
[jkesmas] Submission Acknowledgement

1 pesan

Patmawati, SKM,.M.Kes <jkesmanfkm@gmail.com>
Kepada: Dyah Dyah Suryani <dyah.suryani@ikm.uad.ac.id>

12 Juli 2022 pukul 14.04

Dyah Dyah Suryani:

Thank you for submitting the manuscript, "FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN WARUNG MAKAN PADA MASA PANDEMI COVID-19" to J-KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat. With the online journal management system that we are using, you will be able to track its progress through the editorial process by logging in to the journal web site:

Manuscript URL:

<https://journal.lppm-unasman.ac.id/index.php/jikm/author/submission/3033>

Username: dyahsuryani81

If you have any questions, please contact me. Thank you for considering this journal as a venue for your work.

Patmawati, SKM,.M.Kes
J-KESMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat

Journal Ilmu Kesehatan Masyarakat
<http://localhost/ejournal.lppm/index.php/jikm>

#3033 Summary

SUMMARY REVIEW EDITING

Submission

Authors	Dyah Suryani, Karina Widyastuti
Title	PERILAKU PENJAMAH MAKANAN WARUNG MAKAN PADA MASA PANDEMI COVID-19
Original file	3033-7901-1-SM.DOCX 2022-07-12
Supp. files	None
Submitter	Dyah Dyah Suryani
Date submitted	July 12, 2022 - 03:04 PM
Section	Article Journal
Editor	sukmawati sukawati
Author comments	Kepada Yth. Editor J.Kesmas

Berikut kami Submit artikel kami yang berjudul "FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN WARUNG MAKAN PADA MASA PANDEMI COVID-19" untuk bisa dipublish di jurnal J.Kesmas mengikuti aturan review. Terimakasih atas perhatian dan kerjasamanya.

Abstract Views 83

Status

Status	Published Vol 8, No 2 (2022): J-KESMAS Volume 8 Nomor 2, November 2022
Initiated	2022-11-04
Last modified	2023-12-01

Submission Metadata

Authors

Name	Dyah Suryani
Affiliation	Universitas Ahmad Dahlan
Country	Indonesia
Bio Statement	—
Principal contact for editorial correspondence.	
Name	Karina Widyastuti
Affiliation	—
Country	—
Bio Statement	—

Title and Abstract

Title PERILAKU PENJAMAH MAKANAN WARUNG MAKAN PADA MASA PANDEMI COVID-19

Abstract

Not all foods are safe to consume, especially during the Covid-19 pandemic. Food stalls are one of the places to meet food needs. The behavior of food handlers becomes a key to food safety that is likely to be influenced by education, attitudes, level of education and training. This study aims to determine the relationship between knowledge, attitudes, levels of education and training with the behavior of food stall handlers during the Covid-19 pandemic. The type and design of the research are cross-sectional observations. The number of samples, as many as 52 food handlers taken with the total sampling technique. The data was taken using a questionnaire. The data analysis using Fisher's exact CI of 95% ($\alpha = 0.05$). The results of the study found that there is no relationship between knowledge (p -value = 0.444), attitude (p -value = 0.180), education level (p -value = 0.228) and the behavior of food handlers. In addition, there is a relationship between training (p -value=0.001) and the behavior of food handlers. There is no relationship between knowledge, attitude, level of education and food handlers' behavior at food stalls during the Covid-19 pandemic. There is a relationship



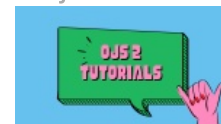
Terakreditasi Nasional (SINTA 5) Berdasarkan SK. Dirjen Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Nomor 0041/E5.3/HM.01.00/2023, tanggal 28 Januari 2023.

[VIEW SERTIFIKAT](#)

SOSIAL SHARE



OJS 2 TUTORIALS



INFORMASI JOURNAL

DEWAN REDAKSI

PEER-REVIEWER

FOCUS AND SCOPE

PEER REVIEW PROCESS

ARTICLE PROCESSING CHARGES

PUBLICATION ETHICS

AUTHOR GUIDELINES

COPYRIGHT NOTICE

STATISTICS

ISSN (ONLINE)



9 772541 454000

ISSN (CETAK)



between training and food handler behavior at food stalls during the Covid-19 pandemic.

9 772442 888003

Indexing

Academic discipline and sub-disciplines	—
Subject classification	—
Keywords	—
Geo-spatial coverage	—
Chronological or historical coverage	—
Research sample characteristics	—
Type, method or approach	—
Language	en

Supporting Agencies

Agencies	—
----------	---

References

- References
- [1] N. Amaliyah, *Penyehatan Makanan dan Minuman-A*. Yogyakarta: Deepublish: Yogyakarta, 2017.
 - [2] World Health Organization, "More complex foodborne disease outbreaks require new technologies, greater transparency: Global conference on food safety meets in Abu Dhabi, calls for stronger steps to protect people's health," 2019.
 - [3] Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, "Laporan Tahunan BPOM Tahun 2020," Jakarta, 2020.
 - [4] A. S. Marsanti and R. Widiarini, *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan, Pertama*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia, 2018.
 - [5] Y. Harnani and T. Utami, "Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Tangkerang Labuai Kota Pekanbaru," *Collab. Med. J.*, vol. 1, no. 2, pp. 11–20, 2018.
 - [6] Yulia, "Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum pada Kantin," *J. Vokasi Kesehat.*, vol. 11, no. 1, pp. 55–61, 2016.
 - [7] B. Saragih and F. M. Saragih, "Gambaran Kebiasaan Makan Masyarakat Pada Masa Pandemi Covid-19," *Res. Gate*, vol. 19, no. April, pp. 1–12, 2020.
 - [8] Syahrizal, "Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan Escherichia Coli Diperalatan Makan Pada Warung Makan," *AcTion Nutr. J.*, vol. 2, no. 2, p. 132, 2017.
 - [9] S. Notoatmodjo, *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta, 2003.
 - [10] R. H. Pitri, Sugiarto, and A. Husaini, "Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang," *J. Healthc. Technol. Med.*, vol. 6, no. 2, pp. 732–741, 2020.
 - [11] Herdianti, W. Trioktoriana, and Noviyanti, "Perilaku dan Karakteristik Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan," *J. Kesehat. Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 17–25, 2019.
 - [12] M. Maghafirah, Sukismanto, and M. E. Rahmuniyati, "Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwaharjo Yogyakarta Tahun 2017," *J. Formil (Forum Ilmiah) Kesehat. Masy. Respati*, vol. 3, no. 1, pp. 15–22, 2018.
 - [13] S. R. Agustya, "Faktor Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Tahap Pengolahan Di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir Tahun 2015 [Skripsi]: Universitas Andalas; 2015," Universitas Andalas, 2015.
 - [14] P. O. Kurniawan, Darmiah, and Rahmawati, "Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Tindakan Penjamah dalam Penanganan Makanan Pada Rumah Makan di Kabupaten Banjar," *J. Kesehat. Lingkung. J. dan Apl. Tek. Kesehat. Lingkung.*, vol. 15, no. 1, pp. 599–604, 2018, doi: 10.31964/jkl.v15i1.82.
 - [15] A. T. Susilani and T. A. Wibowo, *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian untuk Mahasiswa Kesehatan*, Cetakan I. Yogyakarta: Penerbit Graha Cendekia, 2015.
 - [16] Inayah, "Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan Terhadap Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Universitas Tanjungpura," Universitas Tanjungpura Pontianak, 2015.
 - [17] R. Ningsih, "Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan Sdn Kota Samarinda," *J. Kesehat. Masy.*, vol. 10, no. 1, pp. 64–72, 2014.
 - [18] S. Notoatmodjo, *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta, 2010.
 - [19] S. Notoatmodjo, *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta, 2010.
 - [20] M. D. Tambunan and Z. Abidin, "Determinan Yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan di Tempat Pengolahan Makanan dan Minuman Instalasi Gizi R Sia Budi Kemuliaan Tahun 2017," *J. Kesehat. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 39–49, 2018.
 - [21] M. Maghafirah, Sukismanto, and M. E. Rahmuniyati, "Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwaharjo Yogyakarta Tahun 2017," *J. Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati*, vol. 3, no. 1, pp. 15–22, 2018.
 - [22] S. Azwar, *Sikap Manusia: Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2008.
 - [23] K. Glanz, B. k. Rimer, and K. Viswanath, *Health Behavior and Health Education: Theory, Research and Practice*, 4th ED. United States of America: Josse-Bass, 2008.
 - [24] Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, *Undang-Undang RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2003. doi: 10.1111/j.1651-2227.1982.tb08455.x.
 - [25] Arisman, *Buju Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC, 2012.
 - [26] Asrori, *Psikologi Pendidikan Pendekatan Multidisipliner*. Purwokerto Selatan: Penerbit CV. Pena Persada, 2020.
 - [27] A. Infran, rivarola, D. Tiana, J. Limon, romero, and S. Ontiveros, "A Systematic Review and Meta-



Article
Template



Recommended Tools



00088491

View My Stats



Visitors			
ID	155,515	IN	207
SG	4,722	RU	118
US	3,232	TL	114
MY	286	CZ	91
JP	270	NL	60

Pageviews: 397,153

[27] A. H. Hidayatulloh, D. Hapa, J. Limonihomero, and S. Chiveros, "A Systematic Review and Meta-Analysis of the Effects of Food Safety and Hygiene Training on Food Handlers," *Foods*, vol. 9, no. 1169, pp. 1–24, 2020.

Alamat Penyunting & Distribusi:

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Al Asyariah Mandar Gedung B3. Lt 1. Jl. Budi Utomo No.2 Manding. Kec. Polewali, Kab. Polewali Mandar, Prov. Sulawesi Barat

Email: jkesmanfkm@gmail.com

Website: <https://journal.lppm-unasman.ac.id/index.php/jikm/index>

Penerbit:
Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Al Asyariah Mandar



Indexed by:



Member of:



J-Kesmas is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.

#3033 Review

SUMMARY REVIEW EDITING

Submission

Authors	Dyah Suryani, Karina Widyastuti
Title	PERILAKU PENJAMAH MAKANAN WARUNG MAKAN PADA MASA PANDEMI COVID-19
Section	Article Journal
Editor	sukmawati sukumawati

Peer Review

Round 1

Review Version	3033-7902-1-RV.DOCX 2022-07-12
Initiated	2022-10-10
Last modified	2022-11-04
Uploaded file	None

Editor Decision

Decision	Accept Submission 2022-11-04
Notify Editor	<input type="checkbox"/> Editor/Author Email Record <input type="checkbox"/> No Comments
Editor Version	3033-8176-1-ED.PDF 2022-07-19
Author Version	3033-8898-1-ED.DOCX 2022-08-23 DELETE
Upload Author Version	<input type="button" value="Choose File"/> No file chosen <input type="button" value="Upload"/>

Alamat Penyunting & Distribusi:

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Al Asyariah Mandar Gedung B3. Lt 1. Jl. Budi Utomo No.2 Manding. Kec. Polewali, Kab. Polewali Mandar, Prov. Sulawesi Barat

Email: jkesmanfkm@gmail.com

Website: <https://journal.lppm-unasman.ac.id/index.php/jikm/index>

Penerbit:

Lembaga Penelitian dan Pengabdian Masyarakat Universitas Al Asyariah Mandar



Indexed by:



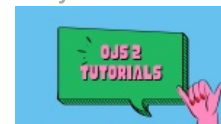
Terakreditasi Nasional (SINTA 5) Berdasarkan SK. Dirjen Penguatan Riset dan Pengembangan Kementerian Riset, Teknologi, dan Pendidikan Tinggi Nomor 0041/E5.3/HM.01.00/2023, tanggal 28 Januari 2023.

[VIEW SERTIFIKAT](#)

SOSIAL SHARE



OJS 2 TUTORIALS



INFORMASI JOURNAL

[DEWAN REDAKSI](#)

[PEER-REVIEWER](#)

[FOCUS AND SCOPE](#)

[PEER REVIEW PROCESS](#)

[ARTICLE PROCESSING CHARGES](#)

[PUBLICATION ETHICS](#)

[AUTHOR GUIDELINES](#)

[COPYRIGHT NOTICE](#)

[STATISTICS](#)

ISSN (ONLINE)



ISSN (CETAK)



Member of:



J-Kesmas is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.



Article Template



Recommended Tools



00088492

View My Stats



FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN WARUNG MAKAN PADA MASA PANDEMI COVID-19

Dyah Suryani¹, Karina Widyastuti²

^{1,2}Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmas Dahlan, Yogyakarta

Article Info

ABSTRACT

Article history:

Received

Revised

Accepted

Keywords:

Warung makan

Covid-19

Penjamah Makanan

Not all foods are safe to consume, especially during the Covid-19 pandemic. Food stalls are one of the places to meet food needs. The behavior of food handlers becomes a key to food safety that is likely to be influenced by education, attitudes, level of education and training. This study aims to determine the relationship between knowledge, attitudes, levels of education and training with the behavior of food stall handlers during the Covid-19 pandemic. The type and design of the research are cross-sectional observations. The number of samples, as many as 52 food handlers taken with the total sampling technique. The data was taken using a questionnaire. The data analysis using Fisher's exact CI of 95% ($\alpha = 0.05$). The results of the study found that there is no relationship between knowledge (p -value = 0.444), attitude (p -value = 0.180), education level (p -value = 0.228) and the behavior of food handlers. In addition, there is a relationship between training (p -value=0.001) and the behavior of food handlers. There is no relationship between knowledge, attitude, level of education and food handlers' behavior at food stalls during the Covid-19 pandemic. There is a relationship between training and food handler behavior at food stalls during the Covid-19 pandemic.

Abstrak

Tidak semua makanan aman dikonsumsi terutama di masa pandemi Covid-19. Kunci utama keamanan makanan adalah ketepatan penanganannya oleh penjamah makanan. Warung makan salah satu tempat memenuhi kebutuhan makan. Perilaku penjamah makanan kemungkinan dipengaruhi oleh pendidikan, sikap, tingkat pendidikan dan pelatihan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara pengetahuan, sikap, tingkat pendidikan dan pelatihan dengan perilaku penjamah makanan warung makan pada masa pandemi Covid-19. Jenis dan rancangan penelitian berupa observasi *cross sectional*. Sampel berjumlah 52 penjamah makanan yang diambil dengan teknik *total sampling*. Data diambil menggunakan kuesioner. Adapun analisis data dilakukan menggunakan uji *fisher's exact CI* 95% ($\alpha = 0,05$). Hasil penelitian didapatkan tidak ada hubungan antara pengetahuan (p -value=0,444), sikap (p -value=0,180) tingkat pendidikan (p -value=0,228) dengan perilaku penjamah makanan. Selain itu ada hubungan antara pelatihan (p -value=0,001) dengan perilaku penjamah makanan. Tidak ada hubungan antara pengetahuan, sikap dan tingkat pendidikan dengan perilaku penjamah makanan warung makan pada masa pandemi Covid-19. Ada hubungan antara pelatihan dengan perilaku penjamah makanan warung makan pada masa pandemi Covid-19

Corresponding Author:

Dyah Suryani

Program Studi Kesehatan Masyarakat

Fakultas Kesehatan Masyarakat

Universitas Ahmad dahlan

Email: dyah.suryani@ikm.uad.ac.id

1. PENDAHULUAN

Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok yang diperlukan manusia sebagai sumber energi utama untuk memenuhi kebutuhan hidup sehari-hari serta memerlukan pengelolaan yang baik dan benar agar dapat memberikan manfaat bagi tubuh [1]. Namun tidak semua makanan yang dikonsumsi oleh manusia bersifat aman sebab adanya kemungkinan makanan tersebut terkontaminasi. Jika makanan telah terkontaminasi maka akan dapat menyebabkan masalah kesehatan. Sebagaimana *World Health Organization* (WHO) menyebutkan bahwa makanan yang terkontaminasi baik itu bakteri, virus, parasit maupun bahan kimia sejauh ini teridentifikasi 200 penyakit yang dapat menyerang manusia. Pada tahun 2019 diperkirakan 600 juta bahkan sampai 1 dari 10 orang di dunia mengalami sakit akibat konsumsi makanan terkontaminasi dan 420.000 diantaranya mengalami kematian disetiap tahunnya [2]. Adapun secara nasional kasus kejadian akibat makanan berdasarkan laporan Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) pada tahun 2020 diketahui terjadi 45 kejadian luar biasa (KLB) dengan korban terbanyak dari kejadian-kejadian tersebut mencapai 3276 orang. Adapun teridentifikasi 1528 orang diantaranya mengalami gejala sakit dan teridentifikasi pula 6 orang yang meninggal [3].

Kunci utama mencegah kemungkinan terjadinya kontaminasi makanan adalah ketepatan penanganan makanan oleh penjamah makanan. Penjamah makanan merupakan seseorang yang berhubungan secara langsung dengan makanan mulai dari tahap persiapan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada tahap penyajian makanan dan minuman kepada konsumen [4]. Penjamah makanan haruslah menerapkan sanitasi dalam mengelola makanan yang bertujuan untuk menjamin keamanan dan kebersihan makanan, mencegah konsumen agar bebas dari penularan penyakit, dan mengurangi terjadinya kerusakan makanan [5]. Selain itu juga penjamah haruslah memperhatikan hygiene perorangan dalam menangani makanan. Sebab hygiene perorangan yang buruk dapat menimbulkan masalah-masalah kesehatan seperti penyebaran penyakit melalui makanan (*food borne disease*) dan kasus keracunan makanan [6].

Pada masa pandemi Covid-19 seperti saat ini, masyarakat biasanya lebih banyak melakukan aktivitas di rumah. Pandemi sendiri merupakan istilah kesehatan dalam penyebaran penyakit. Pandemi adalah penyakit yang menyerang orang dalam jumlah banyak dan terjadi di banyak tempat. Dampak dari pandemi Covid-19 ini tentu membawa perubahan pada kebiasaan makan seseorang atau masyarakat dan kebiasaan para penjamah makanan di warung makan, sehingga perlu adanya protokol kesehatan yang perlu dilakukan oleh penjamah makanan maupun konsumen agar dapat menghindari terjadinya penularan penyakit Covid-19 [7].

Warung makan merupakan salah satu tempat untuk membantu masyarakat dalam memenuhi kebutuhan makan sehari-hari. Biasanya masyarakat membeli makanan di warung makan karena mereka tidak memiliki waktu untuk mengolah makanan sendiri [8]. Setiap usaha rumah makan dan restoran harus memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi yang sesuai dengan Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Konsumen perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan hygiene sanitasi, baik yang dikelola oleh restoran, rumah makan, maupun warung makan agar tidak menimbulkan permasalahan kesehatan. Akan tetapi dalam prakteknya, masih banyak ditemui penjamah makanan yang belum memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi [5].

Terdapat beberapa faktor yang diduga mempengaruhi perilaku penjamah makanan pada masa pandemi Covid-19 di warung makan sekitar kampus UAD. Sebagaimana teori *Lawrence Green* terdapat 3 faktor *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol. 07, No. 1, 2021: 52-58

yang mempengaruhi terbentuknya sebuah perilaku yaitu faktor predisposisi, faktor pemungkin dan faktor penguat [9]. Pada penelitian ini faktor predisposisi memuat pengetahuan [10], sikap [[10],[12]] dan tingkat pendidikan [13] serta faktor penguat berupa pelatihan [14] diduga menjadi faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan pada masa pandemi Covid-19.

Yogyakarta merupakan salah satu kota yang mendapatkan julukan sebagai Kota Pelajar. Salah satu universitas yang ada di Yogyakarta antara lain adalah Universitas Ahmad Dahlan. Di sekitar area kampus, tentu akan banyak ditemui warung makan nasi. Terdapat 30 warung makan nasi di sekitar kampus 3 UAD, yaitu di sepanjang Jalan Prof. Dr. Soepomo Sh., Jalan Kusumanegara, Jalan Glagahsari, dan Jalan Babaran, serta gang-gang kecil radius 750 meter di sekitar kampus 3 UAD. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan pada masa pandemi Covid-19 di warung makan lingkungan sekitar Kampus 3 UAD.

2. METODE PENELITIAN

Jenis dan rancangan penelitian ini berupa observasi cross sectional. Studi cross sectional adalah jenis penelitian yang variabel-variabelnya diukur dalam satu kali pada satu waktu [15]. Sampel penelitian adalah penjamah makanan di warung makan sekitar Kampus 3 UAD sebanyak 52 penjamah makanan. Pengambilan sampel tersebut dilakukan dengan teknik *total sampling*. Pengumpulan data berupa tingkat pengetahuan, sikap, perilaku serta identitas responden menggunakan kuesioner yang disusun dengan Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga terkait dengan prinsip pengolahan makanan dan Kepmenkes RI No. HK. 01.07/Menkes/382/2020 tentang Protokol Kesehatan bagi Masyarakat di Tempat dan Fasilitas Utama dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian *Corona Virus Disease* 2019 (Covid-19) yang sebelumnya telah diuji validitas dan reliabilitasnya. Sedangkan analisis data dilakukan 2 tahap yaitu analisis univariat dan analisis bivariat dengan menggunakan uji *fisher's exact* CI 95% ($\alpha = 0,05$).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Karakteristik Responden

Karakteristik responden dalam penelitian ini digolongkan berdasarkan usia, jenis kelamin, lama bekerja dan tingkat pendidikan. Berdasarkan Tabel 1 diketahui penjamah makanan di warung makan sekitar Kampus 3 UAD paling banyak pada rentang usia 20-30 tahun yaitu sebesar 24 responden (46,15%), berdasarkan jenis kelamin paling banyak adalah perempuan yaitu sebesar 27 responden (51,92%), berdasarkan lama bekerja paling banyak pada rentang 1-10 tahun yaitu sebesar 48 responden (92,30%), dan berdasarkan tingkat pendidikan paling banyak adalah SMA/ sederajat yaitu sebesar 18 responden (34,61%).

Tabel 1. Distribusi Penjamah Makanan Warung Makan pada Masa Pandemi Covid-19

Variabel	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Usia		
Usia 20-30	24	46,15
Usia 31-40	12	23,07
Usia 41-50	8	15,38
Usia > 51	8	15,38
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	25	48,07
Perempuan	27	51,92
Lama Kerja		
1-10 tahun	48	92,30
>10 tahun	4	7,69
Tingkat Pendidikan		
Tidak sekolah/ tidak tamat SD	0	0
SD/ sederajat	9	17,30
SMP/ sederajat	14	26,92
SMA/ sederajat	18	34,61
Akademik/ Perguruan Tinggi	11	21,25

Sumber: Data Primer, 2021

Analisis Univariat

Analisis univariat merupakan gambaran umum dari variabel penelitian. Analisis univariat akan menghasilkan distribusi frekuensi dan persentase pada setiap variabel. Berikut hasil analisis univariat penelitian ini:

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Warung Makan pada Masa Pandemi Covid-19

Variabel Penelitian	Frekuensi (n)	Persentase (%)
Pengetahuan		
Tidak Baik	24	46,15
Baik	28	53,84
Sikap		
Negatif	24	46,15
Positif	28	53,84
Tingkat Pendidikan		
Rendah	23	44,23
Tinggi	29	55,76
Pelatihan		
Tidak Pernah	12	23,07
Pernah	40	76,92
Perilaku		
Tidak Baik	12	23,07
Baik	40	76,92

Sumber: Data Primer, 2021

Berdasarkan Tabel 2 diketahui bahwa hasil analisis univariat penjamah makanan di warung makan sekitar Kampus 3 UAD distribusi pengetahuan responden paling banyak pada kategori baik yaitu sebesar 28 responden (53,84%), berdasarkan sikap paling banyak adalah positif yaitu sebesar 40 responden (76,92%),

berdasarkan tingkat pendidikan paling banyak adalah tinggi, yang terdiri dari SMA/ sederajat dan Akademik/Perguruan Tinggi yaitu sebesar 29 responden (55,76%), berdasarkan pelatihan paling banyak adalah pernah yaitu sebesar 44 responden (84,61%), dan berdasarkan perilaku responden paling banyak adalah baik yaitu sebesar 40 responden (76,92%).

Analisis Bivariat

Analisis bivariat dilakukan untuk mengetahui hubungan antara variabel bebas dengan variabel terikat. Berdasarkan hasil penelitian terhadap tingkat pengetahuan, sikap, pelatihan dan tingkat pendidikan dengan hubungannya terhadap perilaku penjamah makanan di warung makan di sekitar Kampus 3 UAD dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3. Hasil Uji Bivariat antara Variabel Bebas dengan Variabel Terikat terhadap Penjamah Makanan Warung Makan pada Masa Pandemi Covid-19

Variabel	Perilaku Penjamah Makan pada Masa Pandemi Covid-19				p-value	RP
	Tidak Baik		Baik			
	n	%	n	%		
Pengetahuan						
Tidak Baik	3	12,5	21	87,5	0,444	-
Baik	5	17,9	23	82,1		
Sikap						
Negatif	2	8,3	22	91,7	0,180	-
Positif	6	21,4	22	78,6		
Tingkat Pendidikan						
Rendah	5	21,7	18	78,3	0,228	-
Tinggi	3	10,3	26	24,5		
Pelatihan						
Tidak Pernah	7	58,3	5	41,7	0,001	5,83
Pernah	4	10	36	90		

Sumber: Data Primer, 2021

Berdasarkan Tabel 3, hasil analisis menggunakan uji *fisher's exact* didapatkan bahwa tidak ada hubungan pengetahuan ($p\ value=0,444$) sikap ($p\ value=0,180$) dan tingkat pendidikan ($p\ value=0,228$) dengan perilaku penjamah makanan pada masa pandemi Covid-19 di warung makan sekitar Kampus 3 UAD. Selain dari hasil uji *fisher's exact* juga didapatkan bahwa ada hubungan pelatihan ($p\ value=0,001$) dengan perilaku penjamah makanan pada masa pandemi covid-19 di warung makan sekitar Kampus 3 UAD.

Pembahasan

Hubungan antara Pengetahuan dengan Perilaku Penjamah Makanan Warung Makan pada Masa Pandemi Covid-19

Sebagaimana hasil uji statistiknya yang menunjukkan tidak ada hubungan, hasil penelitian menemukan banyak dari penjamah makanan memiliki pengetahuan tidak baik namun perilaku mereka tergolong baik yaitu sebanyak 21 responden (87,5%). Sehingga tidak menutup kemungkinan pengetahuan yang tidak baik masih bisa berperilaku baik. Hal ini kemungkinan dikarenakan adanya pengaruh lain seperti lama kerja. Dimana mayoritas responden memiliki lama kerja 1-10 tahun yaitu sebanyak 48 responden (92,30%). Oleh karena dari jumlah tersebut banyak yang tergolong memiliki lama kerja melebihi 1 tahun sehingga ada kemungkinan perilaku baik penjamah makanan terpengaruh dengan pengalaman dalam bekerja tersebut.

Pengalaman kerja 1 tahun ke atas mempengaruhi proporsi pengetahuan ke arah baik makin meningkat, terlebih lagi pada pengalaman kerja di atas 2 tahun [16].

Ditemukan juga penjamah makanan yang meskipun pengetahuannya baik namun perilakunya tergolong tidak baik yaitu sebanyak 5 responden (17,9%). Kondisi ini kemungkinan terjadi karena kebiasaan buruk yang telah melekat pada mereka selama bekerja. Menurut, perilaku seseorang lebih banyak dipengaruhi oleh kebiasaan, sehingga ada kemungkinan seseorang dengan pengetahuan baik namun tetap berperilaku tidak baik jika kebiasaan yang mereka jalankan juga tidak baik [17].

Selaras dengan hasil observasi, peneliti mendapatkan bahwa alasan responden tidak menerapkan pengetahuan mereka, terutama tentang pentingnya penggunaan masker dan cuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah mengolah makanan. Menurut beberapa responden, mereka mengetahui tentang pentingnya menerapkan protokol kesehatan selama masa pandemi Covid-19, namun mereka sudah terbiasa melakukan pengolahan makanan tanpa menerapkan protokol kesehatan.

Meskipun hasil uji statistik menunjukkan tidak adanya hubungan antara pengetahuan dengan perilaku penjamah, namun masih ditemukan adanya keterkaitan antara keduanya. Terlihat dari hasil penelitian yang menemukan beberapa penjamah makanan yang memiliki pengetahuan tidak baik juga diikuti perilaku yang tidak baik juga yaitu sebanyak 3 responden (12,5%). Beberapa penjamah makanan dalam penelitian ini mempunyai pengetahuan yang tidak baik saat menjamah makanan seperti masih adanya penjamah makanan yang belum mengetahui tentang makanan dan minuman yang tidak bersih dapat menularkan penyakit, sampah organik dan anorganik tidak dapat dijadikan satu dalam tempat sampah, dan kantong plastik warna hitam adalah kemasan yang baik untuk membungkus makanan. Sehingga perilaku yang terbentuk tidak baik dalam hal-hal tersebut karena kurangnya pengetahuan mereka.

Selain itu banyak juga ditemukan penjamah makanan yang pengetahuannya baik juga diikuti dengan perilaku yang baik juga yaitu sebanyak 23 responden (82,1%). Sehingga bagaimanapun juga pengetahuan masih ada pengaruhnya terhadap perilaku penjamah makanan. Hal ini kemungkinan didukung oleh faktor lain yang menunjang pengetahuan responden misalnya seperti faktor usia, tingkat pendidikan, dan sumber informasi yang digunakannya [18].

Menurut karakteristik responden, mayoritas responden berusia 20-30 tahun yaitu sebesar 24 responden (46,15%). Semakin tinggi umur penjamah maka jumlah pengetahuan dengan kategori baik ikut meningkat. Hal ini dapat dikarenakan semakin bertambah umur seseorang maka semakin banyak informasi yang diperoleh sehingga dapat meningkatkan pola pikir seseorang dan pengetahuan yang didapat pun akan lebih luas [16]. Adapun dari tingkat pendidikan, mayoritas tingkat pendidikan SMA/ sederajat sebesar 18 responden (34,61%). Semakin tinggi pendidikan maka semakin banyak informasi yang didapatkan, sehingga pengetahuan yang diperoleh akan semakin luas, namun bukan berarti penjamah makanan yang berpendidikan rendah memiliki pengetahuan yang rendah pula sebab peningkatan pengetahuan tidak mutlak diperoleh dari pendidikan formal saja [16].

Penelitian ini tidak sejalan dengan hasil penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan dengan praktik higiene penjamah makanan di Sekolah Dasar wilayah kerja Puskesmas Tanjung Pinang ($p\text{-value}=0,017$) [10].

Hubungan antara Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan Warung Makan pada Masa Pandemi Covid-19

Sebagaimana telah diketahui hasil uji statistik mendapati bahwa tidak adanya hubungan antara sikap dengan perilaku penjamah makanan. Hasil penelitian juga menemukan banyak penjamah makanan yang memiliki sikap negatif namun perilakunya baik yaitu sebanyak 22 responden (91,7%). Selain itu terdapat juga beberapa penjamah makanan yang sikapnya tergolong positif namun perilakunya tidak baik yaitu sebanyak 6 responden (21,4%). Hasil ini menunjukkan kesesuaian dengan hasil uji statistik penelitian ini.

Sikap merupakan hal yang penting dalam kehidupan sehari-hari, karena jika sikap sudah terbentuk dalam diri seseorang maka sikap akan menentukan tingkah laku terhadap sesuatu. Sikap agar menjadi suatu perubahan nyata perlu adanya kondisi tertentu yang memungkinkan antara lain adanya fasilitas dan dukungan [19]. Sikap responden yang positif akan berhubungan dengan personal hygiene dalam mengolah makanan karena dinilai responden telah memahami pengetahuan tentang personal hygiene [20]. Pembentukan sikap dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu pengalaman pribadi, orang yang dianggap penting, media massa, serta pendidikan [11]. Namun sikap masih merupakan sebuah respon tertutup terhadap sebuah perilaku [21]. Sehingga jika hanya oleh sikap saja masih belum cukup kuat untuk mempengaruhi perilaku seseorang. Sikap positif tidak serta merta memunculkan perilaku seseorang, begitupun sebaliknya sikap negatif tidak selalu memunculkan perilaku yang tidak baik.

Hasil penelitian ditemukan bahwa mayoritas responden mempunyai sikap positif namun tidak diikuti dengan perilaku penjamah makanan yang baik, seperti masih ada beberapa penjamah makanan yang menggunakan perhiasan dan memelihara kuku panjang pada saat mengolah makanan, serta masih terdapat beberapa penjamah makanan yang bersin dan berbicara saat mengolah dan menyajikan makanan. Jika dilihat berdasarkan hasil observasi, faktor lain yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan yaitu dari pengalaman pribadi responden maupun pengaruh media massa.

Pengalaman pribadi akan membentuk dan mempengaruhi respon seseorang terhadap suatu objek, dimana respon ini akan menjadi salah satu dasar terbentuknya sikap [22]. Selain itu, media massa sebagai media komunikasi juga akan memudahkan seseorang untuk mendapatkan informasi-informasi baru yang berisi sugestif yang dapat mengarahkan sikap seseorang. Dengan adanya informasi yang didapat ini akan mempengaruhi perilaku seseorang sesuai dengan informasi yang didapatkan [16].

Meskipun demikian, penelitian juga menemukan adanya keterkaitan sikap dengan perilaku penjamah dari temuan adanya penjamah makanan yang sikap negatif juga diikuti dengan perilaku tidak baik sebanyak 2 responden (8,3%). Selain itu banyak ditemukan juga penjamah makanan yang sikap positif diikuti juga dengan perilaku baik yaitu sebanyak 22 responden (78,6%). Sehingga sikap masih ada kemungkinannya dalam pembentukan perilaku seseorang. Sebagaimana dalam *Theory of Reasoned Action* (TRA) dan *Theory of Planned Behavior* (TPB) yang menjelaskan sikap menjadi salah satu faktor pembentukan perilaku seseorang [23].

Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian terdahulu pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Kampung Bugis Kota Tanjungpinang yang menyatakan bahwa dari 31 total responden pada hubungan sikap dengan hygiene sanitasi makanan, sebanyak 24 responden mempunyai sikap kurang, dan 23 responden yang tidak memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan. Berdasarkan uji statistik dengan menggunakan uji chi square *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol. 07, No. 1, 2021: 21-29

didapatkan $p\text{-value} = 0.003$ ($\alpha < 0.05$), yang berarti bahwa ada hubungan antara sikap penjamah makanan dengan higiene sanitasi makanan [11]. Hal ini juga tidak sejalan dengan penelitian lainnya yang menyebutkan bahwa ada hubungan antara sikap dengan praktik higiene sanitasi penjamah makanan di sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017 [21].

Hubungan antara Tingkat Pendidikan dengan Perilaku Penjamah Makanan Warung Makan pada Masa Pandemi Covid-19

Hasil penelitian banyak menemukan penjamah makanan dengan tingkat pendidikan yang rendah namun perilakunya baik sebanyak 18 responden (78,3%). Selain itu ditemukan juga penjamah makanan yang tingkat pendidikannya tinggi namun perilakunya tidak baik sebanyak 3 responden (10,3%). Kondisi tersebut jelas menggambarkan bahwa tingkat pendidikan tidak selalu menjadi faktor penentu perilaku. Hal ini sesuai dengan hasil uji statistik yang menyatakan tidak adanya hubungan antara tingkat pendidikan dengan perilaku penjamah makanan.

Ada faktor lain yang kemungkinan mempengaruhi tidak adanya hubungan tingkat pendidikan dengan perilaku misalnya seperti ada tidaknya fasilitas pendukung [20]. Fasilitas termasuk dalam faktor yang dapat memungkinkan terbentuknya sebuah perilaku. Dimana pendidikan tinggi saja tanpa fasilitas memadai maka akan menghambat perilaku baik terwujud. Begitu pula ketika pendidikan rendah namun fasilitas yang dibutuhkan tersedia memungkinkan perilaku baik tetap terwujud.

Meskipun begitu, banyak ditemukan juga hasil penelitian dimana tingkat pendidikan penjamah makanan tergolong tinggi dan diikuti dengan perilaku yang baik juga sebanyak 26 responden (24,5%). Selain itu juga ditemukan penjamah makanan dengan tingkat pendidikan tergolong rendah juga diikuti dengan perilaku yang tidak baik pula sebanyak 5 responden (21,7%). Hal ini kemungkinan terjadi karena, tingkat pendidikan akan membangun kematangan berpikir seseorang untuk mengambil tindakan. Sehingga semakin tinggi pendidikan seseorang maka akan semakin besar kemungkinan perilakunya baik.

Seseorang mampu mengembangkan potensi pada dirinya minimal dengan menempuh jenjang pendidikan wajib belajar 9 tahun yaitu SMP (Sekolah Menengah Pertama) [24]. Adapun hasil temuan penelitian, penjamah makanan yang tingkat pendidikannya SMP ke atas lebih banyak dari pada mereka yang hanya di tingkat SD. Sehingga kemungkinan yang terjadi yaitu mereka setidaknya telah memiliki potensi untuk mampu mengembangkan diri dan memilah perilaku yang baik untuk dilakukan.

Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian terdahulu yang menyatakan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara pendidikan dengan tindakan penjamah makanan dalam penanganan makanan pada rumah makan wilayah Martapura Kota di Kabupaten Banjar [14].

Hubungan antara Pelatihan dengan Perilaku Penjamah Makanan Warung Makan pada Masa Pandemi Covid-19

Hasil penelitian mendapati penjamah makanan yang tidak pernah ikut pelatihan dengan perilaku tidak baik pula sebanyak 7 responden (58%). Selain itu banyak juga responden dengan pernah mengikuti pelatihan diikuti pula dengan perilaku yang tidak baik juga sebanyak 36 responden (90%). Hasil tersebut memperkuat Jurnal Kesehatan Masyarakat, Vol. 07, No. 1, 2021: 52-58

dari uji statistik yang menyatakan adanya hubungan pelatihan dengan perilaku. Dimana pelatihan akan dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan yang berujung pada peningkatan keterampilan dan terwujud dalam perilaku yang baik [25]. Namun penelitian ini menemukan masih adanya penjamah makanan yang tidak pernah ikut pelatihan namun perilakunya tergolong baik sebanyak 5 responden (41,7%). Selain itu ada juga penjamah makanan yang pernah mengikuti pelatihan namun perilakunya tidak baik sebanyak 4 responden (10%). Hal ini kemungkinan dikarenakan adanya faktor lain seperti kebiasaan.

Kebiasaan terbentuk dari adanya informasi yang diterima secara berulang-ulang yang mampu menciptakan perilaku yang kuat pada seseorang. Kebiasaan membuat perilaku melekat kuat pada diri, sehingga secara otomatis akan dilakukan terus menerus [26]. Sehingga mungkin saja walaupun telah mengikuti pelatihan, namun penjamah makanan telah terbiasa berperilaku yang tidak baik maka tidak akan berpengaruh pelatihan tersebut terhadap perilakunya. Kecuali jika pelatihan tersebut dilakukan secara berkala dan terus menerus, sehingga dapat menanamkan kebiasaan baru bagi penjamah makanan tersebut.

Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian terdahulu yang mendapati nilai p pada variabel pelatihan sebesar 0,001 ($p < 0,05$) yang berarti H_0 ditolak dan nilai r menunjukkan hasil 0,355 yang artinya terdapat korelasi yang cukup kuat. Sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat hubungan yang bermakna antara pelatihan mengenai pangan dengan tindakan penjamah makanan dalam penanganan makanan pada rumah makan wilayah Martapura Kota di Kabupaten Banjar [14]. Pelatihan keamanan dan sanitasi makanan memiliki dampak positif terhadap peningkatan pengetahuan, sikap, dan praktik penjamah makanan. Pelatihan keamanan pangan yang efektif dan sering kepada penjamah makanan dapat menjadi langkah awal dalam memastikan bahwa konsep keamanan pangan mulai diperkenalkan [27].

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan, sikap dan tingkat pendidikan dengan perilaku penjamah makanan warung makan pada masa pandemi Covid-19. Selain itu di sisi lain, ada hubungan antara pelatihan dengan perilaku penjamah makanan warung makan pada masa pandemi Covid-19. Para penjamah makanan warung makan pada masa pandemi Covid-19 diharapkan untuk lebih meningkatkan pengetahuan serta sikap positif terhadap penanganan makanan yang tepat terutama pada masa pandemi Covid 19 ini untuk senantiasa tetap menerapkan protokol kesehatan pencegahan Covid-19. Pihak Dinas Kesehatan Kota Yogyakarta diharapkan kedepannya untuk mengadakan pelatihan penanganan makanan untuk para penjamah makanan di warung-warung makan terutama di masa pandemi Covid-19 ini. Selain itu, disarankan sebagai pengembangan selanjutnya untuk adanya penelitian lanjutan terkait faktor-faktor lainnya seperti lama kerja, usia, media massa, fasilitas dan lain sebagainya yang kemungkinan juga mempengaruhi perilaku penjamah makanan warung makan di masa yang akan datang.

DAFTAR RUJUKAN

- [1] N. Amaliyah, *Penyehatan Makanan dan Minuman-A*. Yogyakarta: Deepublish : Yogyakarta, 2017.
 - [2] World Health Organization, "More complex foodborne disease outbreaks require new technologies, greater transparency: Global conference on food safety meets in Abu Dhabi, calls for stronger steps to protect people's health," 2019.
 - [3] Badan Pengawas Obat dan Makanan RI, "Laporan Tahunan BPOM Tahun 2020," Jakarta, 2020.
- Jurnal Kesehatan Masyarakat, Vol. 07, No. 1, 2021: 21-29

- [4] A. S. Marsanti and R. Widiarini, *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*, Pertama. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia, 2018.
- [5] Y. Harnani and T. Utami, "Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Tangkerang Labuai Kota Pekanbaru," *Collab. Med. J.*, vol. 1, no. 2, pp. 11–20, 2018.
- [6] Yulia, "Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum pada Kantin," *J. Vokasi Kesehat.*, vol. 11, no. 1, pp. 55–61, 2016.
- [7] B. Saragih and F. M. Saragih, "Gambaran Kebiasaan Makan Masyarakat Pada Masa Pandemi Covid-19," *Res. Gate*, vol. 19, no. April, pp. 1–12, 2020.
- [8] Syahrizal, "Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan Escherichia Coli Diperalatan Makan Pada Warung Makan," *AcTion Aceh Nutr. J.*, vol. 2, no. 2, p. 132, 2017.
- [9] S. Notoatmodjo, *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta, 2003.
- [10] R. H. Pitri, Sugiarto, and A. Husaini, "Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang," *J. Healthc. Technol. Med.*, vol. 6, no. 2, pp. 732–741, 2020.
- [11] Herdianti, W. Trioktoriana, and Noviyanti, "Perilaku dan Karakteristik Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan," *J. Kesehat. Masy.*, vol. 1, no. 1, pp. 17–25, 2019.
- [12] M. Maghafirah, Sukismanto, and M. E. Rahmuniyati, "Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017," *J. Formil (Forum Ilmiah) Kesehat. Masy. Respati*, vol. 3, no. 1, pp. 15–22, 2018.
- [13] S. R. Agustya, "Faktor Faktor Yang Berhubungan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Tahap Pengolahan Di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir Tahun 2015 [Skripsi]: Universitas Andalas; 2015," Universitas Andalas, 2015.
- [14] P. O. Kurniawan, Darmiah, and Rahmawati, "Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Tindakan Penjamah dalam Penanganan Makanan Pada Rumah Makan di Kabupaten Banjar," *J. Kesehat. Lingkung. J. dan Apl. Tek. Kesehat. Lingkung.*, vol. 15, no. 1, pp. 599–604, 2018, doi: 10.31964/jkl.v15i1.82.
- [15] A. T. Susilani and T. A. Wibowo, *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian untuk Mahasiswa Kesehatan*, Cetakan I. Yogyakarta: Penerbit Graha Cendekia, 2015.
- [16] Inayah, "Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan Terhadap Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Universitas Tanjungpura," Universitas Tanjungpura Pontianak, 2015.
- [17] R. Ningsih, "Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan Sdn Kota Samarinda," *J. Kesehat. Masy.*, vol. 10, no. 1, pp. 64–72, 2014.
- [18] S. Notoatmodjo, *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta, 2010.
- [19] S. Notoatmodjo, *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta, 2010.
- [20] M. D. Tambunan and Z. Abidin, "Determinan Yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan di Tempat Pengolahan Makanan dan Minuman Instalasi Gizi RSIA Budi Kemuliaan Tahun 2017," *J. Kesehat. Masy.*, vol. 2, no. 1, pp. 39–49, 2018.
- [21] M. Maghafirah, Sukismanto, and M. E. Rahmuniyati, "Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017," *J. Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati*, vol. 3, no. 1, pp. 15–22, 2018.
- [22] S. Azwar, *Sikap Manusia: Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2008.
- [23] K. Glanz, B. k. Rimer, and K. Viswanath, *Health Behavior and Health Education: Theory, Research and Practice*, 4th ED. United States of America: Josse-Bass, 2008.
- [24] Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, *Undang-Undang RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan* Jurnal Kesehatan Masyarakat, Vol. 07, No. 1, 2021: 52-58

- Nasional*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan, 2003. doi: 10.1111/j.1651-2227.1982.tb08455.x.
- [25] Arisman, *Buju Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC, 2012.
- [26] Asrori, *Psikologi Pendidikan Pendekatan Multidisipliner*. Purwokerto Selatan: Penerbit CV. Pena Persada, 2020.
- [27] A. Insfran-rivarola, D. Tlapa, J. Limon-romero, and S. Ontiveros, "A Systematic Review and Meta-Analysis of the Effects of Food Safety and Hygiene Training on Food Handlers," *Foods*, vol. 9, no. 1169, pp. 1–24, 2020.