

# Profil Kepatuhan Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Sulianti Saroso

## *Compliance Profile of Personal Hygiene of Food Handlers in Nutrition and Culinary Installation at Infectious Diseases Hospital Prof. Dr. Sulianti Saroso*

Ika Susanti\*, Nunung Hendrawati, Titi Sundari, Maya Marinda Montain

Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Sulianti Saroso

\*Korespondensi Penulis:

Ika Susanti

Email :ika\_susanti79@yahoo.co.id

### **Abstrak**

**Latar belakang** : Salah satu upaya higiene sanitasi makanan yaitu dengan meningkatkan higiene perorangan pada penjamah makanan yang merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Higiene perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan akan dapat dicapai, apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri. Kajian ini bertujuan untuk mengetahui profil kepatuhan higiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso

**Metode** : Kajian ini menggunakan desain deskriptif dengan metode potong lintang. Sampel meliputi petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga - RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso periode tahun 2016.

**Hasil** : Dari 19 penjamah makanan sebagian besar berjenis kelamin perempuan (52.6%), tingkat pendidikan sebagian besar memiliki latar belakang pendidikan setara SMA (78.9%), Kondisi kesehatan penjamah makanan sebagian besar pernah MCU 73.7% dengan hasil sehat bersyarat, dari observasi perilaku diketahui bahwa penjamah makanan berperilaku tidak higienis diantaranya yaitu tidak memakai sepatu tertutup sebanyak 96.5%, tidak memakai baju kerja sebanyak 87.5%, tidak memakai masker sebanyak 77.2%, tidak memakai penutup kepala sebanyak 71.9%, tidak memakai sarung tangan sebanyak 50%, tidak memakai celemek sebanyak 33.3%, bercakap cakap sebanyak 28.1% dan tidak menutup makanan yang matang sebanyak 25.9%, kepatuhan dalam hygiene perorangan sebagian besar 89.5% dengan kepatuhan kategori kurang.

**Kesimpulan** : Penjamah makanan sebagian besardengan kepatuhan kategori kurang 89.5% dan 10.5% dengan kepatuhan kategori sedang.

**Kata Kunci** : Kepatuhan perilaku, Higiene perorangan, Penjamah Makanan

### **Abstract**

**Background** : One of food sanitation hygiene efforts is to improve personal hygiene of food handlers which is the key to success in processing of safe and healthy food personal hygiene involved in food processing will be able to be reached, if the workers themselves are embedded an understanding of importance to keep health and personal hygiene. This study aimed to determine the compliance profile of personal hygiene of food handlers in Nutrition and Culinary Installation at RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso.

**Methods**: The study used a descriptive design with cross sectional method. The samples included some food handlers officers in Nutrition and Culinary Installation at RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso in period of 2016

**Results**: Obtained From 19 food handlers mostly are female (52.6%) most of education level have educational backgrounds similar to senior high school SMA (78.9%), health condition of food handlers are

mostly ever MCU (73.7%) with conditional health results from the observations of the behavior were known that food handlers behaved unhygiene such as they didn't wear closed shoes as many as 96.5%, not wear working clothes as many as much as (71.9%), not wear gloves as many as (50%), not wear aprons as much as (33.3%), talked while working as much as (28.1%), and not close the food that have been cooked as many as (25.9%), most compliance of personal hygiene are (89.5%) with the compliance of deficient category.

**Conclusion :** Most of food handlers with deficient category compliance are (89.5%) and (10.5%) with the compliance of medium category.

**Keywords :** Compliance of behavior, Personal hygiene, Food handlers

## Pendahuluan

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan kegiatan penyelenggara pelayanan makanan yang diberikan dan disesuaikan dengan keadaan pasien. Penyelenggaraan makanan yang higienis dan sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan makanan di rumah sakit karena pelayanan makanan rumah sakit diperuntukkan untuk orang sakit dengan ancaman penyebaran kuman patogen yang tinggi. Penyelenggaraan makanan yang aman dan sehat berkaitan erat kaitanya dengan pengetahuan, sikap dan perilaku hygiene perorangan penjamah makanan.<sup>1,2</sup>

Salah satu upaya hygiene sanitasi makanan adalah dengan meningkatkan hygiene perorangan penjamah makanan yang merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang amana dan sehat.<sup>1</sup> Hygiene perorangan pengelola makanan dapat tercapai bila mereka memiliki kesadaran akan penjamah makanan yang merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat.

Higiene perorangan yang terlibat dalam pengolahan makanan akan pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri.<sup>3,4</sup>

Menurut hasil penelitian Meikawati (2010) di unit gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. Amino Gondohutomo Semarang yang terdiri dari 20 orang pegawai, mengungkapkan bahwa seluruh tenaga penjamah makanan yang berlaku tidak higienis. Seluruh tenaga penjamah makanan tidak memakai penutup mulut, dan sebesar 70% tidak memakai penutup kepala, sebesar 50% tidak memakai celemek dan sebesar 35% menggaruk-garuk anggota badan selama proses penyajian dan pengolahan makanan memakai cincin saat menangani makanan dan sebagian kecil (15%) merokok.<sup>5</sup>

Hasil pemeriksaan usap alat makan, uji bakteriologis sampel makanan serta pemeriksaan usap tangan penjamah makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso semester 1 tahun 2015, menunjukkan bahwa 62.5% usap alat makan dan alat masak tidak memenuhi

syarat kesehatan, 30% pemeriksaan makanan secara bakteriologis tidak memenuhi syarat kesehatan dan pemeriksaan usap tangan terhadap 7 orang dari 20 orang penjamah makanan sebanyak 6 orang (86%) tidak memenuhi syarat kesehatan. Pada hasil pemeriksaan semester 2 tahun 2015, pemeriksaan usap alat makan dan alat masak menunjukkan sejumlah 37.5% tidak memenuhi syarat kesehatan, sementara hasil pemeriksaan uji bakteriologis makanan menunjukkan 100% memenuhi syarat kesehatan, dan pemeriksaan usap tangan terhadap 10 orang dari 20 orang penjamah makanan menunjukkan 100% memenuhi syarat kesehatan.<sup>6</sup>

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui profil kepatuhan higiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso. Penelitian mengenai profil kepatuhan higiene pada penjamah makanan di instalasi gizi RS belum banyak dilakukan.

## Metode

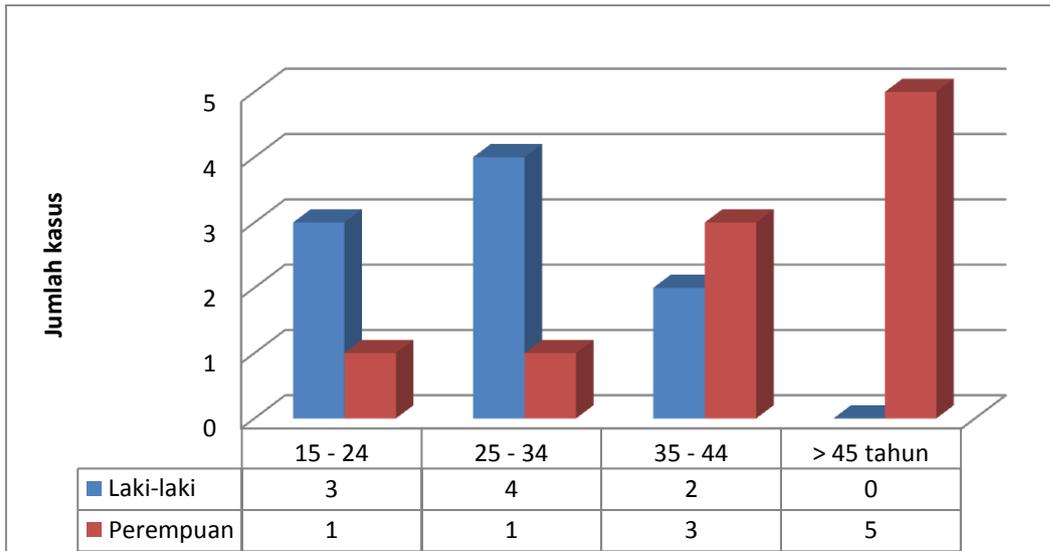
Penelitian ini menggunakan desain deskriptif dengan metode potong lintang. Populasi penelitian adalah petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso yang telah bersedia menandatangani *informed consent*.

Pengumpulan data primer yang melalui kuesioner, *checklist* dan pemeriksaan laboratorium usap tangan serta data sekunder yang berasal dari Laporan Parameter Kesehatan Lingkungan Semester I tahun 2016 dan hasil pemeriksaan Poli *Medical Check Up (MCU)* karyawan RSPI SS tahun 2015. Untuk menilai kepatuhan penjamah makanan dalam higiene perorangan dilihat dari nilai perilaku yang diperoleh dengan menghitung skor jawaban ya dibagi jumlah jawaban ya dan tidak dan dikalikan 100%. Skor akan diakumulasi dan dikategorikan menjadi baik bila skor > 85%, sedang bila skor 76-84% dan kurang bila skor ≤ 75%.<sup>7</sup>

Persetujuan etik didapatkan dari Komite Etik Penelitian Kesehatan RSPI dengan *ethical clearance* No18.A/KE/V/2016. Data dianalisis secara univariat dengan software *SPSS* versi 20.

## Hasil

Dari 21 orang petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga, 2 diantaranya tidak diikuti sertakan dalam penelitian ini karena bekerja dibagian administrasi sehingga sampel kajian ini berjumlah 19 orang. Karakteristik umur petugas penjamah makanan menurut jenis kelamin dapat dilihat pada Grafik 1.



Grafik1. Karakteristik Umur Petugas Penjamah Makanan Menurut Jenis Kelamin di Instalasi Gizi dan Tata Boga Tahun 2016 di RSPi Prof. Dr. Sulianti Saroso

Tabel 1 menggambarkan bahwa berdasarkan umur, sebagian besar responden berumur 25 – 34 tahun, 35 – 44 tahun dan > 45 tahun masing-masing sebanyak 5 responden (26.3%). Sedangkan berdasarkan jenis kelamin diketahui bahwa sebagian besar responden berjenis kelamin perempuan yaitu sebanyak 10 responden (52.6%).

Berdasarkan status kepegawaian, sebagian besar berstatus honor yaitu sebanyak 11 responden (57.9%), masa kerja, sebagian besar memiliki masa kerja > 5 tahun yaitu sebanyak 13 responden (68.4%). Sebagian besar responden berlatar belakang pendidikan setara SMA, yaitu sebanyak 15 orang (78.9%). Hasil pemeriksaan

MCU tahun 2015, sebagian besar yaitu 14 responden (73.7%) dinyatakan pernah sehat bersyarat berdasarkan hasil laboratoriumnya adalah *carier salmonella parathypi*.

Tabel 2 menunjukkan penjamah makanan yang berperilaku tidak higienis yaitu tidak memakai sepatu tertutup, tidak memakai baju kerja, tidak memakai masker, tidak memakai penutup kepala, tidak memakai sarung tangan, tidak memakai celemek, bercakap cakap dan tidak menutup makanan yang matang. Hasil observasi perilaku tersebut dilakukan secara periodik dengan 3 kali pengamatan dan waktu shift yang berbeda.

Tabel 1. Karakteristik Petugas Penjamah Makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Tahun 2016 di RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso

Karakteristik	Frekuensi	Persentase
Umur		
• 15 - 24 tahun	4	21.1
• 25 - 34 tahun	5	26.3
• 35 - 44 tahun	5	26.3
• > 45 tahun	5	26.3
Jenis Kelamin		
• Laki-laki	9	47.4
• Perempuan	10	52.6
Status Kepegawaian		
• PNS	8	42.1
• Honor	11	57.9
Masa Kerja		
• < 1 Tahun	6	31.6
• > 5 Tahun	13	68.4
Pendidikan Formal		
• Akademi/PT	4	21.1
• SMA	15	78.9
Kondisi kesehatan		
• Pernah MCU	14	73.3
• Tidak Pernah MCU	5	26.3

Tabel 2. Perilaku Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi di Instalasi Gizi dan Tata Boga periode tahun 2016 di RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso

No	Perilaku (Observasi)	Dikerjakan %	Tidak Dikerjakan %
1	Mencuci tangan sebelum dan sesudah menjamah makanan	89.5	11
2	Memakai celemek saat bekerja	66.7	33.3
3	Memakai baju kerja	12.5	87.5
4	Memakai penutup kepala saat bekerja	28.1	71.9
5	Memakai masker saat bekerja	22.8	77.2
6	Memakai sarung tangan, jika diperlukan	50	50
7	Memakai sepatu tertutup	3.5	96.5
8	Menggunakan alat bantu sendok, garpu, dll (saat mengambil makanan matang)	92.7	7.3
9	Tidak meludah sembarangan diruangan pengolahan makanan	98.2	1.8
10	Tidak menyisir rambut ditempat pengolahan makanan	100	0
11	Makanan yang matang ditutupi oleh penjamah makanan	74.1	25.9
12	Tidak bercakap cakap saat bekerja	71.9	28.1
13	Tidak memegang rambut/ menggaruk-garuk rambut, lubang hidung atau sela-sela jari/kuku anggota tubuh saat bekerja	100	0
14	Tidak mengunyah makanan saat bekerja	100	0
15	Tidak menggunakan perhiasan (jam tangan, cincin, gelang ) saat bekerja	80.7	19.3
16	Tidak memanjangkan kuku	100	0
17	Penjamah makanan mencicipi makanan dengan alat bantu	81.5	18.5
18	Penjamah makanan menutup luka terbuka (koreng, bisul/nanah)	N/A	N/A
19	Tangan penjamah makanan bebas kosmetik	100	0
20	Rambut penjamah makan dalam keadaan rapi	98.8	1.7
21	Bila batuk/bersin keluar dari ruang pengolahan makanan	N/A	N/A

Hasil skor perilaku yang sudah dikategorikan berdasarkan rumus *Hospital hygiene audit tool*, diketahui bahwa sebagian besar yaitu 17 responden (89.5%) dengan kepatuhan kategori kurang dan 2 responden (10.5%) dengan kepatuhan kategori sedang (Tabel 3).

Tabel 3. Kepatuhan Penjamah Makanan Dalam Melakukan Higiene Perorangan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Periode Tahun 2016 di RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso

Kepatuhan	Frekuensi	Persentase
Baik	0	0
Sedang	2	10.5
Kurang	17	89.5

Tabel 4. Menunjukkan bahwa fasilitas tempat cuci tangan dan air bersih di Instalasi gizi dan tata boga di RSPI SS menurut responden dan hasil observasi telah memenuhi syarat dimana air cuci tangan, sabun, hand towel dan jumlah tempat cuci tangan cukup untuk karyawan. sabun, hand towel dan jumlah tempat cuci tangan cukup untuk karyawan. Dari 19 responden diketahui sebagian besar yaitu 12 (63.2%) pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi makanan dalam 4 jam pelajaran. Berdasarkan hasil pemeriksaankultur usap tangan penjamah makanan seluruhnya yaitu 19 responden (100%) memenuhi syarat.

Tabel 4. Sarana dan Prasarana di Instalasi Gizi di Instalasi Gizi dan Tata Boga Periode Tahun 2016 di RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso

Sarana dan Prasarana	Frekuensi	Persentase
Tempat Cuci Tangan		
• Memenuhi syarat	19	100
• Tidak memenuhi syarat	0	0
Air Bersih		
• Memenuhi syarat	19	100
• Tidak memenuhi syarat	0	0
Pelatihan		
• Pernah	12	63.2
• Tidak pernah	7	36.8
Usap Tangan		
• Memenuhi syarat	19	100
• Tidak memenuhi syarat	0	0

## Pembahasan

Hasil kajian menunjukkan bahwa (26.3%) berusia 25 – 34 tahun, 35 – 44 tahun dan > 45 tahun. Hal ini sesuai dengan penelitian Yosvita yang menyebutkan bahwa karakteristik umur tenaga pengolah makanan di Instalasi Gizi 60 % berusia 25 – 45 tahun. Umur mempengaruhi pembentukan sikap dan perilaku seseorang. Semakin dewasa, mantap dalam mengendalikan emosi dan tepat dalam segala tindakannya.<sup>1,7</sup>

Sebagian besar responden berjenis kelamin perempuan (52.6%). Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Litu Hayu Gutomo dkk bahwa jenis kelamin terbanyak pada petugas penjamah makanan adalah perempuan. Penelitian lain yang dilakukan oleh Chairini Tri

Cahyaningsih dkk juga menunjukkan hal yang sama.<sup>8</sup>

Status kepegawaian penjamah makanan bahwa sebagian besar adalah tenaga honorer (57.9%). Hal ini berbeda dengan penelitian Yosvita dimana sebagian besar petugas penjamah makanan berstatus sebagai Pegawai Negeri Sipil (PNS) atau pegawai tetap. Status kepegawaian menunjukkan integritas situasional yang dapat menunjukkan adanya kesempatan, norma-norma, penghargaan dan hukuman.<sup>9</sup>

Pada penelitian ini, sebagian besar penjamah makanan memiliki masa kerja > 5 tahun yaitu 13 responden (68.4%). Penelitian Marsaulina tahun 2004 menyatakan semakin lama pengalaman kerja maka akan semakin baik pengetahuan tentang pekerjaannya<sup>5</sup>. Cuprasitrit menyebutkan bahwa seorang penjamah makanan yang telah lama bekerja mempunyai wawasan dan pengalaman yang lebih luas dan pengalaman yang lebih banyak dalam memegang peranan pembentukannya<sup>10,11</sup>.

Sebagian besar penjamah makanan berlatar belakang pendidikan setara SMA (79%). Hal ini sesuai dengan penelitian Chairi et al dengan latar belakang pendidikan penjamah

makanan adalah sebagian besar (45%) berpendidikan SLTA.<sup>8</sup>

Sebanyak 14 responden mengikuti pemeriksaan kesehatan dengan hasil sehat bersyarat, karena carier *Salmonella typhii*, namun belum dikonsultasikan ke dokter penyakit dalam. Hal ini kemungkinan karena belum tersedianya anggaran untuk melakukan pemeriksaan khusus. Salah satu persyaratan higiene penjamah makanan adalah tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dll atau pembawa kuman (*carrier*)<sup>12,13</sup>. Sesuai Standar Kesehatan Kerja bagi SDM di Rumah Sakit disebutkan bahwa sekurang-kurangnya 1 tahun sekali harus melakukan pemeriksaan berkala dan melakukan pemeriksaan kesehatan khusus pada SDM Rumah Sakit yang terdapat dugaan-dugaan tertentu mengenai gangguan-gangguan kesehatan perlu dilakukan pemeriksaan khusus sesuai dengan kebutuhan<sup>14</sup>.

Berdasarkan hasil observasi perilaku tentang higiene perorangan, diketahui bahwa penjamah makanan berperilaku tidak higienis. Hal ini sesuai dengan penelitian Suci et al menunjukkan bahwa perilaku higiene pengolah makanan masih ada yang belum memakai celemek saat bekerja sebanyak 4 orang (66.7%), kuku dalam keadaan panjang dan kotor sebanyak 2

orang (33.3%), berbicara saat mengolah makanan sebanyak 5 orang (83.3%), dan tidak memakai sepatu sebanyak 6 orang (100%).<sup>2</sup>Perilaku kesehatan ditentukan oleh 3 faktor utama, yaitu : faktor *predisposisi* (pengetahuan, sikap, kepercayaan, nilai-nilai, tradisi, dan lainlain), faktor pemungkin, dan faktor penguat. Pengetahuan tentang kebersihan diri dan hidup sehat sangat dibutuhkan oleh setiap individu dalam mempertahankan kebiasaan hidup yang sesuai dengan kesehatan dan akan menciptakan kesejahteraan serta kesehatan yang optimal. Dari pengalaman terhadap praktik yang didasari oleh pengetahuan akan lebih langgeng dari paktik yang tidak didasari oleh pengetahuan.<sup>1</sup>

Fasilitas tempat cuci tangan dan air bersih telah memenuhi syarat dimana air cuci telah mencukupi, sabun dan *hand towel* serta jumlah tempat cuci tangan cukup untuk karyawan. Fasilitas yang ada juga mempengaruhi penjamah makanan untuk melakukan cuci tangan dengan baik dan benar<sup>1,12,15,16,17</sup>.

Berdasarkan hasil pemeriksaan kultur usap tangan penjamah makanan seluruhnya 19 responden (100%) memenuhi syarat, hasil tersebut kemungkinan disebabkan karena subyek kajian telah mengetahui lebih

dulu perilaku apa yang akan dinilai melalui pengisian lembar *informed consent*. Dari 19 responden diketahui sebagian besar yaitu 12 (63.2%) mengikuti pelatihan higiene sanitasi makanan dalam 4 jam pelajaran. Pelatihan higiene sanitasi makanan seharusnya dilakukan dalam 8 jam pelajaran.<sup>3</sup>

### **Kesimpulan**

Berdasarkan hasil kajian tentang profil kepatuhan higiene perorangan penjamah makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso dapat ditarik kesimpulan bahwa sebagian besar penjamah makanan yaitu 17 responden (89.5%) dengan kepatuhan kategori kurang dan 2 responden (10.5%) dengan kepatuhan kategori sedang.

Perlu memperhatikan higiene dalam mengolah makanan khususnya penggunaan alat pelindung diri (APD) saat mengolah makanan. Mengadakan penyegaran melalui kursus/pelatihan atau mengirimkan penjamah makanan untuk mengikuti pelatihan hygiene dan sanitasi makanan dalam 8 jam pelajaran. Pengawasan dan pembinaan perlu dilakukan terhadap seluruh tenaga penjamah makanan yang ada di rumah sakit dengan selalu meningkatkan pengetahuan tentang pola kebersihan diri dan kebiasaan hidup sehat melalui instrumen daftar

tilik audit kepatuhan dan pengawasan penggunaan APD serta perlu adanya peningkatan pengawasan, aturan-aturan yang spesifik tentang budaya hygiene perorangan penjamah makanan yang baik dan benar.

### Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada Dr. Vivi Lisdawati, M.Si, Apt selaku Direktur Pengkajian Penyakit Infeksi dan Penyakit Menular RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso atas dukungan dan bimbingannya selama proses pelaksanaan kajian ini. Demikian pula saya ucapkan terima kasih kepada Jahiroh, SKM, M.Epid, Christine Ernita Bangggai, SKM, MARS dan Farida Murtiani, SKM, M.Stat yang telah membantu dalam pelaksanaan kajian ini.

### Daftar Pustaka

1. Yosvita Maria Nurmayani Nurwyn Adam.2011, (8):21-6 Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr.Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan
2. Suci Fatmawati , Ali Rosisdi, Elma Handarsari Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah
3. Kemenkes RI, 2012. Kumpulan Modul Kursus Higiene SanitasiMakanan dan Minuman Ditjen P2PL.
4. Susanna, Dewi dan Budi Hartono. Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-Gado di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Bakteriologis Makanan Seri Kesehatan 7 (1) :21-29. Jakarta ; 2003.
5. Wulandari Meikawati, Rahayu Astuti, Susilawati Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Petugas Penjamah Makanan Dengan Praktek Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang 2008-3.
6. Laporan Semester 1 Parameter Kesehatan Lingkungan RSPI Prof. Dr. Sulianti Saroso 2016.
7. Kemenkes RI 2013, Riset Kesehatan Dasar Balitbangkes RI 2013.
8. Chairini TriCahyaningsih Hubungan Higiene Sanitasi Dan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan Di Warung Makan.
9. Vero.Perbedaan Mendasar antara Karyawan Tetap dan Karyawan Outsource. (Serial online) 2010 September 3 (diambil 7 Agustus 2011) Tersedia dari : [http : // forum.vibizportal.com/2010/09/03](http://forum.vibizportal.com/2010/09/03).
10. Putri Nuraini dan Dewi Susanna Karakteristik dan Pengetahuan Penjamah Makanan Dengan Perilaku Tentang Higiene Perorangan Pada Proses pengolahan makanan di Katering "X" Jakarta 2014.

11. *Cuprasitrut T. Suwat, s & Duangjai M (2011). Food Safety Knowledge Attitude And Practice of Food Handlers and Microbiological And Chemical Food Quality Assesment of Food For Making Merit For Monks In Ratchathewi district, Bangkok.*
12. Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011. Hygiene Sanitasi JasaBoga Ditjen P2PL Kemenkes RI 2012.
13. Kemenkes RI Pedoman Gizi Rumah Sakit 2013.
14. Kepmenkes No 1098/Menkes/SK/VIII/2010 Standar Kesehatan dan keselamatan Kerja di Rumah Sakit.
15. Notoadmodjo 2010, Ilmu Perilaku Kesehatan, PT Rineke Cipta.
16. Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran Ditjen P2PL 2010.
17. Permenkes RI Nomor 416/Menkes/Per/IX/1990 kualitas Air Bersih.