

Analisis Personal Hygiene pada Penyajian Makanan di Pasar Segar Panakkukang Kota Makassar

Khiki Purnawati Kasim^{1*}, Juherah², Fitriyah Fadhilah Rahmadani³, Rostina⁴, Muh. Saleh⁵

Abstract

The outbreak of food poisoning in Indonesia was ranked second as the most frequent non-natural disaster in 2018. The Food and Drug Supervisory Agency or BPOM Makassar recorded hundreds of cases of food poisoning in South Sulawesi Province during 2021. Panakkukang Fresh Market in Makassar City which is a culinary tourism area, in terms of personal hygiene, there are still many traders who do not use personal protective equipment and make direct contact with food without using gloves when processing and serving food. The purpose of this research is to find out personal hygiene in serving food at pasar Segar Panakkukang in Makassar. The type of research used is descriptive observational using the Slovin formula to determine the sample size of 28 respondents. The result of this study indicate that from 28 traders who have good personal hygiene as many as 2 respondents (7,1%) and not good personal hygiene as many as 26 respondents (92,9%) and in serving food that has good food presentation as many as 16 respondents (57,1%) and not good food presentation as many as 12 respondents (42,9). The conclusion of this research is that personal hygiene of food vendors in fresh marketing is included in the bad category while the food serving is in the good category. This research recommend food handlers to pay more attention to personal hygiene and use personal protective equipment as well as for further researchers it is recommended to confirm the personal hygiene variabels that have the most influence on the contamination of jackfruit food.

Keywords : Personal hygiene, food serving.

Pendahuluan

Permasalahan kesehatan khususnya masalah personal hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang kompleks. Kondisi personal hygiene penjamah makanan sangat mempengaruhi kebersihan dan kesehatan makanan yang diolahnya. Salah satu perilaku hygiene sanitasi untuk kesehatan makanan adalah dengan pengolahan dan penyajian makanan yang tidak sehat dari penjamah makanan.

Keamanan pangan merupakan salah satu faktor penting dalam penyelenggaraan sistem pangan. Pada ketentuan umum Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, penyelenggaraan keamanan pangan ditujukan agar Negara dapat memberikan perlindungan kepada rakyat untuk mengonsumsi pangan yang aman bagi kesehatan dan keselamatan jiwa. Makanan yang aman untuk dikonsumsi merupakan kebutuhan masyarakat, karena makanan yang aman akan melindungi dan mencegah terjadinya penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Keamanan pangan pada dasarnya adalah upaya penyehatan makanan

*Korespondensi : khikinawing@gmail.com

^{1,2,3,4} Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Makassar, Indonesia

⁵ Program Studi Kesehatan Masyarakat, UIN Alauddin Makassar, Indonesia

yang meliputi upaya higiene dan sanitasi makanan, gizi dan safety. Salahsatu penyakit bawaan makanan adalah keracunan makanan. Keracunan makanan di Negara maju sebagian besar (60%) disebabkan oleh penanganan makanan yang tidak baik, seperti personal hygiene penjamah makanan yang buruk dan kontaminasi pada hidangan makanan di tempat penjualan makanan. (Agus Riyanto, dkk, 2019).

WHO (World Health Organization) tahun 2020 mengeluarkan sebuah pernyataan bahwa 1 dari 10 orang di dunia jatuh sakit setelah mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi atau food-borne illness yang menghasilkan 420.000 jiwa meninggal setiap tahunnya. Bahkan di Amerika diperkirakan terjadi 48 juta kasus yang berhubungan dengan foodborne illness setiap tahunnya.

Pada tahun 2018, KLB keracunan makanan di Indonesia berada di peringkat kedua sebagai bencana non alam yang paling sering terjadi. Pada tahun 2018 angka kematian yang disebabkan oleh KLB diare masih sangat tinggi, yaitu 4,76% sedangkan angka CFR (Case Fatality Rate) yang diharapkan hanya sebesar <1% (Kemenkes, 2018).

Badan Pengawas Obat dan Makanan atau BPOM Makassar mencatat ratusan kasus keracunan makanan di Provinsi Sulawesi Selatan selama tahun 2021. Dari data BPOM Makassar, ada 211 anak yang keracunan karena pangan sepanjang tahun 2021. 25% diantaranya terjadi pada anak sekolah dengan usia 10-19 tahun (BPOM Kota Makassar, 2021).

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 memberikan penjelasan mengenai pengertian hygiene sanitasi, yaitu upaya untuk mengendalikan faktor makanan, orang, tempat dan perlengkapannya yang dapat mungkin menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan. Dalam Keputusan Menteri Kesehatan tersebut juga telah diatur mengenai sanitasi makanan yang meliputi perilaku penjamah, peralatan, air dan bahan makanan. Dengan adanya peraturan tersebut, maka pedagang makanan harus menerapkan hygiene sanitasi demi menjaga keamanan makanan yang akan dikonsumsi oleh masyarakat. Dalam penelitian Novianti Rambe (2021) yang dilakukan di Kota Medan menunjukkan

bahwa sebanyak 14 pedagang di Kecamatan Medan Area tidak memenuhi syarat personal hygiene dan di Kecamatan Medan Perjuangan menunjukkan bahwa sebanyak 8 pedagang masuk dalam kategori kurang memenuhi syarat personal hygiene. Sedangkan dalam penelitian Khiki dan Andi Ade (2018) di Pasar Segar Kota Makassar, menunjukkan bahwa sebanyak 19 responden masuk dalam kategori buruk untuk personal hygiene dan terdapat 19 sampel yang tidak memenuhi syarat dalam kualitas bakteriologis MPN Coliform. Berdasarkan survei pendahuluan di pasar Segar Panakkukang dalam aspek personal hygiene penjamah makanan masih banyak pedagang yang terlihat tanpa menggunakan alat pelindung diri seperti celemek, penutup mulut dan melakukan kontak langsung dengan makanan tanpa menggunakan sarung tangan pada saat mengolah dan menyajikan makanan. Serta terdapat beberapa penjamah makanan tidak mencuci tangan sebelum menangani makanan. Hal-hal tersebut yang memungkinkan terjadinya kontaminasi makanan. Dalam hal penyajian makanan masih banyak pula pedagang yang tempat penyajiannya tidak terpisah dengan tempat pengolahan makanan serta tempat menyajikan makanan dekat dengan sumber kontaminasi seperti tempat sampah yang terbuka sehingga memungkinkan terjadinya kontaminasi silang.

Metode Penelitian

Jenis Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian deskriptif observasional dengan menerapkan dua teknik pengumpulan data yakni wawancara langsung dan pengamatan (observation).

Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian dilakukan di pasar Segar Panakkukang Kota Makassar. Waktu penelitian dibagi menjadi dua tahap, yaitu :

1. Tahap persiapan yang meliputi pengumpulan data sekunder berlangsung pada bulan Desember 2021-Januari 2022.
2. Tahap pelaksanaan meliputi kegiatan penelitian yang berlangsung pada bulan April-Mei 2022.

Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi dalam penelitian adalah seluruh pedagang yang menjual makanan jajanan di pasar Segar Panakkukang kota Makassar yang berjumlah 100 pedagang. Sampel pada penelitian ini adalah pedagang di Pasar Segar Panakkukang Kota Makassar berjumlah 28 orang.

Metode Pengambilan Sampel

Penelitian ini menggunakan rumus slovin untuk menentukan jumlah sampel dengan teknik pengambilan sampel secara acak sehingga seluruh populasi memiliki kesempatan yang sama untuk terpilih menjadi sampel.

Instrumen Penelitian

Penelitian ini menggunakan instrumen berupa lembar observasi yang berisi variable variabel yang akan diteliti.

Teknik Pengumpulan Data

Data primer merupakan data yang diperoleh dengan melakukan wawancara dan observasi langsung terhadap pedagang di Pasar Segar Panakkukang Kota Makassar. Data sekunder diperoleh melalui penelusuran kepustakaan berupa referensi hasil penelitian sebelumnya, jurnal, artikel, dan literatur lainnya dari situs internet yang berhubungan dengan objek penelitian maupun laporan pemerintah.

Pengolahan dan Analisis Data

Pengolahan data dan penyajian data dilakukan secara deskriptif untuk memperoleh kondisi personal hygiene pada penyajian makanan kemudian disajikan dalam bentuk tabulasi. Analisis data secara presentasi dan dideskripsikan dalam bentuk kata-kata atau kalimat mengenai personal hygiene pada penyajian makanan sehingga dapat diketahui bagaimana kondisi personal hygiene dan penyajian makanan di Pasar Segar Panakkukang Kota Makassar.

Hasil

Penelitian ini mengambil data dari Pasar Segar Panakkukang yang terletak di jalan Pengayoman Kelurahan Pandang Kecamatan Panakkukang Kota Makassar Provinsi Sulawesi Selatan. Pasar Segar menjadi salah satu kawasan wisata kuliner yang sudah ada sejak tahun 2011. Pasar Segar Panakkukang kota Makassar menjual berbagai macam jajanan makanan dan minuman. Sampel dalam penelitian adalah 28 responden yang menjual makanan jajanan di wilayah pasar Segar Panakkukang kota Makassar. Jam operasional di pasar Segar Panakkukang kota Makassar dimulai pada pukul 18.00 WITA.

Tabel 1. Karakteristik Responden (n=28)

Variabel	Frekuensi	Persentase (%)
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	18	64,3
Perempuan	10	35,7
Umur (Tahun)		
19 – 24	23	82
25 – 30	3	11
31 – 36	0	0
37 – 42	2	7
Tingkat Pendidikan		
Tidak Sekolah	0	0
SD/Sederajat	0	0
SMP	0	0
SMA	16	57,1
Perguruan Tinggi	12	42,9

Tabel 2. Distribusi Responden Tentang Personal Hygiene dan Penyajian Makanan di Wilayah Pasar Segar Panakkukang Kota Makassar (n=28)

Variabel	Frekuensi	Persentase (%)
Personal Hygiene		
Baik	2	7,1
Kurang Baik	26	92,9
Penyajian Makanan		
Baik	16	57,1
Kurang Baik	12	42,9

Karakteristik Responden

Data Menunjukkan bahwa dari 28 responden yang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 18 orang (64,3%) sedangkan perempuan sebanyak 10 orang (35,7%).

Distribusi Responden Menurut Umur

Data menunjukkan bahwa dari 28 responden yang terbanyak berumur 19 – 24 tahun sebanyak 23 orang (82%) dan yang paling sedikit berumur 37- 42 (2%).

Distribusi Responden Menurut Tingkat Pendidikan

Data menunjukkan bahwa dari 28 responden tingkat pendidikan terbanyak pada Tamat SMA sebanyak 16 orang (57,1%) dan yang paling sedikit tingkat Perguruan Tinggi sebanyak 12 orang (42,9%).

Analisis Univariat

Hasil analisis univariat bertujuan untuk mengetahui gambaran distribusi masing-masing variabel yang meliputi variabel personal hygiene dan penyajian makanan.

Personal Hygiene

Data menunjukkan bahwa dari 28 responden, yang memiliki personal hygiene yang baik sebanyak 2 orang (7,1%) sedangkan personal hygiene yang kurang baik sebanyak 26 orang (92,9%).

Penyajian Makanan

Data menunjukkan bahwa dari 28 responden, yang memiliki penyajian makanan yang baik sebanyak 16 orang (57,1%) sedangkan penyajian makanan yang kurang baik sebanyak 12 orang (42,9%).

Pembahasan

Penelitian ini dilaksanakan di pasar Segar Panakkukang Kota Makassar. Pengambilan data

menggunakan metode observasi dan wawancara pada 28 pedagang penjamah makanan di pasar tersebut. Makanan jajanan yang dijual beragam mulai dari telur gulung, bakso bakar, sate taichan, dll.

Kondisi Personal Hygiene Penjamah Makanan

Personal hygiene menjadi penting karena dapat menghentikan persebaran bakteri dari pedagang yang menyajikan makanan. Setiap individu dapat membawa bakteri penyebab penyakit pada : percikan air liur, kulit, rambut, kuku yang kotor, seragam, dan menjadi sumber terkontaminasinya makanan. Berdasarkan hasil penelitian pada 28 pedagang jajanan dapat dilihat pada tabel, terdapat 2 responden (7,1%) dengan kategori baik dalam hal menangani makanan, sedangkan 26 responden(92,9%) termasuk kategori kurang baik dalam menangani atau menjamah makanan.

Penelitian ini sesuai dengan penelitian yusmi-anti (2020) yaitu diketahui bahwa lebih dari separuh responden (51,7%) memiliki higiene penjamah makanan yang kurang baik. Hal tersebut dapat terjadi karena para pedagang masih acuh atau kurang memperhatikan kriteria personal hygiene seperti cuci tangan pakai sabun, memakai celemek, penutup kepala, penutup mulut, dan sarung tangan yang harus dilakukan dalam hal menangani makanan. Sejalan dengan penelitian Khiki dan Andi Ade Tahun (2018) tentang hubungan personal hygiene penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis MPN Coliform pada jajanan di wilayah pasar Segar Panakkukang kota Makassar bahwa masih tergolong kategori buruk (95%). Hal ini dikarenakan banyaknya penjamah makanan yang tidak melakukan cuci tangan menggunakan sabun sebelum dan sesudah me-

nangani makanan yakni sebanyak 20 pedagang (100%). Selain itu ditemukan pula sebanyak 16 pedagang (80%) yang tidak mengeringkan tangan dengan lap bersih setelah mencuci tangan.

Kriteria lain yang menjadi masalah yakni dalam penggunaan alat pelindung diri pada responden tidak menggunakan celemek, sarung tangan diketahui 28 responden (100%) yang tidak menggunakan APD tersebut. Serta yang tidak menggunakan penutup mulut sebanyak 26 responden (92,9%). Penggunaan alat pelindung diri seperti celemek, penutup mulut, sarung tangan ini yang masih kurang diterapkan karena berbagai faktor diantaranya ialah ketidaknyamanan dan telah menjadi kebiasaan dari pedagang dalam hal ini penjamah makanan. Kontaminasi silang rentan terjadi terhadap makanan apabila penggunaan APD ini tidak diterapkan dengan baik oleh penjamah makanan utamanya penggunaan celemek penutup mulut, dan sarung tangan.

Hasil pengamatan observasi ini sejalan dengan penelitian Galang panji, dkk (2018) tentang analisis hygiene sanitasi dan keamanan makanan jajanan di pasar besar Kota Malang yang hasilnya personal hygiene atau penjamah makanan kurang memperhatikan kebersihan diri seperti tidak memakai alat pelindung diri dengan lengkap. Permasalahan lain di wilayah pasar Segar Panakkukang terkait dengan personal hygiene penjamah makanan yakni kebiasaan buruk yang dilakukan oleh penjamah. Dari hasil penelitian ditemukan 1 pedagang (4%) melakukan kebiasaan berbicara saat menangani makanan dan melakukan kebiasaan tidak melepas perhiasan saat bekerja. Sebanyak 2 responden (7,1%) masih melakukan kebiasaan menerima dan memegang sumber kontaminasi saat menyajikan makanan seperti uang dan hand-phone. Kebiasaan – kebiasaan yang tidak disadari ini mempunyai peluang untuk terjadinya perpindahan kontaminan dari manusia ke makanan.

Kondisi Penyajian Makanan

Berdasarkan hasil penelitian pada 28 pedagang mengenai penyajian makanan dapat dilihat pada tabel 5.5 terdapat 16 responden (57,1%)

dengan kategori baik dalam hal penyajian makanan, sedangkan 12 responden (42,9%) termasuk kategori kurang baik dalam penyajian makanan.

Berdasarkan observasi pada penyajian makanan didapatkan bahwa para pedagang disana telah menggunakan pembungkus atau penutup makanan dalam keadaan bersih, wadah penyajian yang mereka gunakan juga telah sesuai dengan jenis makanan yang disajikan.

Penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian yang dilakukan oleh Aplina dan Halimatusa'diah tentang analisis personal hygiene penjamah dan sanitasi makanan jajanan di sekolah dasar kecamatan gading cempaka kota Bengkulu bahwa hasil observasi terhadap penyajian makanan jajanan menunjukkan bahwa sebagian besar (84,6%) pedagang makanan jajanan memiliki cara penyajian yang telah memenuhi syarat.

Hampir seluruh pedagang telah menerapkan penyajian makanan yang baik. Namun, dari 28 responden terdapat 13 responden yang tempat penyajian dan tempat pengolahan makanan tidak terpisah. Lokasi berjualan yang berada dipinggir jalan yang tidak hanya dilalui oleh penjalan kaki saja namun, terkadang dilalui oleh kendaraan bermotor yang mengeluarkan pencemaran. Selain itu, tempat menyajikan makanan dekat dengan sumber kontaminan seperti tempat sampah yang terbuka sehingga dapat memicu adanya vektor atau binatang pengganggu yang mencemari makanan. Bahan pangan dapat tercemar oleh mikroorganisme terutama dari lingkungan sekitar seperti udara, tanah, air, kotoran, ataupun bahan organik yang telah membusuk.

Penyajian makanan yang baik dan menarik akan menambah nilai tambah dalam menarik pelanggan. Teknis penyajian makanan untuk konsumen memiliki berbagai cara asalkan memperhatikan kaidah hygiene sanitasi yang baik. Penggunaan pembungkus seperti plastik, kertas, boks plastik harus dalam keadaan bersih dan tidak berasal dari bahan-bahan yang dapat menimbulkan racun. Makanan yang disajikan pada tempat yang bersih, sirkulasi udara dapat berlangsung, penyaji

berpakaian bersih dan rapi menggunakan tutup kepala dan celemek. Tidak boleh terjadi kontak langsung dengan makanan yang disajikan.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat ditarik kesimpulan bahwa personal hygiene pedagang makanan di pasar Segar Panakkukang kota Makassar dari 28 responden, yang memiliki personal hygiene yang baik sebanyak 2 orang (7,1%) sedangkan personal hygiene yang kurang baik sebanyak 26 orang (92,9%) Penyajian makanan di pasar Segar Panakkukang kota Makassar dari 28 responden, yang memiliki penyajian makanan yang baik sebanyak 16 orang (57,1%) sedangkan penyajian makanan yang kurang baik sebanyak 12 orang (42,9%).

Penjamah makanan atau pedagang sebaiknya menerapkan personal hygiene yang baik dengan menggunakan perlengkapan alat pelindung kebersihan diri guna mencegah terjadinya kontaminasi silang dari penjamah kepada makanan. Perlu peningkatan pengetahuan personal hygiene seperti pentingnya penggunaan masker, sarung tangan, celemek melalui kegiatan pelatihan ataupun seminar yang diberikan oleh pihak Dinas Kesehatan Kota Makassar. Peneliti selanjutnya disarankan untuk konfirmasi variabel personal hygiene yang paling berpengaruh pada kontaminasi makanan jajanan.

Daftar Pustaka

- Agus, Riyanto dkk. (2019). Kesehatan Lingkungan Teori dan Aplikasi. Jakarta : EGC.
- Anggun, Putri. (2021). Kajian Literatur: Hubungan Personal Hygiene Penjamah Makanan dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan. <https://journal2.uad.ac.id/index.php/jfc/article/view/4032/pdf>. Diakses 27 Desember 2021.
- Aplina, Halimatusa'diah. (2018). Analisis Personal Hygiene Penjamah dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Gading Cempaka Kota Bengkulu. <https://jurnal.unived.ac.id/index.php/jnph/article/view/635>. Diakses 1 Juni 2022.
- Arrazy, Syafran. (2020). Analisis Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makana Pada Pedagang Makanan diPasar Tradisional Kota Medan. <http://repository.uinsu.ac.id/8795/1/Laporan%20Penelitian%20Syafran.pdf>. Diakses 1 Juni 2022.
- BPOM. (2019). Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019. https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20200817/Laporan_Tahunan_2019_Pusat_Data_dan_Informasi_Obat_dan_Makanan.pdf. Diakses 28 Desember 2021.
- Cecep, Sucipto. (2019). Kesehatan Lingkungan. Yogyakarta : Gosyen Publishing.
- Dyah Suryani, Fardhiasih. (2019). Higiene dan Sanitasi Pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/JKK/article/download/3711/298>. Diakses 27 Desember 2021.
- Faras, Nabila. (2021). Gambaran Kondisi Sanitasi dan Personal Hygiene Pedagang Jajanan di Foodcourt Makan Holic kota Depok Jawa Barat <https://perpus.poltekkesjkt2.ac.id/respon/index.php?p=showdetail&id=6609&keywords=>. Diakses 29 Desember 2021.
- Galang panji,dkk. (2018). Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang. <https://ejournal.unair.ac.id/AMNT/article/view/7834>. Diakses 1 Juli 2022.
- Intan Permatasari, Sri dkk. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/download/38450/33895>. Diakses 3 Januari 2021.
- Iris Paho, Home. (2017). Food Handlers Manual Instructor. 29 Desember 2021. <https://www.fao.org/3/i5896e.pdf>. Diakses 1 Januari 2022.
- Jane Monika. (2019). Serunya Pasar Segar, Tempat Nongkrong Milenial Makassar. <https://travelingyuk.com/pasar-segar-makassar/184981>. Diakses 1 Januari 2022.
- Jihan, Safira. (2021). Penilaian Personal Hygiene dan Kualitas Angka Kuman Nasi Pecel di Jl. Hos Cokroaminoto Kota Madiun. <http://repo.poltekkesdepkes-sby.ac.id/3862/1/TUGAS%20AKHIR%20JIHAN%20SAFIRA%20M%20N%20%28P27833218071%29.pdf>. Diakses 1 Januari 2022.

- Kepmenkes No. 942/MENKES/SK/VII/2003. Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. <https://www.regulasi.id/electronic-book/4953>. Diakses 28 Desember 2021.
- Khiki, Andi Ade. (2018). Hubungan Personal Hygiene Penjamah Makanan Dengan Kualitas Bakteriologis MPN Coliform Pada Jajanan Di Wilayah Pasar Segar P Kota Makassar. <http://journalmks.ac.id/ojs2/index.php/Sulolipu/article/view/1144>. Diakses 28 Desember 2021.
- Mundiatur, Daryanto. (2017). Sanitasi Lingkungan (Pendidikan Lingkungan Hidup). Malang : GAVA MEDIA.
- Nildawati, Hasbi dkk. (2020). Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar. <https://ejournal.poltekkes-manado.ac.id>. Diakses 28 Desember 2021.
- Nur Siyam, Widya. (2018). Peningkatan Kapasitas Penghuni Pondok Pesantren Dalam Pencegahan Food Borne Diseases Dengan Metode Peer Education (Jurnal Kesehatan). <https://publikasi.dinus.ac.id/index.php/visikes/article/download/2118/1348> . Diakses 3 Januari 2022.
- Permenkes No. 1096/MENKES/PER/VI/2011. Higiene Sanitasi Jasa Boga. <https://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/permen-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga.pdf>. Diakses 3 Januari 2022.
- Rahajeng, Dinda. (2021). Proses Penyelenggaraan Makanan Yang Berhubungan Dengan Kejadian Foodborne Illness. <https://journal.stikeskendal.ac.id/index.php/Keperawatan/article/download/1076/802>. Diakses 3 Januari 2022.
- Rambe, Novianti. (2021). Analisis Personal Hygiene dan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan. <http://repository.uinsu.ac.id/id/eprint/12027>. Diakses 17 Desember 2021.
- Salvia Ika. (2021). Kasus Covid-19 Naik Lagi, Tempat Nongkrong Anak Muda Makassar Disemprot Disinfektan. <https://m.merdeka.com/peristiwa/kasus-covid-19-naik-lagi-tempat-nongkrong-anak-muda-makassar-disemprot-disinfektan.html>. Diakses pada 1 Januari 2022.
- Sheryn, Anysiah. (2021). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan. www.ejournal.poltekkesdenpasar.ac.id/index.php/JKL/article/download/1455/618. Diakses Pada 29 Juni 2021.
- Upi, Corie. (2022). Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Kantin SD Dampaknya Terhadap Angka Lempeng Total (ALT) Pada Makanan. <https://www.ejournal.unair.ac.id/JKL/article/download/8670/7875>. Diakses pada 29 Juni 2022.
- WHO. (2020). Foodborne Disease. https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab_1. Diakses 27 Desember 2021.
- Widya, Suryadewi, (2021). Hygiene Sanitasi Pada Makanan di Angkringan 26 Ilir Kota Palembang Tahun 2021. <https://journal.ukmc.ac.id/index.php/joh/article/download/408/387>. Diakses 1 Juni 2022.
- Yusminatati. (2020). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020. repo.upertis.ac.id/1943/1/SKRIPSI%20YUSMINATATI.pdf. Diakses 29 Juni 2022.