

**NASKAH PUBLIKASI (MANUSCRIPT)**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PADA PRAKTIK  
HIGIENE PENJAMAH MAKANAN TERHADAP RUMAH MAKAN  
DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS LOA BAKUNG**

***THE RELATIONSHIP BETWEEN LEVEL OF KNOWLEDGE AND  
ATTITUDE HYGIENE PRACTICES OF FOOD HANDLERS IN  
RESTAURANTS IN AREA LOA BAKUNG HEALTH CENTER***

**OLIA RENATA AUDINA<sup>1</sup>, YANNIE ISWORO<sup>2</sup>, RENI SUHELMI<sup>3</sup>**



**DISUSUN OLEH:  
OLIA RENATA AUDINA  
1911102414012**

**PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR  
TAHUN 2023**

**Naskah Publikasi (*Manuscript*)**

**Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap pada Pratik  
Higiene Penjamah Makanan Terhadap Rumah Makan  
di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung**

*The Relationship Between Level of Knowledge and Attitude Hygiene Practices  
of Food Handlers in Restaurants in Area Loa Bakung Health Center*

**Olia Renata Audina<sup>1</sup>, Yannie Isworo<sup>2</sup>, Reni Suhelmi<sup>3</sup>**



**DISUSUN OLEH:**

**Olia Renata Audina**

**19111021414012**

**PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN  
FAKULTAS KESEHATAN MASYARAKAT  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH KALIMANTAN TIMUR  
TAHUN 2023**

**PERSETUJUAN NASKAH PUBLIKASI  
PROGRAM STUDI S1 KESEHATAN LINGKUNGAN**

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PADA PRAKTIK  
HIGIENE PENJAMAH MAKANAN TERHADAP RUMAH MAKAN  
DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS LOA BAKUNG**

Disusun Oleh :

**Olia Renata Audina**  
1911102414012

Bersama dengan surat persetujuan ini kami lampirkan naskah publikasi

Dosen Pembimbing,



Dr. Yannie Isworo, S.KM., M.Kes  
NIDN. 1122067902

Samarinda, 07 September 2023  
Koordinator Skripsi,



Reni Suhelmi, S.KM., M.Kes  
NIDN. 1109109202

Ketua Program Studi S1  
Kesehatan Lingkungan



Dr. Yannie Isworo, S.KM., M.Kes  
NIDN. 1122067902

HALAMAN PENGESAHAN

Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap pada Pratik  
Higiene Penjamah Makanan Terhadap Rumah Makan  
di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung

NASKAH PUBLIKASI

Disusun Oleh :

Olia Renata Audina  
1911102414012

Disetujui Oleh :  
Pada Tanggal 07 September 2023

Penguji I,



Dr. Yannie Isworo, S.KM., M.Kes  
NIDN. 1122067902

Penguji II,



Reni Suhelmi, S.KM., M.Kes  
NIDN. 1109109202



Mengetahui, Ketua Program  
Studi S1 Kesehatan Lingkungan

Dr. Yannie Isworo, S.KM., M.Kes  
NIDN. 1122067902

**HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PADA PRAKTIK  
HIGIENE PENJAMAH MAKANAN TERHADAP RUMAH MAKAN  
DI WILAYAH KERJA PUSKESMAS LOA BAKUNG**

***THE RELATIONSHIP BETWEEN LEVEL OF KNOWLEDGE AND ATTITUDE  
HYGIENE PRACTICES OF FOOD HANDLERS IN RESTAURANTS  
IN AREA LOA BAKUNG HEALTH CENTER***

Olia Renata Audina<sup>1)</sup>, Yannie isworo<sup>2)</sup>, Reni Suhelmi<sup>3)</sup>

1) Universitas Muhammadiyah  
Kalimantan Timur,

[oliarenata500@gmail.com](mailto:oliarenata500@gmail.com)

2) Universitas Muhammadiyah  
Kalimantan Timur,

[isworo\\_yannie@yahoo.co.id](mailto:isworo_yannie@yahoo.co.id)

3) Universitas Muhammadiyah  
Kalimantan Timur,

[rs663@umkt.ac.id](mailto:rs663@umkt.ac.id)

**Abstract**

Dining houses in Indonesia have become a common secret where there is still little knowledge about hygiene and sanitation standards related to health. It was known that at the time of observation there were several food inspectors who did not use self-protective devices (APD) such as aprons, masks and headgear, and also food places with poor hygiene and sanitation conditions were found. The purpose of this study is to find out the relationship of knowledge level and attitude to hygiene practices of food handler in restaurants in the Loa Bakung Health Center working area. This study used a quantitative type of research with cross sectional design, a sampling method using a total sampling of 61 foodstuffs. From statistical analysis the relationship of knowledge levels with hygiene practices was obtained (pvalue= 0.000). And for attitudes with hygiene practices it is obtained (pvalue= 0.000). As for the long-term relationship of work with hygiene practices, it was obtained (pvalue= 0.000). It can be concluded that there is a relationship between knowledge level and hygiene practice, there is a relationship between attitude and hygiene practice, there is no relationship between length of work and hygiene practice.

**Keywords :** *Knowledge Level; Attitude; Hygiene Practice; Length Of Work;*

**Abstrak**

Rumah makan di Indonesia sudah menjadi rahasia umum dimana masih minim pengetahuan tentang standar higiene dan sanitasi terkait kesehatan. Diketahui pada saat observasi terdapat beberapa penjamah makanan yang tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) seperti celemek, masker dan penutup kepala, serta ditemukan juga tempat makan dengan kondisi higiene dan sanitasi yang kurang baik. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan tingkat pengetahuan dan sikap terhadap praktik higiene penjamah makanan di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian kuantitatif dengan desain cross sectional, metode pengambilan sampel menggunakan total

sampling sebanyak 61 tenaga penjamah makanan. Dari hasil analisis statistik hubungan tingkat pengetahuan dengan praktik higiene diperoleh (pvalue= 0.000). Dan untuk sikap dengan praktik higiene diperoleh (pvalue= 0.000). Sedangkan untuk hubungan lama kerja dengan praktik higiene diperoleh (pvalue= 0.633). Dapat ditarik kesimpulan bahwa ada hubungan antara tingkat pengetahuan dan praktik higiene, ada hubungan antara sikap dan praktik higiene, tidak ada hubungan antara lama kerja dan praktik higiene.

**Kata Kunci :** *Tingkat Pengetahuan; Sikap; Praktik Higiene; Lama Kerja;*

## PENDAHULUAN

Rumah makan di Indonesia sebenarnya hampir tidak mengenal kebutuhan higiene dan sanitasi yang berkaitan dengan kesehatan. Biasanya rumah makan hanya menyoroti sudut pandang bisnis dan kurang memperhatikan kebutuhan administratif terkait dengan higiene atau sanitasi (Lestari dan Aprianti, 2019). Makanan menjadi kebutuhan pokok bagi daya tahan tubuh manusia dan sangat dibutuhkan. Selain bernilai gizi tinggi, makanan juga menjadi media berkembang biaknya bakteri atau kuman yang akan cepat merusak makanan. Ada atau tidaknya masuk bahan makanan berbahaya yang bersifat residu kimia atau terdapatnya kontaminasi fisik seperti helai rambut manusia maka dapat mengkontaminasi makanan (Kemenkes RI, 2010).

Higiene adalah salah satu bagian dari kesehatan, bagaimana benar-benar memperhatikan dan menjaga subjek, misalnya mencuci tangan sebelum makan untuk menghindari penyakit yang mungkin ada di tangan. Kualitas makanan yang dihasilkan dapat dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan itu sendiri (Maryam et al, 2018). Oleh karena itu, orang yang berperan langsung dalam penanganan makanan mulai dari tahap penyiapan hingga tahap penyajian dikenal sebagai penjamah makanan (Muslimin, 2020). Menurut (Nildawati et al, 2020) pengetahuan adalah salah satu penyebab timbulnya penyakit atau pencemaran makanan. Seorang penjamah makanan harus memiliki kemampuan untuk memahami dasar kebersihan, serta keterampilan kesehatan untuk mencegah penyebaran penyakit. Indah Arisfi Utami, mengungkapkan sikap seorang penjamah makanan saat mengolah

makanan dapat mempengaruhi terjadinya pencemaran makanan atau penyakit bawaan makanan. Jika perlakuan tenaga penjamah kurang baik menangani makanan dapat menimbulkan pencemaran dari makanan tersebut.

Secara umum, telah ditetapkan bahwa waktu maksimal seseorang dapat bekerja dalam sehari adalah delapan jam, dengan sisa waktu digunakan untuk kegiatan keluarga dan sosial. Akan ada lebih sedikit kecelakaan dan penyakit karena jam kerja yang panjang (Eka et al, 2022). Tingkat pengetahuan seseorang juga dapat dipengaruhi oleh lamanya bekerja, jadi lama bekerja adalah banyaknya waktu yang digunakan untuk bekerja (Tawarka, 2017). Pada tahun 2022 berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kota Samarinda didapatkan 22.443 kasus. Berdasarkan data dari Puskesmas Loa Bakung tahun 2021 dan 180 kasus, lalu tahun 2022 kasus diare dengan jumlah 148 kasus. Diketahui pada saat observasi terdapat beberapa penjamah makanan yang tidak menggunakan alat pelindungan diri seperti celemek, masker dan penutup kepala, serta ditemukan juga tempat makan dengan kondisi higiene dan sanitasi yang kurang baik. Rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung rata-rata berada dipinggir jalan, dimana jalan tersebut merupakan salah satu jalan besar yang menjadi akses transportasi mobil bermuatan besar yang mana dapat mencemari makanan dan menyebabkan timbulnya resiko penyakit diare pada masyarakat. Berdasarkan latar belakang dan temuan pengamatan peneliti, terdapat 24 rumah makan dan 61 tenaga penjamah makanan bekerja di wilayah Puskesmas Loa Bakung sehingga peneliti ingin melihat apakah ada hubungan antara tingkat pengetahuan, sikap dan lama kerja penjamah makanan pada praktik higiene saat mengolah makanan.

## METODE PENELITIAN

Diwilayah kerja Puskesmas Loa Bakung Kota Samarinda telah dilakukan penelitian mengenai hubungan tingkat pengetahuan dan sikap terhadap praktik higiene penjamah makanan pada bulan Februari sampai dengan Juni tahun 2023.

Diketahui jenis penelitian pada penjamah makanan di Puskesmas Loa Bakung adalah menggunakan desain cross-sectional untuk jenis penelitian kuantitatif. Pengetahuan dan sikap tentang praktik higiene penjamah makanan di rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung menjadi subyek penelitian ini.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan observasi, rumah makan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung ada memiliki sertifikat laik hygiene sanitasi rumah makan. Namun ditemukan juga ada yang kurang dalam menjaga kebersihan, contohnya tidak memakai masker, tidak menggunakan celemek dan tidak menggunakan tutup kepala saat mengolah dan menyajikan makanan. Hal ini sangat perlu untuk ditindaklanjuti agar tidak menimbulkan cemaran pada makanan yang sedang/sudah diolah oleh penjamah makanan.

Menurut beberapa penjamah makanan, mereka juga menginginkan adanya kunjungan atau penyuluhan dari puskesmas mengenai higiene dan sanitasi dalam menangani pengolahan dan penyajian makanan. Diketahui bahwa tenaga penjamah makanan rata-rata bekerja masih dibawah 6 tahun masa kerja di rumah makan tersebut. Maka dari itu masih ditemukan penjamah makanan yang kurang memahami dalam menjaga kebersihan saat mengolah dan

menyajikan makanan. Berikut pembahasan hasil penelitian yang dilakukan di lapangan, yaitu:

### *Karakteristik Responden*

Pada penelitian ini terdapat 61 responden tenaga penjamah makanan dengan jenis kelamin, pendidikan dan umur sebagai pembagian dari karakteristik responden yang dilampirkan pada tabel berikut :

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Responden Tenaga Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung

No.	Karakteristik Responden	n	%
<b>Jenis Kelamin</b>			
1.	Pria	30	49.2
2.	Wanita	31	50.8
<b>Pendidikan Terakhir</b>			
1.	Selesai SD	7	11.5
2.	Selesai SMP	17	27.9
3.	Selesai SMA	26	42.6
4.	Selesai S1	2	3.3
5.	Tidak Bersekolah	9	14.8
<b>Umur</b>			
1.	17-26	16	26.2
2.	27-36	24	39.6
3.	37-46	9	14.6
4.	47-56	10	16.4
5.	57-66	2	3.2
<b>Total</b>		<b>61</b>	<b>100</b>

Sumber: Data primer, 2023

Karakteristik responden yang menangani makanan dapat dilihat pada tabel di atas. Menggambarkan bahwa dari kategori jenis kelamin penjamah makanan perempuan berjumlah lebih banyak yaitu sebanyak (50.8%), dibanding kategori berjenis kelamin laki-laki yaitu (49.2%). Selanjutnya, kategori pendidikan terakhir tenaga penjamah didapatkan bahwa tamat SMA sebanyak yaitu (42.6%) dibanding pendidikan dengan tamat S1 yaitu (3,3%). Kemudian kategori usia penjamah makanan didapatkan bahwa rentang usia 27-36 tahun berjumlah



lebih banyak yaitu (39.6%) dan rentang usia 57-66 tahun berjumlah lebih sedikit yaitu (3.2%).

**Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Praktik Higiene Pada Tenaga Penjamah Makanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung**

Uji SPSS digunakan untuk melihat apakah terjadi hubungan tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan praktik higiene pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung. Hasilnya ditunjukkan pada tabel berikut:

Tabel 2. Hubungan Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Praktik Higiene Pada Tenaga Penjamah Makanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung

Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan	Praktik Higiene				Total		P-Value
	Baik		Kurang Baik		n	%	
	n	%	n	%			
Baik	47	92.2%	4	7.8%	51	100.0%	0.000
Kurang Baik	1	10.0%	9	90.0%	10	100.0%	
Jumlah	48	78.7%	13	21.3%	61	100.0%	

Sumber: Data primer, 2023

Hasil penelitian dengan menggunakan chi-square, menghasilkan nilai p value= 0.000. Hasil uji ini didapatkan dari program komputer yang dipakai untuk analisis statistika SPSS (*Statistical Program For Social Sciences*). Dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan dan praktik higiene penjamah makanan berhubungan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung. Hasil dari penelitian ini sejalan dengan penelitian oleh Aprilia Ayu As Sajdah (2022) terkait hubungan pengetahuan dan sikap terhadap praktik hygiene penjamah makanan pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo menyebutkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara pengetahuan

penjamah makanan dengan praktik hygiene pada tenaga penjamah makanan di wilayah kerja Puskesmas Wonorejo dengan nilai p value= 0.000. Hasil ini sama dengan penelitian yang dilakukan oleh Kristina Br, mengenai pengetahuan dan sikap terhadap higiene sanitasi pedagang/penjamah makanan jajanan (2022) dengan nilai p value= 0.002 yang menunjukkan ada hubungan pengetahuan terhadap tindakan.

Berdasarkan perhitungan analisis hubungan antara tingkat pengetahuan dengan praktik higiene tenaga penjamah makanan dengan persentase (92.2%) dimana memiliki tingkat pengetahuan yang baik dengan praktik higiene, sedangkan tingkat pengetahuan yang kurang dengan persentase (10.0%) dengan praktik higiene.

Penjamah makanan yang kurang mengetahui mengenai praktik higiene pada pentingnya tempat sampah yang tertutup di ruangan pengolahan makanan.

**Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Higiene Pada Tenaga Penjamah Makanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung**

Uji SPSS digunakan untuk melihat apakah terjadi hubungan sikap penjamah makanan dengan praktik higiene pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung. Hasilnya ditunjukkan pada tabel berikut:

Tabel 3. Hubungan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Higiene Pada Tenaga Penjamah Makanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung

Sikap	Praktik Higiene				Total		P-Value
	Baik		Kurang Baik		n	%	
	n	%	n	%			
Baik	47	88.7%	6	11.3%	53	100.0%	0.000
Kurang Baik	1	12.5%	7	87.5%	8	100.0%	
Jumlah	48	78.7%	13	21.3%	61	100.0%	

Sumber: Data primer, 2023

Hasil penelitian dengan menggunakan chi-square, menghasilkan nilai p value= 0.000. Hasil uji ini didapatkan dari program komputer yang dipakai untuk analisis statistika SPSS (*Statistical Program for Social Sciences*). Dapat disimpulkan bahwa sikap dan praktik higiene penjamah makanan berhubungan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung. Hasil dari penelitian ini sejalan dengan penelitian oleh Supri Hartini (2022) terkait hubungan tingkat pengetahuan hygiene sanitasi dan sikap penjamah makanan dengan praktik hygiene sanitasi di PT. Ryan Katering, Jakarta menyebutkan bahwa ada hubungan yang signifikan antara sikap penjamah makanan dengan praktik hygiene pada tenaga penjamah makanan di PT. Ryan Katering dengan nilai p value= 0.004. Hasil penelitian ini juga didukung dengan penelitian yang dilakukan oleh Maryam Maghafirah, pada hubungan pengetahuan dan sikap dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan di sepanjang jalan raya Tajem maguwoharjo yogyakarta (2018) dengan nilai p value= 0.032 yang menunjukkan bahwa ada hubungan antara mentalitas dan praktik kebersihan desinfeksi pengawas makanan di sepanjang Tajem jalan raya.

Berdasarkan perhitungan analisis hubungan antara sikap dengan praktik higiene tenaga penjamah makanan dengan persentase (88.7%) dimana memiliki sikap yang baik dengan praktik higiene, sedangkan sikap yang kurang dengan persentase (12.5%) dengan praktik higiene. Sikap yang kurang pada penjamah makanan ialah di pengolah makanan tidak harus memakai celemek, penutup kepala dan masker (APD). Hal ini tidak sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Jasaboga Sanitasi Higiene yang menjelaskan bahwa pengawas makanan membersihkan sebelum bekerja, tidak berbicara sambil bekerja, menutup pakaian, sepatu tahan air, pakai penutup mulut saat bekerja, gunakan sarung tangan. tangan plastik yang dapat dibuang, dan gunakan perangkat keras sesuai kemampuannya.

#### ***Hubungan Lama Kerja Penjamah Makanan Dengan Praktik Higiene Pada Tenaga Penjamah Makanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung***

Uji SPSS digunakan untuk melihat apakah terjadi hubungan lama kerja penjamah makanan dengan praktik higiene pada rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung. Hasilnya ditunjukkan pada tabel berikut:

Tabel 4. Hubungan Lama Kerja Penjamah Makanan Dengan Praktik Higiene Pada Tenaga Penjamah Makanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung

Lama Kerja	Praktik Higiene				Total		P-Value
	Baik		Kurang Baik		n	%	
	n	%	n	%			
Baru <6 tahun	34	81.0%	8	19.0%	42	100.0%	0.633
Sedang -6-10 tahun	8	80.0%	2	20.0%	10	100.0%	
Lama >10 tahun	6	66.7%	3	33.3%	9	100.0%	
Jumlah	48	78.7%	13	21.3%	61	100.0%	

Sumber: Data primer, 2023

Hasil penelitian dengan menggunakan chi-square, menghasilkan nilai p value= 0.633. Hasil uji ini didapatkan dari program komputer yang dipakai untuk analisis statistika SPSS (*Statistical Program for Social Sciences*). Dapat disimpulkan bahwa lama kerja dan praktik higiene penjamah makanan tidak berhubungan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung. Temuan penelitian ini konsistein dengan penelitian Islam (2017), yang menemukan bahwa penjamah makanan dengan perilaku baik terutama berasal dari kelompok kerja yang lebih lama. Lama bekerja seseorang merupakan pengalaman individu yang dapat mempengaruhi perkembangan karir seseorang. Namun nilai uji hubungan p value= > 0.005 menunjukkan bahwa tidak ada hubungan antara lama kerja dengan praktik higiene pada penelitian ini.

Berdasarkan perhitungan analisis hubungan antara sikap dengan praktik higiene tenaga penjamah makanan didapatkan lama kerja baru <6 tahun dengan persentase (81.0%), lama kerja sedang -6-10 tahun dengan persentase (80.0%) dan lama kerja lama >10 tahun dengan persentase (66.7%) dengan praktik higiene. Selain tingkat pengetahuan,

lamanya waktu yang dihabiskan untuk mengolah dan menyajikan makanan juga dapat menyebabkan kurangnya praktik kebersihan di antara para penjamah makanan. Ini karena rata-rata masa kerja mereka kurang dari enam tahun. Hal ini didukung bahwa praktik higiene penjamah makanan dipengaruhi oleh lamanya hari kerja.

## KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat ditarik dari penelitian hubungan tingkat pengetahuan dan sikap terhadap praktik higiene penjamah makanan pada rumah makan di Wilayah Kerja Puskesmas Loa Bakung yaitu, ada hubungan antara tingkat peingetahuan deingan praktik higieinei deingan p valuei= 0.000 dan ada hubungan antara sikap deingan praktik higieinei deingan p valuei= 0.000, seirta tidak ada hubungan antara lama keirja deingan praktik higieinei deingan p valuei= 0.633 pada rumah makan di wilayah keirja Puskeismas Loa Bakung.

## DAFTAR PUSTAKA

- Lestari, Widya, and Aprianti. 2019. "HUBUNGAN BODY IMAGE, TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP TERHADAP PRAKTIK PERSONAL HYGIENE TENAGA PENJAMAH MAKANAN (Studi Di Rumah Makan Ayam Bakar Wong Solo Jalan Ahmad Yani KM 34.5 Banjarbaru)." *Jurnal Riset Pangan Dan Gizi*.  
Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Politekknik Kesehatan Banjarmasin 2(1):37–47.

- Kemenkes RI. 2010. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Profil Kesehatan Indonesia.
- Maryam Maghafirah, Sukismanto, and Merita Eka. 2018. "Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017." 3(April):15-22.
- Muslimin. 2020. "Hubungan Karakteristik Individu Dengan Tingkat Disiplin Kerja." Jurnal Kesehatan 9(2):1211-20.doi:10.38165/jk.v9i2.89.
- Nildawati, Hasbi Ibrahim, Fatmawaty Mallapiang, Khansaa Afifah M, and Emmi Bujawati. 2020. "Penerapan Personal 2021. Hygiene Pada 2022. Penjamah Makanan Di 2023. Pondok Pesantren 2024. Kecamatan Biring 2025. Kanaya Kota Makassar." 2026. Jurnal Kesehatan 2027. Lingkungan 10(2):68-2028. 75.doi:10.47718/jkl.v1 2029. 2.1164.
- Indah Arisfi Utami. 2021. "Skripsi Pengaruh Pengetahuan Keuangan, Sikap Keuangan Dan Kepribadian Terhadap Perilaku Manajemen Keuangan Pada Pelaku Umkm Kerajinan Rotan Kecamatan Rumbai."
- Eka Saudur, R. S., Riada. P., Meyana. M., & Titin, W. 2022. "Durasi Kerja Dan Tingkat Kelelahan Karyawan Rumah Makan Di Siantar Square Pematangsiantar." Tunas- Tunas Riset Kesehatan, 12(1):02.
- Tarwaka, PGDip.Sc.,M.Erg. 2017. Keselamatan dan Kesehatan Kerja Manajemen dan Implementasi K3 di Tempat Kerja, Harapan Press, Surakarta.
- Dinas Kesehatan Kota Samarinda. 2022. Profil Kesehatan Kota Samarinda 2022. Samarinda: Dinas Kesehatan.
- Aprillia Ayu, As, S, et al. (2022). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Praktik Hygiene Penjamah Makanan Pada Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Wonorejo. Volume 8, No. 3. 9-12.
- Kristina Br, et al. 2022. "Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Higiene Sanitasi Pedagang/Penjamah Makanan Jajanan".
- Supri Hartini. 2022. "Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Di PT. Ryan Katering, Jakarta". NUTRIZIONE (Nutrition Research and Development Journal), Vol 2 No 2, Juli 2022 (16-26).
- Kesehatan, Menteri, and Republik Indonesia. 2011. "No Title." 2008.
- Islam SM. Hubungan Karakteristik Individu Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Mutu Makanan Di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo. Naskah Publ. 2017.
- Rodhwa Asma, Amanina, Nurjazuli, And Onny Setiani. 2021. "Analisis Tingkat Pengetahuan Terhadap Personal Hygiene Dalam Pencegahan Covid-19 Di RW II Desa Kedusan Kecamatan Wirosari

Kabupaten Grobogan.”  
9860(1):51–60.



**UMKT**  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH  
Kalimantan Timur

Kampus 1 : Jl. Ir. H. Juanda, No.15, Samarinda  
Kampus 2 : Jl. Pelita, Pesona Mahakam, Samarinda  
Telp. 0541-748511 Fax.0541-766832

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

### SURAT KETERANGAN ARTIKEL PUBLIKASI

*Assalamualaikum warahmatullahi wabarakatuh*

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Dr. Yannie Isworo, S.KM., M.Kes  
NIDN : 1122067902  
Nama : Olia Renata Audina  
NIM : 1911102414012  
Fakultas : Kesehatan Masyarakat  
Program Studi : S1 Kesehatan Lingkungan

Menyatakan bahwa artikel ilmiah yang berjudul "Hubungan tingkat pengetahuan dan sikap pada praktik higiene penjamah makanan terhadap rumah makan di wilayah kerja Puskesmas Loa Bakung" telah di submit pada jurnal EnviroScienteae pada tahun 2023.

<https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/es/author/submission/17123>

<https://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/es>

Demikian surat keterangan ini dibuat untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

*Wassalamu'alaikum warahmatullahi wabarakatuh*

Samarinda, Selasa, 15 Agustus 2023

Mahasiswa/i

Olia Renata Audina

Dosen Pembimbing Skripsi

Dr. Yannie Isworo, S.KM., M.Kes