

HUBUNGAN PENGETAHUAN DENGAN PERILAKU HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD DR. SOESELO SLAWI

*Correlation between Knowledge with Hygiene Behavior
Of Food Handler in Nutrition Installation
RSUD Dr. Soeselo Slawi*

Dwi Putri Indriyani¹, Hery Winarsi¹, Gumintang Ratna Ramadhan¹

¹Prodi Ilmu Gizi, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan (FIKES), Universitas Jenderal Soedirman
Email: dwiboi25@gmail.com

ABSTRACT

Food management in hospital where hygiene and sanitarian become basic principles in nutrition installation and support patients healing process. The research aims to determine the correlation between knowledge of food handlers and the behavior of food handlers in nutrition installation of RSUD dr. Soeselo Slawi. This quantitative research uses a cross sectional approach. The research subjects were food handlers in the Nutrition Installation of RSUD dr. Soeselo Slawi with total 23 people. The bivariate analysis used in the study was the Rank Spearman test. The results of the study indicate that knowledge of food handlers in RSUD dr. Soeselo Slawi appertain to good 60,9% and good hygiene behavior 39,1%. The age characteristics of food handlers are mostly 40-49 years old with total 11 people, female 19 people, majority education level of high school or SMK 14 people, and length of work >10 years 16 people. the results of the Spearman rank test, p value 0,510 was obtained. because p value >0,05; then H_0 accepted, meaning there are no correlation between knowledge with hygiene behavior of food handler in nutrition installation at RSUD dr. Soeselo slawi.

Keywords : Knowledge, hygiene behavior, food handler, nutrition installation.

ABSTRAK

Penyelenggaraan makanan di rumah sakit yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar di Instalasi Gizi dan menunjang proses kesembuhan pasien. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan perilaku penjamah makanan dalam mengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soeselo Slawi. Penelitian kuantitatif ini menggunakan pendekatan *cross sectional*. Subjek penelitian adalah seluruh penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soeselo Slawi berjumlah 23 orang. Analisis bivariat yang digunakan pada penelitian adalah uji *Rank Spearman*. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan penjamah makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soeselo Slawi termasuk dalam kategori baik 60,9% dan perilaku higienis kategori baik 39,1%. Karakteristik umur penjamah makanan sebagian besar berumur 40-49 tahun sebanyak 11 orang, berjenis kelamin perempuan 19 orang, tingkat pendidikan mayoritas SMA atau SMK 14 orang, dan lama bekerja > 10 tahun 16 orang. Hasil uji *Rank Spearman*, diperoleh *p value* 0,510. Oleh karena nilai *p value* >0,05; maka H_0 diterima, artinya tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku higienis penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soeselo Slawi.

Kata kunci: Pengetahuan, perilaku higienis, penjamah makanan, dan instalasi gizi.

PENDAHULUAN

Rumah sakit merupakan sarana pelayanan kesehatan masyarakat yang disediakan untuk umum. Pelayanan kesehatan pada rumah sakit salah

satunya adalah penyelenggaraan makanan untuk pasien yang menunjang proses kesembuhan. Penyelenggaraan makanan yang kurang memenuhi syarat kesehatan (tidak saniter dan higienis)

selain memperpanjang proses perawatan, juga dapat menyebabkan timbulnya infeksi silang (cross infection) atau infeksi nosokomial melalui makanan (Iskak, 2006).

Prinsip higiene dan sanitasi makanan dapat dikendalikan dengan prinsip 4 faktor higiene dan sanitasi makanan yaitu faktor tempat atau bangunan, peralatan, penjamah makanan, dan bahan makanan. Penjamah makanan adalah seorang tenaga yang menjamah makanan dan terlibat langsung dalam menyiapkan, mengolah, mengangkut maupun menyajikan makanan (Meikawati *et al.*, 2010). Faktor kebersihan penjamah makanan yang biasa disebut higiene personal merupakan prosedur penting dalam menjaga kebersihan pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Di Amerika Serikat 25% dari semua penyebaran penyakit melalui makanan, disebabkan penjamah makanan yang terinfeksi dan higiene personal yang buruk (Fatmawati *et al.*, 2013).

Perilaku penjamah makanan di rumah sakit, baik secara langsung maupun tidak langsung dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan untuk pasien. Berapapun ketatnya peraturan telah dibuat dan

dikeluarkan ditambah peralatan kerja dan fasilitas yang memadai, semua akan sia-sia bila penjamah makanan tidak mengikuti prosedur mencuci tangan, persyaratan menggunakan dan pemeliharaan sarung tangan, dan pakaian kerja yang bersih untuk mengurangi transfer patogen ke makanan (Clayton *et al.*, 2015).

Faktor pengetahuan penjamah makanan yang baik dapat mempengaruhi perilaku timbulnya infeksi silang dan infeksi nosokomial (infeksi yang didapatkan di rumah sakit). Penelitian Mulyani (2014) menunjukkan bahwa ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku higiene pada penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Hi Abdul Moeloek (RSUDAM) Provinsi Lampung. Responden yang mempunyai pengetahuan yang baik tentang higiene sebanyak 25 orang (59,5%), mempunyai perilaku higiene yang baik sebanyak 22 orang (52,4%).

Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) dr. Soeselo Slawi merupakan rumah sakit tipe B non pendidikan yang mempunyai visi dan misi. Dalam mencapai visi misinya didukung oleh kinerja seluruh instalasi termasuk instalasi gizi yang berperan dalam

menyediakan makanan yang dikonsumsi oleh pasien. Peneliti tertarik melakukan penelitian hubungan pengetahuan penjamah makanan dengan perilaku higiene penjamah makanan karena sebelumnya belum pernah dilakukan penelitian serupa di Rumah Sakit Umum Daerah (RSUD) dr. Soeselo Slawi. Selain itu, berdasarkan survey awal September Tahun 2016 penjamah makanan belum sepenuhnya melaksanakan perilaku higiene personal dengan benar. Beberapa penjamah makanan belum menggunakan *surgical mask* dengan benar yang berfungsi untuk mencegah kontaminasi silang dari hidung dan mulut ke makanan, tidak menggunakan sarung tangan plastik pada saat mengolah makanan, dan beberapa penjamah makanan masih ada yang berbicara pada waktu pengolahan dan penyajian. Diperkuat survey kedua Desember 2017 beberapa tenaga pengolah makanan tidak menggunakan sarung tangan plastik pada saat mengolah makanan.

Sesuai dengan uraian diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan pengetahuan dengan perilaku higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi

RSUD dr. Soeselo Slawi. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui ada tidaknya hubungan pengetahuan dengan perilaku higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soeselo Slawi sehingga bisa menjadi bahan evaluasi bagi instalasi gizi rumah sakit.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan jenis penelitian kuantitatif bersifat analitik deskriptif dengan pendekatan *cross sectional*, peneliti melakukan observasi. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soeselo Slawi yang berjumlah 23 orang. Teknik pengambilan sampel yang digunakan total sampling yaitu teknik pengambilan sampel yang dilakukan dengan mengambil seluruh populasi sebagai sampel penelitian, sehingga jumlah penelitian adalah 23 orang penjamah makanan di instalasi gizi RSUD dr Soeselo Slawi

Lokasi penelitian ini adalah Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soeselo Slawi, adapun waktu pelaksanaan penelitian ini adalah pada bulan Maret 2018.

Metode pengumpulan data yang digunakan pada penelitian adalah

menggunakan data primer dan data sekunder. Data primer di peroleh secara langsung melalui observasi dan kuesioner. Sedangkan data sekunder berupa data petugas pengolahan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soeselo Slawi.

Kuesioner berupa daftar pertanyaan yang diberikan kepada tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soeselo Slawi untuk mengetahui tingkat pengetahuan penjamah makanan. Pengamatan atau observasi dilakukan untuk mendukung data kuesioner perilaku higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soeselo Slawi.

Instrumen yang digunakan pada penelitian adalah kuesioner. Untuk mengukur pengetahuan dan perilaku penjamah makanan yang terdapat 12 pertanyaan untuk pengetahuan dan 15 komponen penilaian untuk perilaku higiene personal dengan memberikan penilaian skor 1 apabila benar dan skor 0 apabila salah (Fatmawati *et al.*, 2013).

Data dari kuesioner yang telah terkumpul dan telah diisi oleh responden dianalisis menggunakan *Statistical Product and Service*

Solution (SPSS) versi 16 for Windows. Tahapan pengolahan data dilakukan pemberian kode (Koding Data), kegiatan dalam langkah merubah data berbentuk huruf menjadi data berbentuk angka atau bilangan. Seperti untuk variabel tingkat pendidikan, jenis kelamin, umur, dan lama kerja. Editing Data (Pemeriksaan Data), pada tahap ini peneliti meneliti hasil penelitian apakah ada response yang tidak lengkap. Entri data, pada tahap ini semua data yang telah di edit sudah lengkap dimasukkan kedalam aplikasi komputer menggunakan *Statistical Product and Service Solution (SPSS)* versi 16.

Scoring pada variabel pengetahuan *scoring* dilakukan dengan memberikan skor 1 apabila benar dan skor 0 apabila salah, sedangkan pada variabel perilaku *scoring* dilakukan dengan memberikan 1 apabila jawaban “Ya” dan skor 0 apabila jawaban “Tidak”. *Coding*, memberikan kode jawaban dengan angka atau kode. Adapun kriteria *coding* untuk pengetahuan dan perilaku higiene dalam penelitian ini sebagai berikut : dianggap baik apabila skornya lebih dari 80% (>80%), Sedang 60%-80%, dan kurang bila skornya kurang dari 60% (<60%) (Fatmawati *et al.*, 2013). Analisis

Bivariat menggunakan uji *Rank Spearman*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Analisis Univariat

Analisis univariat dalam penelitian ini dilakukan untuk mengetahui frekuensi responden dibagi menjadi umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama kerja, pengetahuan, dan perilaku higiene penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soeselo Slawi.

Umur

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Umur

Umur	Frekuensi	Presentase (%)
20-29	2	8,7
30-39	3	13,0
40-49	11	47,8
50-59	7	30,4
Total	23	100

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi tentang umur diatas dapat diketahui bahwa 23 responden, sebagian besar penjamah makanan berumur 40-49 tahun sebanyak 11 orang (47,8%) dan yang paling sedikit berumur antara 20-29 Tahun sebanyak 2 orang (8,7%).

Tabel 2. Distribusi Karakteristik Umur Terhadap Perilaku

Umur	Frekuensi Perilaku			Presentase (%) Perilaku		
	Baik	Cukup	Kurang	Baik	Cukup	Kurang
20-29	1	1	0	4,3	4,3	0
30-39	0	3	0	0	13,0	0
40-49	4	7	0	17,4	30,4	0
50-59	4	3	0	17,4	13,0	0
Total	9	14	0	39,1	60,9	0

Berdasarkan Tabel 2 diatas dapat diketahui bahwa responden yang berusia 50-59 tahun memiliki perilaku higiene baik sebanyak 4 orang (17,4 %), sedangkan responden yang berusia 30-39 tahun mayoritas perilaku higiene yang cukup. Menurut penelitian Kumbadewi *et al.* (2016), menunjukkan bahwa faktor usia dapat mempengaruhi produktivitas kerja karyawan di Kelurahan Penarungan, Buleleng. Bila dikaitkan dengan perilaku maka semakin lanjut usia semakin bertambah baik perilakunya dan umur dapat mempengaruhi produktivitas kerja seseorang. Hal tersebut didukung oleh penelitian Putra dan Sutrisna (2013) yang menunjukkan bahwa umur berpengaruh secara positif dan signifikan terhadap produktivitas tenaga kerja

Jenis Kelamin

Tabel 3. Distribusi Karakteristik Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Frekuensi	Presentase (%)
Laki-laki	4	17,4
Perempuan	19	82,6
Total	23	100

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi tentang jenis kelamin diatas dapat diketahui bahwa 23 responden, sebagian besar penjamah makanan berjenis kelamin perempuan sebanyak 19 orang (82,6%). Hasil penelitian ini sejalan dengan Susanna dan Hartono (2003) menunjukkan bahwa penjamah makanan perempuan lebih banyak dibandingkan laki-laki.

Tabel 4. Distribusi Karakteristik Jenis Kelamin Terhadap Perilaku

Jenis Kelamin	Frekuensi Perilaku			Presentase (%) Perilaku		
	Baik	Cukup	Kurang	Baik	Cukup	Kurang
Laki-laki	1	3	0	4,3	13,0	0
Perempuan	8	11	0	34,8	47,8	0
Total	9	14	0	39,1	60,9	0

Berdasarkan Tabel 4 dapat diketahui bahwa penjamah makanan perempuan memiliki personal hygiene yang baik di bandingkan penjamah makanan laki-laki. Penjamah makanan berjenis kelamin perempuan lebih sering dipekerjakan sebab memiliki personal hygiene yang baik dan perilaku hidup bersih dan sehat (Zain dan Naing, 2002).

Tingkat Pendidikan

Tabel 5. Distribusi Karakteristik Tingkat Pendidikan

Tingkat Pendidikan	Frekuensi	Presentase (%)
SMA/SMK	14	60,9
D3	4	17,4
D4	1	4,3
S1	4	17,4
Total	23	100

Berdasarkan Tabel 5 dapat diketahui bahwa sebagian besar responden memiliki pendidikan akhir SMA atau SMK sebanyak 14 orang (60,9%).

Tabel 6. Distribusi Karakteristik Tingkat Pendidikan Terhadap Perilaku

Tingkat pendidikan	Frekuensi Perilaku			Presentase (%) Perilaku		
	Baik	Cukup	Kurang	Baik	Cukup	Kurang
SMA/SMK	5	9	0	21,7	39,1	0
D3	3	1	0	13,0	4,3	0
D4	0	1	0	0	4,3	0
S1	1	3	0	4,3	13,0	0
Total	9	14	0	39,1	60,9	0

Berdasarkan hasil penelitian, responden yang memiliki tingkat pendidikan Perguruan Tinggi dan SMA atau SMK mempunyai perilaku yang baik sebesar 39,1% dan cukup 60,9%. Menurut Notoatmodjo (2007), menyatakan bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan seseorang maka semakin mudah untuk menerima dan menangkap informasi yang dibutuhkan serta akan meningkatkan pula pengetahuan. Pendidikan merupakan salah satu faktor yang dapat

mempengaruhi seseorang untuk berperilaku positif.

Lama Kerja

Tabel 7. Distribusi Karakteristik Lama Kerja

Lama Kerja	Frekuensi	Presentase (%)
0-10	7	30,4
>10	16	69,6
Total	23	100

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi tentang lama kerja diatas dapat diketahui bahwa 23 responden, sebagian besar responden sudah bekerja lebih dari 10 Tahun yaitu 16 orang (69,6%).

Tabel 8. Distribusi Karakteristik Lama Kerja Terhadap Perilaku

Lama Kerja	Frekuensi Perilaku			Presentase (%) Perilaku		
	Baik	Cukup	Kurang	Baik	Cukup	Kurang
0-10	2	5	0	8,7	21,7	0
>10	7	9	0	30,4	39,1	0
Total	9	14	0	39,1	60,9	0

Berdasarkan Tabel 8 diatas diketahui bahwa penjamah makanan yang berkerja >10 Tahun sebanyak 7 orang (30,4%) memiliki perilaku higiene personal baik, sedangkan penjamah makanan yang berkerja <10 Tahun sebanyak 2 orang (8,7%) yang memiliki higiene personal baik. Menurut hasil penelitian Adiati dan Musitika (2013) menunjukkan bahwa pengalaman kerja seseorang berpengaruh secara positif dan signifikan terhadap produktivitas tenaga kerja. Hal tersebut didukung

oleh penelitian Kumbadewi *et al.* (2016), pengalaman kerja secara parsial berpengaruh positif dan signifikan terhadap produktivitas karyawan. Semakin banyak masa kerja, semakin tinggi pengalaman dan keterampilan yang akan mendukung pekerjaan mereka sehingga dapat meningkatkan produktivitas kerja.

Pengetahuan Responden

Tabel 9. Distribusi Frekuensi Pengetahuan Tentang Higiene

pengetahuan	Frekuensi	
	n	%
Baik	14	60,9
Cukup	6	26,1
Kurang baik	3	13,0
Total	23	100

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi tentang pengetahuan diatas dapat diketahui bahwa 23 responden, sebagian besar masuk dalam kategori baik sebanyak 14 orang (60,9%) dan pengetahuan kategori kurang 3 orang (13%). Hal ini disebabkan tingkat pendidikan responden, yaitu tamat SMA atau SMK sebanyak 60,9%, D3 sebanyak 17,4%, D4 4,3%, dan S1 17,4%.

Hal ini sesuai dengan penelitian Meikawati *et al.* (2010) yang mengatakan bahwa responden mempunyai pengetahuan baik paling banyak yaitu 50,0%, dan paling sedikit mempunyai pengetahuan sedang

sebanyak 10,0%. Mayoritas tingkat pendidikan responden tamat SMA sebanyak 35,0% dan tamat Akademik atau Perguruan Tinggi sebanyak 40,0%. Terkait dengan hasil penelitian, faktor *predisposing* untuk higiene makanan dipengaruhi umur, jenis kelamin, lama kerja, tingkat pengetahuan dan praktik. Penjamah dengan pendidikan rendah akan berbeda dengan penjamah dengan pendidikan tinggi, namun demikian tidak selamanya pendidikan tinggi akan mempunyai pengetahuan yang baik tentang higiene (Budiyono *et al.*, 2009).

Perilaku Responden

Tabel 10 Distribusi Frekuensi Perilaku Higiene

Perilaku	Frekuensi	
	n	%
Baik	9	39,1
Cukup	14	60,9
Kurang baik	0	0
Total	23	100

Berdasarkan hasil distribusi frekuensi tentang perilaku diatas dapat diketahui bahwa 23 responden, sebagian besar yang mempunyai kategori cukup adalah sebanyak 14 orang (60,9%) dan yang paling sedikit mempunyai perilaku kurang baik 0 orang (0%). Perilaku higiene merupakan salah satu faktor yang paling penting yang harus dimiliki oleh

penjamah makanan. Berdasarkan pengamatan yang dilakukan selama 2 kali diperoleh 39,1% penjamah makanan berperilaku baik dan 60,9% berperilaku cukup. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Miranti dan Adi (2016), yang menyatakan bahwa sebagian besar perilaku higiene *personal* penjamah makanan masuk dalam kategori cukup 85%. Perilaku penjamah makanan menentukan kualitas produk pangan yang dihasilkan. Perilaku yang berisiko dapat mengganggu kesehatan karena berdampak pada higienitas makanan yang disajikan. Sebaliknya, perilaku yang sehat dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi atau pencemaran dan keracunan (Cahyaningsih, 2009).

Analisis Bivariat

Hubungan Pengetahuan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan

Variabel pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan diuji menggunakan uji *Rank Spearman* pada *software statistic*. Hasil uji *Rank Spearman* pengetahuan dengan perilaku penjamah makanan diperoleh dengan *p value* 0,510 (*p value* >0,05) dan koefisien korelasi $r = 0,145$. Hal ini menunjukkan bahwa tidak ada hubungan yang bermakna antara pengetahuan

dengan perilaku higiene penjamah makanan.

Penelitian ini sejalan dengan penelitian Meikawati *et al.* (2010), mengatakan bahwa tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan praktik higiene makanan pada Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. Amino Gondohutomo Semarang dengan *p value* 0,685 dan penelitian Santos *et al.* (2014) yang menyatakan bahwa tidak ada hubungan perilaku penjamah makanan dengan tingkat pengetahuan di kantin Sekolah Portugis. Penjamah makanan dengan pendidikan yang rendah akan berbeda dengan penjamah pendidikan tinggi, namun tidak selamanya pendidikan tinggi akan mempunyai pengetahuan yang baik tentang higiene. Pengetahuan didapatkan dari teori dan pengalaman yang pernah dilakukan individu (Budiyono *et al.*, 2009). Pengetahuan hanya salah satu faktor yang berhubungan dengan perilaku tentang higiene dan sanitasi makanan, sehingga kemungkinan dipengaruhi oleh faktor yang lain misalnya lingkungan dan kebiasaan. Pengalaman dan penelitian membuktikan bahwa perilaku atau praktik yang didasari oleh pengetahuan akan bertahan lama dari pada yang

tidak didasari oleh pengetahuan (Notoatmodjo, 2007).

Dalam hal ini pengetahuan tidak memegang peranan penting terhadap higiene *personal*. Hal ini disebabkan karena responden kurang mengetahui benar tentang higiene *personal*, kurang mengetahui manfaat memakai perlengkapan khusus seperti pakaian kerja, penutup rambut, celemek, dan lain sebagainya. Mereka hanya mengikuti aturan dari atasannya saja tanpa tahu apa manfaatnya, sehingga tujuan pemakaian perlengkapan khusus tidak tercapai dan ada yang tidak memakainya karena alasan tidak nyaman, tidak praktis, dan mengganggu saat bekerja (Meikawati *et al.*, 2010).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Instalasi gizi RSUD dr. Soeselo Slawi Tahun 2018. Tidak ada hubungan antara pengetahuan dengan perilaku higiene pada penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Soeselo Slawi. Saran dalam upaya meningkatkan perilaku higiene personal yang baik, diharapkan lebih meningkatkan penggunaan alat pelindung diri (APD) seperti celemek, penutup rambut, masker mulut, dan sarung tangan plastik.

DAFTAR PUSTAKA

- Adiati, N.A., dan Musitika, M.D.S., 2013, Analisis Produktivitas Tenaga Kerja Industri Gamelan di Desa Tihingan Kabupaten Klungkung, *E-Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*, **2** (5) : 260- 268.
- Budiyono, Junaedi, H., Isnawati, dan Wahyuningsih, T., 2009, Tingkat Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Hygiene dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makanan Di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008, *Jurnal Promosi Kesehatan Indonesia*, **4** (1) : 50-60.
- Cahyaningsih, C.T., Kushadiwijaya, H., dan Tholib, A., 2009, Hubungan Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makanan Di Warung Makanan, *Jurnal Kedokteran Masyarakat*, **25** (4) : 180-188.
- Clayton, M.L., Smith, K.C., Neff, R.A., Pollack, K.M., and Ensminger, M., 2015, Listening to Food Workers: Factors That Impact Proper Health and Hygiene Practice In Food Service, *International Journal of Occupational and Environmental Health*, **21** (4) : 314-327.
- Fatmawati, S., Rosidi, A., dan Handarsari, E., 2013, Perilaku Hygiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Hygiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Olahraga Pelajar Jawa Tengah, *Jurnal Pangan dan Gizi*, **04** (8) : 46-52.
- Iskak R., 2006, *Infeksi Nosokomial dan Staphylococcus Epidermidis*, Republika : Jakarta.
- Kumbadewi, L.S., Suwendra, I.W., Susila, G.P.A.J., 2016, Pengaruh Umur, Pengalaman Kerja, Upah, Teknologi dan Lingkungan Kerja terhadap Produktivitas Karyawan, *Jurnal Bisma Universitas Pendidikan Ganesha*, **04** (1) : 1-11.
- Meikawati, W., Astuti, R., dan Sisilawati, 2010, Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan Dengan Praktek Hygiene dan Sanitasi Makanan Di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang, *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia* **6** (1) : 50-68.
- Miranti, E.A., dan Adi, A.C., 2016, Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap dan Hygiene Perorangan (*Personal Hygienen*) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri, *Jurnal Media Gizi Indonesia*, **11** (2) : 120-126.
- Mulyani, R., 2014, Pengetahuan Sikap dan Perilaku Hygiene Pengolah Makana, *Jurnal Keperawatan*, **10** (1) : 6-12.
- Notoatmodjo, S., 2007, *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*, Rineka Cipta : Jakarta.
- Notoatmodjo, S., 2007, *Promosi Kesehatan Teori dan Ilmu Perilaku*, Rineka Cipta : Jakarta.
- Putra, P.A.W.S., dan Sutrisna, I.K., 2013, Faktor-faktor yang Mempengaruhi Produktivitas Pekerja Pada Industri Kerajinan Sanggah Di Desa Jehem Kabupaten Bangli, *E-Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*, **02** (8) : 359-366.
- Santos, M.J., Nogueira, J.R., Patarata, L., and Mayan, O., 2008, Knowledge Levels Of Food Handlers In Portuguese School Canteens and Their SelfReported Behaviour Towards Food Safety, *International Journal of Environmental Health Research*, **18** (6) : 387-401.
- Susanna, D., dan Hartono, B., 2003, Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-Gado di Lingkungan Kampus UI Depok melalui Pemeriksaan Bakteriologis, *Jurnal Kesehatan*, **7** (1) : 21-28.
- Zain, M.M., and Naing, N.N., 2002, Sociodemographic Characteristics Of Food Handlers and Their Knowledge, Attitude and Practice Towards Food Sanitation: A Preliminary Report, *Southeast Asian Journal of Tropical Medicine and Public Health*, **33**(2), 410-417.