

HUBUNGAN KARAKTERISTIK INDIVIDU DENGAN PERILAKU KEAMANAN PANGAN PADA PENJAMAH MAKANAN DI RUMAH MAKAN KAWASAN WISATA KULINER PANTAI DEPOK KABUPATEN BANTUL

Ayesa Nurfikrizd¹, Asep Rustiawan²

Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan

Email: asep.rustiawan@ikm.uad.ac.id

Abstrak

Keywords:

Karakteristik individu,
Perilaku keamanan
pangan, Pantai Depok

Latar Belakang: *Foodborne Diseases* masih menjadi masalah kesehatan di zaman modern ini. Terjadinya *Foodborne Diseases* karena kelalaian atau ketidaktahuan penjamah makanan tentang perilaku keamanan pangan. Perilaku penjamah makanan dapat dipengaruhi oleh karakteristik individu yang meliputi umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, masa kerja dan pengalaman pelatihan. Hasil penelitian terdahulu di rumah makan kawasan kuliner pantai Depok Bantul menyatakan bahwa ada hubungan antara perilaku penjamah makanan dalam pengolahan makanan dengan jumlah angka kuman pada ikan bawal bakar. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui hubungan karakteristik individu dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif menggunakan metode analitik observasional dengan rancangan cross sectional. Sampel penelitian menggunakan total sampling berjumlah 75 responden dari 75 rumah makan. Instrumen penelitian menggunakan lembar identitas responden dan lembar check list. Analisis data secara bivariat menggunakan Chi-square.

Hasil: Karakteristik responden sebagai berikut: Golongan umur terbanyak adalah <46 tahun (61%), berjenis kelamin perempuan (91%), tingkat pendidikan tinggi (64%), masa kerja lama (84%) dan pernah mengikuti pelatihan (65%). Hasil analisis bivariat menunjukkan ada hubungan (umur, p value=0,023; masa kerja, p value=0,024; dan pelatihan, p value=0,023), serta tidak ada hubungan (jenis kelamin, p value=1,000; dan tingkat pendidikan, p value=0,126).

Kesimpulan: Ada hubungan umur, masa kerja dan pelatihan dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul.

1. PENDAHULUAN

WHO memperkirakan bahwa terdapat 31 agen berbahaya (virus, bakteri, parasit dan bahan kimia) yang menyebabkan 600 juta kesakitan dan 420.000 kematian akibat *Foodborne Diseases* di dunia.¹ Kasus KLB Keracunan Makanan di Indonesia pada tahun 2017

memiliki angka *Attack Rate* (AR) sebesar 38,56% dan *Case Fatality Rate* (CFR) sebesar 0,15%. Salah satu provinsi yang menyumbangkan kasus Keracunan Makanan yaitu Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dengan angka *Attack Rate* (AR) sebesar 7,55%.² Kabupaten Bantul merupakan kabupaten yang ikut

menyumbangkan kejadian KLB Keracunan Makanan di DIY. Tahun 2015 didapatkan kasus KLB Keracunan Makanan di Kabupaten Bantul dengan angka *Attack Rate* (AR) sebesar 20,61%.³

Foodborne Disease dapat terjadi pada orang yang mengonsumsi makanan yang tidak aman. Terjadinya penyakit tersebut dikarenakan kelalaian penjamah makanan atau ketidaktahuan penjamah makanan tentang keamanan pangan. Dalam hal ini penjamah makanan memegang peranan penting dalam proses penularan penyakit-penyakit tersebut.⁴ Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian.

Perilaku penjamah makanan dalam mengelola makanan harus menerapkan prinsip hygiene sanitasi makanan dan hygiene perorangan.⁵ Perilaku dipengaruhi oleh karakteristik individu seperti jenis kelamin, umur, tingkat kecerdasan, tingkat emosional, pendidikan dan sebagainya.⁶ Selain itu, karakteristik individu terdiri atas kemampuan dan keterampilan, pengalaman, latar belakang dan demografi individu yang bersangkutan yang meliputi usia, jenis kelamin, status perkawinan, dan masa kerja.⁷

Hasil penelitian terdahulu yang dilakukan di rumah makan Kawasan pantai Depok Bantul menyatakan bahwa jumlah angka kuman pada ikan bawal bakar berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam mengolah makanan ($p\text{-value} = 0,001$).⁸ Hasil survei yang dilakukan oleh peneliti pada tanggal 11 Maret 2019 memperlihatkan bahwa terdapat beberapa penjamah makanan yang tidak menerapkan hygiene perorangan dan hygiene sanitasi makanan saat mengolah makanan. Kemudian diperoleh juga informasi adanya komplain dari konsumen

terhadap olahan ikan yang tidak layak untuk dikonsumsi.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang hubungan karakteristik individu dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul.

2. METODE

Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan metode *analitik observasional* yaitu penelitian yang dilakukan dengan cara pengamatan langsung kepada responden. Rancangan penelitian ini menggunakan *cross sectional*. Korelasi faktor-faktor yang diteliti pada penelitian ini adalah hubungan antara umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, masa kerja dan pelatihan dengan perilaku keamanan pangan. Penelitian ini dilakukan di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok Desa Parangtritis Kecamatan Kretek Kabupaten Bantul Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta pada bulan Juni 2019. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 75 penjamah makanan yang berasal dari 75 rumah makan. Teknik sampling yang digunakan pada penelitian ini adalah *total sampling*.

Instrumen yang digunakan dalam penelitian yaitu lembar identitas responden yang terdiri dari karakteristik individu (jenis kelamin, umur, pendidikan terakhir, masa kerja dan pengalaman pelatihan) dan lembar *check list* perilaku keamanan pangan penjamah makanan yang terdiri dari 40 item perilaku yang berpedoman pada Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga. Analisis data dilakukan secara bivariat menggunakan uji *chi-square*.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik responden dan perilaku keamanan pangannya disajikan pada Tabel 1. berikut ini :

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Karakteristik Individu dan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Pantai Depok

Kategori	Frekuensi (orang)	Persentase (%)
Perilaku Keamanan Pangan		
a. Tidak Baik	37	49
b. Baik	38	51
Umur		
c. <46 tahun	46	61
d. ≥46 tahun	29	39
Jenis Kelamin		
a. Laki-Laki	7	9
b. Perempuan	68	91
Tingkat Pendidikan		
a. Rendah	27	36
b. Tinggi	48	64
Masa Kerja		
a. Baru	12	16
b. Lama	63	84
Pelatihan		
a. Tidak Pernah	26	35
b. Pernah	49	65
Total	75	100

Sumber : Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 1. diperoleh hasil bahwa dari 75 responden didapat perilaku keamanan pangan yang paling banyak yaitu kategori baik (38 responden, 51%), golongan umur paling banyak yaitu kategori <46 tahun (46 responden, 61%), jenis kelamin yang paling banyak yaitu perempuan (68 responden, 91%), tingkat pendidikan yang paling banyak yaitu kategori tinggi (48 responden, 64%) masa kerja yang paling banyak yaitu kategori lama (63 responden, 84%) dan pengalaman pelatihan yang paling banyak yaitu kategori pernah (49 responden, 65%).

Analisis bivariat pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, masa bekerja, dan pelatihan dengan perilaku keamanan pangan, yang hasilnya disajikan pada tabel berikut :

Tabel 2. Hubungan Umur dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Pantai Depok

Variabel	Perilaku Keamanan Pangan						p-value	RP	CI 95%
	Tidak Baik		Baik		Total				
Umur	N	%	N	%	N	%			
<46 tahun	28	37,33	18	24	46	61,33	0,023	1,961	1,087-3,538
≥46 tahun	9	12	20	26,67	29	38,67			
Total	37	49,33	38	50,67	75	100			

Sumber : Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 2. hasil uji statistik menggunakan uji *Chi-square* didapatkan nilai sig (*p value*) ≤ α (0,05) yaitu 0,023 yang artinya ada hubungan umur dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan dan secara statistika bermakna (CI 95%=1,087-3,538).

Tabel 3. Hubungan Jenis Kelamin dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Pantai Depok

Variabel	Perilaku Keamanan Pangan				Total	<i>p-value</i>	RP	CI 95%	
	Tidak Baik		Baik						
Jenis Kelamin	N	%	N	%	N	%			
Laki-Laki	3	4	4	5,33	7	9,33	1,000	0,857	0,353- 2,083
Perempuan	34	45,33	34	45,33	68	90,67			
Total	37	49,33	38	50,66	75	100			

Sumber : Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 3. hasil uji statistik menggunakan uji alternatif dengan *Fisher* didapatkan nilai sig (*p value*) > α (0,05) yaitu 1,000 yang artinya tidak ada hubungan jenis kelamin dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan dan secara statistika tidak bermakna (CI 95%= 0,353-2,082).

Tabel 4. Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Pantai Depok

Variabel	Perilaku Keamanan Pangan				Total	<i>p-value</i>	RP	CI 95%	
	Tidak Baik		Baik						
Tingkat Pendidikan	N	%	N	%	N	%			
Rendah	17	22,67	10	13,33	27	36	0,126	1,511	0,971- 2,352
Tinggi	20	26,67	28	37,33	48	64			
Total	37	49,34	38	50,66	75	100			

Sumber : Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 4. hasil uji statistik menggunakan uji *Chi-square* didapatkan nilai sig (*p value*) > α (0,05) yaitu 0,126 yang artinya tidak ada hubungan tingkat pendidikan dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan dan secara statistika tidak bermakna (CI 95%= 0,971-2,352).

Tabel 5. Hubungan Masa Bekerja dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Pantai Depok

Variabel	Perilaku Keamanan Pangan				Total	<i>p-value</i>	RP	CI 95%	
	Tidak Baik		Baik						
Masa Kerja	N	%	N	%	N	%			
Baru	10	13,3	2	2,67	12	16	0,024	1,944	1,328- 2,847
Lama	27	36	36	48	63	84			
Total	37	49,3	38	50,67	75	100			

Sumber : Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 5. hasil uji statistik menggunakan uji *Chi-square* didapatkan nilai sig (*p value*) $\leq \alpha$ (0,05) yaitu 0,024 yang artinya ada hubungan masa kerja dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan dan secara statistika bermakna (CI 95%= 1,328-2,847).

Tabel 6. Hubungan Pelatihan dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Pantai Depok

Variabel	Perilaku Keamanan Pangan				Total	<i>p-value</i>	RP	CI 95%	
	Tidak Baik		Baik						
Pelatihan	N	%	N	%	N	%			
Tidak Pernah	18	24	8	10,67	26	34,67	0,023	1,785	1,155- 2,759
Pernah	19	25,33	30	40	49	65,33			

Total	37	49,33	38	50,67	75	100
--------------	----	-------	----	-------	----	-----

Sumber : Data Primer, 2019

Berdasarkan Tabel 6. hasil uji statistik menggunakan uji *Chi-square* didapatkan nilai sig (*p value*) $\leq \alpha$ (0,05) yaitu 0,023 yang artinya ada hubungan pelatihan dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan dan secara statistika bermakna (CI 95%= 1,155-2,759).

Pembahasan

Pantai Depok merupakan tempat destinasi wisata alam dan sekaligus wisata kuliner bagi wisatawan. Terdapat industri-industri jasa boga seperti rumah makan-rumah makan yang telah berdiri lama di kawasan Pantai Depok. Wisata kuliner yang disajikan oleh rumah makan yaitu makanan dari olahan *seafood* mulai dari ikan, cumi, udang, kepiting dan kerang.

Penjamah makanan adalah orang yang secara langsung berhubungan dengan makanan dan peralatan mulai dari tahap persiapan, pembersihan, pengolahan, pengangkutan sampai dengan penyajian. Kebersihan dan hygiene penjamah makanan merupakan hal yang sangat penting yang harus diperhatikan industri pangan agar produk pangannya bermutu dan aman untuk dikonsumsi.⁵ Perilaku keamanan pangan dari penjamah makanan harus baik untuk mencegah terjadinya *Foodborne Diseases* di rumah makan kawasan wisata kuliner Pantai Depok.

Hubungan Umur dengan Perilaku Keamanan Pangan

Hasil analisis bivariat pada Tabel 3. menunjukkan nilai sig (*p value*) $\leq \alpha$ (0,05) yaitu 0,023 dan nilai *Ratio Prevalence* (RP) sebesar 1,961 dengan nilai CI 95% (1,087-3,538) tidak mencakup angka 1 yang artinya ada hubungan antara umur dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian lain bahwa umur dapat mempengaruhi perilaku hygiene penjamah makanan.¹⁰—Akan tetapi, hasil penelitian ini berbeda dengan hasil penelitian di Kabupaten Karangsem bahwa umur tidak berhubungan dengan perilaku Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) pada penjamah makanan karena *p value* $> 0,05$ yaitu 0,732. Umur tidak berhubungan dengan hygiene penjamah makanan karena terkait dengan pengetahuan, sikap, sarana dan prasarana yang tersedia serta adanya dukungan

dari pemilik Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP).¹¹

Hasil penelitian ini sesuai dengan teori yang ada. Semakin tua umur seseorang, maka pengalaman akan bertambah sehingga akan meningkatkan pengetahuannya tentang suatu objek. Kematangan umur seseorang juga akan berpengaruh terhadap kestabilan dalam bertindak.¹² Oleh karena itu umur seseorang dapat berpengaruh terhadap pengetahuan keamanan pangan.¹³

Hubungan Jenis Kelamin dengan Perilaku Keamanan Pangan

Hasil analisis bivariat menunjukkan nilai sig (*p value*) $> \alpha$ (0,05) yaitu 1,000 dan nilai *Ratio Prevalence* (RP) sebesar 0,857 dengan nilai CI 95% (0,353-2,082) mencakup angka 1 yang artinya tidak ada hubungan antara jenis kelamin dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Kantor Kesehatan Pelabuhan Kelas 1 Medan bahwa jenis kelamin tidak berhubungan dengan perilaku hygiene penjamah makanan karena *p value* $> 0,05$ yaitu 0,578.¹⁴ Penelitian lainnya juga menyatakan bahwa jenis kelamin tidak berhubungan dengan perilaku hygiene penjamah makanan karena *p value* $> 0,05$ yaitu 0,833.¹⁵ Hal ini artinya bahwa antara laki-laki dan perempuan mempunyai kesempatan yang sama untuk berperilaku keamanan pangan tidak baik.

Tidak semua penjamah makanan berjenis kelamin laki-laki berperilaku keamanan tidak baik dan sebaliknya tidak semua penjamah makanan berjenis kelamin perempuan berperilaku keamanan baik. Tabel 3. menunjukkan bahwa penjamah makanan berjenis laki-laki yang berperilaku keamanan baik terdapat 4 (57,1%) responden. Berdasarkan data responden, diketahui bahwa 4 responden tersebut mempunyai tingkat pendidikan yang tinggi yaitu tamat SMA. Semakin tinggi pendidikan penjamah makanan

maka tingkat higiene sanitasi makanan semakin baik.¹⁶

Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Perilaku Keamanan Pangan

Hasil analisis bivariat menunjukkan nilai sig (*p value*) > α (0,05) yaitu 0,126 dan nilai *Ratio Prevalence* (RP) sebesar 1,511 dengan nilai CI 95% (0,971-2,352) mencangkup angka 1 yang artinya tidak ada hubungan antara tingkat pendidikan dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian lainnya bahwa tidak terdapat hubungan antara tingkat pendidikan dengan perilaku keamanan pangan karena *p value* > 0,05 yaitu 0,222.¹⁷ Hasil penelitian ini sejalan dengan hasil penelitian di Kabupaten Kulonprogo bahwa tingkat pendidikan tidak berhubungan dengan praktik sanitasi penjamah makanan karena *p value* > 0,05 yaitu 0,387.¹⁸ Tidak ada hubungan tingkat pendidikan dengan perilaku keamanan pangan karena pendidikan yang didapatkan oleh penjamah tidak berfokus terkait keamanan pangan, sehingga penjamah makanan yang berpendidikan tinggi belum tentu berperilaku keamanan pangan dengan baik. Hal ini berarti bahwa antara penjamah makanan yang memiliki pendidikan tinggi dan rendah mempunyai kesempatan yang sama untuk berperilaku keamanan pangan tidak baik atau sebaliknya berperilaku keamanan baik.

Tidak semua penjamah makanan yang tingkat pendidikannya rendah berperilaku keamanan tidak baik dan sebaliknya tidak semua penjamah makanan yang tingkat pendidikannya tinggi berperilaku keamanan baik. Berdasarkan Tabel 4. didapatkan penjamah makanan tingkat pendidikannya rendah berperilaku keamanan baik sebanyak 10 (37%) responden. Berdasarkan data responden, diketahui bahwa 9 responden tersebut mempunyai pengalaman pelatihan keamanan pangan. Pelatihan dapat meningkatkan pengetahuan penjamah makanan, sehingga meningkatkan perilaku penjamah makanan dalam penerapan higiene sanitasi.⁹

Hubungan Masa Kerja dengan Perilaku Keamanan Pangan

Hasil analisis bivariat menunjukkan nilai sig (*p value*) $\leq \alpha$ (0,05) yaitu 0,024 dan nilai *Ratio Prevalence* (RP) sebesar 1,944 dengan nilai CI 95% (1,328-2,847) tidak mencangkup angka 1 yang artinya ada hubungan antara masa kerja dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian lainnya yang menyatakan bahwa ada hubungan antara lama bekerja dengan praktik higiene sanitasi pada penjamah makanan karena *p value* < 0,05 yaitu 0,027.¹⁹ Namun, hasil penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian di Kabupaten Gianyar Bali bahwa masa kerja tidak berhubungan dengan kontaminasi bakteri *E. Coli* karena *p value* > 0,05 yaitu 0,831. Hal ini disebabkan kondisi fasilitas sanitasi yang dimiliki penjamah makanan banyak yang belum memadai, sehingga banyak penjamah makanan yang memiliki masa kerja lama namun perilaku higiennya tidak baik.²⁰

Waktu kerja bagi seseorang menentukan kesehatan yang bersangkutan, efesien, efektivitas, dan produktivitas kerjanya. Tenaga kerja yang telah bekerja 6-15 tahun diharapkan telah memiliki pengalaman dan keterampilan yang dibutuhkan untuk melakukan pekerjaan lebih optimal.²¹ Semakin lama kerja seseorang maka pengalamannya semakin banyak, sehingga masa kerja dapat menjadi sebuah prediktor yang baik pada produktivitas pekerja.⁷

Hubungan Pelatihan dengan Perilaku Keamanan Pangan

Hasil analisis bivariat menunjukkan nilai sig (*p value*) $\leq \alpha$ (0,05) yaitu 0,023 dan nilai *Ratio Prevalence* (RP) sebesar 1,785 dengan nilai CI 95% (1,155-2,759) tidak mencangkup angka 1 yang artinya ada hubungan antara pelatihan dengan perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian di Kabupaten Karangsem bahwa ada hubungan pelatihan dengan perilaku Cara Pengolahan Pangan yang Baik (CPPB) pada penjamah makanan dengan *p value* < 0,05 yaitu 0,006.¹¹ Selain itu, hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di Kabupaten Kebumen bahwa pelatihan berhubungan dengan praktik sanitasi pada penjamah makanan dengan *p value* < 0,05 yaitu 0,011.²²

Pelatihan keamanan pangan yang didapatkan penjamah makanan dapat memberi pengetahuan baru mengenai cara pengolahan makanan yang baik dan menjaga mutu makanan yang dihasilkannya. Ada perbedaan pengetahuan penjamah makanan terhadap perilaku higiene sanitasi makanan dan minuman sebelum dan sesudah penyuluhan.²³

Pelatihan terkait keamanan pangan telah dilakukan untuk pengelola warung makan di Pantai Depok. Penyelenggara pelatihan keamanan pangan dilakukan oleh Pemerintah Kabupaten Bantul melalui Dinas Pariwisata, Dinas Koperasi dan Usaha Mikro, Dinas Pertanian Pangan Kelautan dan Perikanan, Dinas Kesehatan dan Perguruan Tinggi (PT) yang berada di Yogyakarta seperti UAD dan STIPRAM.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa 51% perilaku keamanan pangan penjamah makanan terkategori baik, 61% golongan umur <46 tahun, 91% berjenis kelamin perempuan, 64% terkategori berpendidikan tinggi, 84% masa kerja lama, dan 65% pernah mengikuti pelatihan.

Berdasarkan hasil analisis bivariat disimpulkan bahwa perilaku keamanan pangan penjamah makanan berhubungan dengan umur ($p\text{ value}=0,023$), masa kerja ($p\text{ value}=0,024$) dan pelatihan ($p\text{ value}=0,023$), serta tidak berhubungan dengan jenis kelamin ($p\text{ value}=1,000$) dan tingkat pendidikan ($p\text{ value}=0,126$).

Saran

Pelatihan keamanan pangan diharapkan dapat terus dilakukan dengan menambah variasi materi mencakup hygiene perorangan dan sanitasi peralatan, lingkungan dan makanan. Bagi peneliti selanjutnya, perlu dilakukan penelitian kualitatif agar didapatkan gambaran yang lebih mendalam mengenai perilaku keamanan pangan pada penjamah makanan.

REFERENSI

1. World Health Organization, 2015, *Foodborne Diseases Burden*

- Epidemiology Reference Group 2007-2015: WHO Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases*, https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/199350/9789241565165_eng.pdf?jsessionid=4E635978BF4AE18F810CE408275EC03D?sequence=1, Diakses pada tanggal 12 Maret 2019, Yogyakarta.
2. Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2017, Laporan Kinerja 2017 Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi Bidang Pengawasan Pangan dan Bahan Berbahaya, Jakarta.
3. Dinas Kesehatan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta, 2016, *Profil Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2016 (Data Tahun 2015)*, Yogyakarta.
4. Sucipto, C.D., 2016, *Keamanan Pangan untuk Kesehatan Masyarakat*, Yogyakarta: Gosyen Publishing.
5. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011, Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, Jakarta.
6. Notoatmodjo, S., 2014, *Promosi Kesehatan Teori dan Perilaku Kesehatan*, Jakarta: Rineka Cipta.
7. Robbins, S.P., dan Judge, T.A. 2017. *Perilaku Organisasi*. Jakarta: Salemba Empat.
8. Suryani, D., 2014, Keberadaan Angka Kuman Ikan Bawal Bakar dan Peralatan Makan Bakar, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Volume 9, Nomer 2, Halaman 191-196.
9. Rapiasih, N.W., Prawiningdyah, Y., Lestari, L.A., 2010, Pelatihan Higiene Sanitasi dan Poster Berpengaruh terhadap Pengetahuan, Perilaku Penjamah Makanan, dan Kelaiakan higiene Sanitasi di Instalasi Gizi RSUP Sanglah Denpasar. *Jurnal Gizi Klinik*

- Indonesia*, Volume 7, Nomer 2, Halaman 64-73.
10. Nurlatifah, R.S., Handajani, S., 2017, Fantor-Faktor yang Berkontribusi terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Rutan Kelas 1 Surabaya, *e-journal Boga*, Volume 5, Nomer 1, Halaman 57-66.
 11. Handayani, N.M.A., Kadek, T.A., Dyah, P.D., 2015, Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangase, *Public Health and Preventive Medicine Archive (PHPMA)*, Volume 3, Nomer 2, Halaman 155-161.
 12. Priyoto, 2014, *Teori Sikap dan Perilaku dalam Kesehatan*, Yogyakarta: Nuha Medika.
 13. Moreb, N.A., Priyadarshini, A., Jaiswal, A.K., 2017, Knowledge of food Safety and Food Handling Practice amongst Food Handler in the Republic of Ireland, *Journal ELSEVIER*, Volume 80, Halaman 341-349.
 14. Hutasoit, T.P., 2018, Tingkat Higiene Penjamah Makanan di Pelabuhan Kelas I Medan dan Faktor yang Mempengaruhi, *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Volume 7, Nomer 03, Halaman 141-147.
 15. Nuraini, P., dan Susana, D, 2014, Karakteristik dan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Perilaku Tentang Higiene Perorangan pada Proses Pengolahan Makanan di Katering "X" Jakarta Tahun 2014, *Naskah Publikasi*, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Jakarta.
 16. Nasikhin, U., Wariya, C., Dewi, S.H.C., 2013, Hubungan Tingkat Pendidikan Pedagang dengan Higiene Sanitasi Makan Jajan Anak Sekolah Dasar di Kabupaten Kulon Progo DIY, *Jurnal AgriSains*, Volume 4, Nomer 7, Halaman 23-37.
 17. Nurtika, E., 2014, Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan Penjamah Makanan di Kantin Universitas Gadjah Mada, *Skripsi*, Yogyakarta, Universitas Gadjah Mada.
 18. Islam, S.M., Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan terhadap Mutu Makanan Di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo, *Skripsi*, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan, Yogyakarta.
 19. Cahyaningsih, T., Nurjazuli., Hanan, L.D., 2018, Hubungan Lama bekerja, Pengawasan dan Ketersediaan Fasilitas Sanitasi dengan Praktik Higiene Sanitas Penjamah Makanan di PT. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang, *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, Volume 6, Nomer 6, Halaman 363-368 ISSN: 2356-3346.
 20. Purnama, S.G., Purnama, He., dan Subrata, I M, 2017, Kualitas Mikrobiologi dan Higiene Pedagang Lawar di Kawasan Pariwisata Gianyar Bali, *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, Volume 16, Nomer 2, Halaman 56-62.
 21. Suma'mur, 2014, *Higiene Perusahaan dan Kesehatan Kerja (Hiperkes)*, Jakarta: Sagung Seto.
 22. Wati, C.A.I., 2013, Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Sanitasi pada Pedagang Makanan di Sekitar Wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen, *Unnes Journal of Public Health*, Volume 2, Nomer 4, Halaman 1- 10.

23. Ningsih, R., 2014, Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Volume 10, Nomer 1, Halaman 64-72.
24. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia, 2010, *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*, Jakarta.