

GAMBARAN PENGETAHUAN DAN SIKAP SISWA TEHADAP PEMILIHAN MAKANAN JAJANAN YANG SEHAT DI SDN CICALENGKA 05

Overview of Student's Knowledge and Attitudes Towards Choosing Healthy Snack at SDN Cicalengka 05

Zahara Aulia Rahma*, Sadono Setyoko, Teguh Budi Prijanto, Dindin Wahyudin
Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Bandung

Article Info

Article History

Submitted: 03 July 2024

Accepted: 04 July 2024

Published: 05 July 2024

Keyword: Knowledge,
Attitude, Snacks,
Hygiene Sanitation

ABSTRACT

Snack food is one type of food that is well known and common in the community, especially school children. Snack habits are influenced by food type, characteristics and environmental factors. Snack food vendors still ignore sanitary hygiene when trading. This can have an impact on transmitting disease or food poisoning to students. The purpose of this study was to determine the knowledge and attitudes of students towards the selection of snacks at SDN Cicalengka 05. The type of research used is descriptive with Proportional Random Sampling technique. The sample in this study amounted to 100 students at SDN Cicalengka 05 and 10 snack food traders. The results of the study on the knowledge aspect of students showed that in class 1 with a sufficient category of 47%, with a good category in class 2 31%, class 3 56%, class 4 61%, class 5 50%, and class 6 88%. In the aspect of student attitudes, the results obtained in the good category in class 1 40%, class 2 63%, class 3 56%, class 4 72%, class 5 44%, and class 6 88%. In the aspect of the attitude of traders towards hygiene sanitation of hawker food shows 80% in the good category. For the results of observations on hygiene sanitation of hawker food shows a value of 60-79 with the category "Moderate risk of non-conformity". Researchers recommend the role and cooperation of various parties to provide counseling related to the selection of safe snacks.

Correspondence Address:

Jl. Babakan Loa – Cimahi, Indonesia

*Email: zaharama12@gmail.com

PENDAHULUAN

Anak usia sekolah adalah kelompok generasi penerus bangsa yang memiliki potensi untuk memajukan kemajuan dimasa depan. Pembentukan Sumber Daya Manusia (SDM) berpengaruh besar terhadap kualitas kehidupan setelah mencapai usia produktif. Sekolah dasar adalah pengalaman inti bagi anak-anak yang berusia 6-12 tahun yang merupakan periode seorang anak dianggap mulai bertanggung jawab atas cara mereka berinteraksi dengan orangtua, teman, dan orang lain. Usia sekolah merupakan waktu ketika seorang anak memperoleh kemampuan tertentu di sekolahnya¹.

Generasi penerus bangsa harus menjadi perhatian salah satunya adalah makanan jajanan memegang yang peranan yang cukup penting dalam memberikan asupan energi dan zat gizi lain bagi anak usia sekolah. Konsumsi makanan jajanan anak sekolah perlu diperhatikan karena aktivitas anak yang tinggi dan makanan jajanan anak diharapkan dapat memberikan mencukupi asupan energi dan zat gizi lain yang berfungsi untuk pertumbuhan anak².

Istilah makanan jajanan memiliki istilah yaitu *junk food*, *fast food*, dan *street food*. Makanan yang dijual oleh pedagang kaki lima merupakan makanan dan minuman yang dipersiapkan dan dijual di jalanan dan di tempat umum yang langsung dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Anak-anak sering menjadi korban dari makanan atau jajanan di sekolah karena belum memiliki pengetahuan yang cukup tentang bagaimana mengenali jajanan yang aman³.

Makanan jajanan berdampak negatif apabila makanan yang dikonsumsi tidak mengandung nilai gizi yang cukup dan tidak terjamin kebersihan serta keamanannya. Selain menimbulkan masalah gizi, dampak mengonsumsi jajanan yang tidak baik akan mengganggu kesehatan anak seperti terserang penyakit saluran pencernaan. Penyakit saluran pencernaan yang sering diderita oleh anak sekolah dasar salah satunya adalah diare yang dimungkinkan karena membeli makanan jajanan yang sembarangan. Anak usia sekolah dasar lebih sering jajan berupa es atau kue-kue dan cenderung memilih jenis jajanan yang murah. Semakin rendah harga suatu jajanan dimungkinkan makin rendah kualitas makamakan jajanan karena digunakannya bahan-bahan makanan yang tidak sesuai baku mutu dan telah tercemar oleh kuman. Oleh sebab itu anak sekolah yang jajan sering terkena penyakit diare karena pada umumnya siswa sekolah dasar belum tentu paham akan arti kesehatan bagi kesehatan tubuhnya sendiri⁴.

Berdasarkan survei awal yang dilakukan di SDN Cicalengka 05, ada sekitar 20 penjual makanan jajanan, diketahui para penjual makanan jajanan disekitar sekolah masih mengabaikan kebersihan yaitu tidak mencuci tangan sebelum melayani pembeli, membiarkan makanan dengan keadaan tidak tertutup dan pedagang tidak menggunakan masker. Masih banyak siswa yang membeli makanan jajanan dengan warna makanan yang mencolok. Hal ini akan menyebabkan penularan penyakit atau keracunan makanan. Berdasarkan keadaan di atas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Gambaran Pengetahuan dan Sikap Anak Terhadap Pemilihan Makanan Jajanan Yang Sehat di SDN Cicalengka 05". Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui gambaran pengetahuan dan sikap siswa terhadap pemilihan makanan jajanan, sikap pedagang terhadap higene sanitasi dan higene sanitasi makanan jajanan di SDN Cicalengka 05.

METODE

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian deskriptif yang bertujuan untuk mendapatkan gambaran tentang pengetahuan dan sikap siswa terhadap pemilihan makanan jajanan di SDN Cicalengka 05 dilakukan dengan metode observasi dan wawancara. Populasi dari penelitian ini adalah seluruh siswa SDN Cicalengka 05 yang berjumlah 695 siswa dan pedagang yang ada pada lingkungan sekolah SDN Cicalengka 05 sebanyak 10 orang. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian dilakukan secara *proporsional random sampling*, yaitu pengambilan secara proporsi yang dari tingkatan kelas dan banyaknya jumlah kelas ⁵. Jumlah Sampel yang diperoleh yaitu siswa sebanyak 100 siswa dan 10 pedagang.

Alat pengumpul data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi lembar kuesioner dan lembar observasi. Kuesioner digunakan untuk mengumpulkan data dari responden melalui serangkaian pertanyaan tertulis, sedangkan lembar observasi digunakan untuk mengamati langsung kondisi higiene & sanitasi makanan jajanan.

Analisis data menggunakan analisis univariat untuk mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah diperoleh sebagaimana adanya tanpa bertujuan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi ⁶. Untuk penilaian kuesioner pada aspek dan sikap akan diberikan bobot nilai untuk setiap jawabannya, nilai 1 adalah benar dan nilai 0 adalah salah. Hasil persentase tingkat pengetahuan dan sikap dikategorikan baik jika nilai sebesar 76-100%, cukup: 56-75%, dan kurang: <56%. Penilaian observasi dengan perhitungan untuk golongan $A1=100-(Total$

ketidaksesuaian/96)*100) dan golongan A2=100-(Total ketidaksesuaian/94)*100), dari pehitungan tersebut akan menghasilkan kategori dengan nilai ≥ 80 : memiliki risiko ketidaksesuaian rendah, nilai 60-79: memiliki risiko ketidaksesuaian sedang/menengah, dan nilai <60 : memiliki ketidaksesuaian tinggi.

HASIL

A. Pengetahuan Siswa

Aspek pengetahuan siswa terhadap pemilihan makanan jajanan sebagai berikut:

Tabel 1. Data Persentase Aspek Pengetahuan Siswa Terhadap Pemilihan Makanan Jajanan di SDN Cicalengka 05 Tahun 2024

No.	Kelas	Baik		Cukup		Kurang	
		Jumlah	Persentase	Jumlah	Persentase	Jumlah	Persentase
1	Kelas 1	0	0%	7	47%	8	53%
2	Kelas 2	5	31%	5	31%	6	38%
3	Kelas 3	10	56%	5	28%	3	17%
4	Kelas 4	11	61%	5	28%	2	11%
5	Kelas 5	8	50%	8	50%	0	0%
6	Kelas 6	14	82%	3	18%	0	0%

Aspek pengetahuan siswa terhadap pemilihan makanan jajanan pada Tabel 1 menunjukkan bahwa seiring dengan peningkatan kelas, pengetahuan siswa semakin meningkat. Siswa dikelas yang tingkatannya lebih tinggi cenderung lebih banyak yang masuk dalam kategori baik.

B. Sikap Siswa

Aspek sikap siswa terhadap pemilihan makanan jajanan sebagai berikut:

Tabel 2. Data Persentase Aspek Sikap Siswa Terhadap Pemilihan Makanan Jajanan di SDN Cicalengka 05 Tahun 2024

No.	Kelas	Baik		Cukup		Kurang	
		Jumlah	Persentase	Jumlah	Persentase	Jumlah	Persentase
1	Kelas 1	6	40%	7	47%	2	13%
2	Kelas 2	10	63%	5	31%	1	6%
3	Kelas 3	10	56%	7	39%	1	6%
4	Kelas 4	13	72%	5	28%	0	0%
5	Kelas 5	7	44%	9	56%	0	0%
6	Kelas 6	15	88%	1	6%	1	6%

Tabel 2 menunjukkan aspek sikap siswa terhadap pemilihan makanan jajanan adalah baik terhadap pemilihan makanan jajanan.

C. Sikap Pedagang

Aspek sikap pedagang terhadap hygiene sanitasi yang terdiri dari kebersihan diri, peralatan, dan penyajian sebagai berikut:

Tabel 3. Data Persentase Aspek Sikap Pedagang Terhadap Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan di SDN Cicalengka 05 Pada Tahun 2024

No.	Kategori	Jumlah	Persentase
1	Baik	8	80%
2	Cukup	2	20%
3	Kurang	0	0%
Total		10	100%

Tabel 3 menunjukkan aspek sikap pedagang terhadap hygiene sanitasi makanan jajanan dalam kategori baik (80%).

D. Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan

Observasi terkait hygiene sanitasi makanan jajanan terdapat pada tabel 4.27 sebagai berikut:

Tabel 4 Data Persentase Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan di SDN Cicalengka 05 Tahun 2024

No.	Nilai	Kategori	Jumlah	Persentase
1	≥80	Risiko ketidaksesuaian rendah	0	0%
2	60-79	Risiko ketidaksesuaian sedang/menengah	10	100%
3	>60	Risiko ketidaksesuaian tinggi	0	0%
Total			10	100%

Tabel 4 menunjukkan hygiene sanitasi makanan jajanan dengan nilai 60-79 dalam kategori risiko ketidaksesuaian sedang/menengah dengan persentase 100%.

PEMBAHASAN

A. Pengetahuan Siswa

Pengetahuan siswa terhadap pemilihan makanan jajanan di SDN Cicalengka 05 memiliki pengetahuan yang baik yaitu menyebutkan bahwa makanan yang dikemas serta ada label kandungan gizi adalah jajanan yang aman. Makanan yang dikemas dengan label kandungan gizi adalah jajanan yang relatif aman karena menyediakan informasi penting bagi konsumen. Dengan mengetahui informasi nutrisi yang terdapat dalam makanan, siswa dapat membuat pilihan yang lebih baik dalam memilih makanan. Selain itu, makanan yang dikemas dengan label kandungan gizi juga dipastikan melalui proses pengawasan kualitas yang memastikan bahwa produk aman untuk dikonsumsi.

Proses pengemasan yang baik juga membantu melindungi makanan dari kontaminasi dan menjaga kebersihannya.

Pengetahuan kurang yaitu terhadap makanan dan minuman yang sangat cerah tidak aman dikonsumsi. Makanan dan minuman yang sangat cerah sering kali menggunakan pewarna buatan untuk menciptakan tampilan yang menarik. Pewarna buatan juga memiliki komposisi kimia yang tidak diperbolehkan dan dapat berpotensi menyebabkan masalah kesehatan.

Usia siswa juga berperan dalam menentukan pengetahuan terhadap pemilihan makanan jajanan. Anak yang usianya lebih tua biasanya memiliki pengetahuan yang lebih luas, sehingga lebih memahami konsep kesehatan makanan dibandingkan anak yang usianya lebih muda. Anak-anak yang usianya lebih tua biasanya memiliki banyak kesempatan terpapar informasi tentang makanan jajanan melalui berbagai media atau bisa dipengaruhi teman sebayanya dalam hal memilih makanan jajanan yang berdampak baik pada pengetahuan terhadap makanan jajanan.

Pengetahuan yang baik tentang makanan jajanan dapat membantu siswa memilih makanan jajanan yang lebih sehat sehingga siswa dapat mencegah terjadinya penyakit yang disebabkan oleh makanan yang tidak higienis atau tidak aman dikonsumsi, seperti infeksi saluran pencernaan dan keracunan makanan.

B. Sikap Siswa

Sikap siswa terhadap pemilihan makanan jajanan adalah baik sebanyak 96 siswa (96%). Siswa selalu memperhatikan dahulu warna dan tekstur dari makanan. Anak sekolah dasar cenderung memilih jajanan yang terlihat tampilannya serta warna yang cerah. Hal ini sesuai dengan penelitian Kristianto (2013) yang menyatakan bahwa faktor determinan yang menentukan keputusan anak dalam membeli jajanan salah satunya adalah berdasarkan warna⁷.

Sikap kurang sebanyak 38 siswa (38%) yaitu siswa tidak suka membeli minuman dengan pemanis buatan yang tidak baik untuk kesehatan. Siswa yang menghindari makanan dengan pemanis buatan umumnya sadar akan risiko kesehatan yang terkait dengan konsumsi bahan-bahan tersebut. Tetapi sebagian besar siswa masih sering membeli makanan atau minuman yang mengandung pemanis buatan.

Faktor yang mempengaruhi sikap anak sekolah dasar dalam memilih makanan jajanan salah satunya adalah lingkungan pendidikan. Peran lingkungan pendidikan sangat berpengaruh terhadap sikap anak untuk menghadapi segala permasalahan.

Proses belajar mengenai pemilihan makanan jajanan yang sehat dan aman diperoleh anak di sekolah. Anak mulai pandai memilih makanan yang baik untuk pertumbuhan dan perkembangannya⁸.

Memahami perkembangan anak usia dasar menjadi suatu keharusan bagi orang tua, guru, dan orang yang lebih dewasa. Melalui mereka, anak-anak belajar tentang makanan jajanan di lingkungan sekolah yang aman atau sebaliknya. Anak-anak yang berbeda usia akan berpikir dengan cara yang berbeda karena anak usia sekolah dasar belum memiliki kematangan dalam berpikir, anak memiliki keterbatasan untuk memilih jajanan yang aman dan tidak aman untuk kesehatan mereka⁹.

C. Sikap Pedagang

Sikap adalah kesiapan atau kesediaan seseorang untuk bertindak laku atau merespon sesuatu, baik rangsangan positif maupun rangsangan negatif dari suatu objek. Meskipun sikap belum merupakan wujud tindakan, sikap merupakan faktor predisposisi seseorang untuk berperilaku¹⁰. Secara umum pedagang menanggapi dengan baik pertanyaan mengenai hygiene sanitasi makanan.

Sikap pedagang terhadap kebersihan diri sebesar 40% pedagang memiliki sikap yang kurang memperhatikan standar kebersihan diri. Ditemukan masih ada pedagang memiliki kuku panjang dan menyatakan bahwa penjamah makanan boleh saja memiliki kuku yang panjang saat berjualan asalkan kukunya bersih dan saat mengolah atau menjamah makanan tetap menggunakan alat.

Menurut Muthmainnah (2012) pada sebaran responden pedagang berdasarkan sikap terhadap kebersihan diri sebagian besar pertanyaan mampu dijawab dengan baik oleh sebagian besar responden. Disisi lain, terdapat 50% responden yang mengabaikan memiliki kuku panjang sehingga menganggap hal ini diperbolehkan. Penyebarluasan informasi mengenai pentingnya menjaga kebersihan diri sangat diperlukan, terutama dalam bentuk penyuluhan secara lisan atau melalui media¹¹.

Memiliki kuku panjang akan berdampak pada makanan yang diolah bahkan bisa terkontaminasi. Tangan adalah media yang mudah memindahkan bakteri kepada makanan, penjamah makanan tidak diperkenankan memiliki kuku panjang karena hal tersebut dapat meningkatkan kontaminasi bakteri pada makanan.

Sikap pedagang terhadap peralatan menunjukkan sebesar 10% memiliki sikap kurang baik karena mencuci peralatan tidak dengan air mengalir dengan alasan sulitnya untuk mengakses air untuk keperluan mencuci. Pedagang melakukan pencucian

peralatan masih dengan air yang tidak mengalir atau membawa air sendiri dari tempat tinggalnya menggunakan ember.

Sejalan dengan penelitian Muthmainnah (2012) pada sebaran pertanyaan responden mengenai sikap terhadap peralatan. Dari 5 pertanyaan terkait menjaga kebersihan peralatan dapat dijawab dengan baik oleh responden. Pernyataan kebersihan pada peralatan disetujui oleh hampir seluruh responden dengan persentase 92,9%¹¹.

Sikap pedadang terhadap penyajian menunjukkan sikap yang baik sebesar 100%.. Semua pedagang menanggapi secara baik jika pengolah makanan harus memilih bahan makanan yang baik dan bersih. Makanan yang baik dan bersih menurut responden diharapkan tidak menyebabkan penyakit setelah dikonsumsi. Pemisahan bahan makanan mentah dan matang dilakukan karena mereka menganggap bahwa bahan makanan yang mereka gunakan juga tidak memungkinkan untuk disimpan dalam satu wadah, serta menutup makanan juga diyakini responden dapat melindungi makanan dari pencemaran.

D.Higiene Sanitasi Makanan Jajanan

Masih banyak pedagang belum mengetahui pentingnya menerapkan hygiene dan sanitasi pada makanan yaitu seluruh responden tidak mencuci tangan setiap akan menjamah makanan. Pedagang tidak melakukan praktik mencuci tangan setelah melakukan aktivitas, menerima atau memegang uang sebelum melakukan penanganan terhadap makanan jajanan. Tidak tersedianya sarana untuk mencuci tangan yang dekat dengan posisi tangan pedagang membuat pedagang enggan untuk melakukan mencuci tangan secara rutin. Pedagang juga masih melakukan kegiatan menggaruk anggota badan seperti telinga, hidung, dan mulut. Nuraida Mengatakan bahwa menggaruk-garuk badan, mengorek hidung atau menyentuh bagian tubuh lain adalah aktivitas yang harus dihindari oleh pedagang selama menangani pangan dan menyajikan makanan¹².

Pedagang makanan jajanan terlihat batuk atau bersin dihadapan makanan jajannya tanpa menutup mulut atau hidung. Penjamah makanan tidak diperbolehkan bersin, meniup atau batuk diatas makanan dan permukaan benda apapun yang tidak terlindungi dan kemungkinan akan bersentuhan dengan makanan. Batuk atau bersin pada seseorang dapat membuat tangan terkontaminasi oleh hasil ekresi tubuh yang dapat mengandung patogen dan dapat menyebabkan penyakit bawaan. Penjamah

makanan perlu mencuci tangan kembali setelah kontak dengan cairan tubuhnya ketika batuk atau bersin¹³. Tidak ditemukan pedagang yang mencuci tangan setelah batuk atau bersin dikarenakan kurangnya pengetahuan dan tidak tersedianya sarana cuci tangan pakai sabun yang cukup terjangkau jaraknya (dekat) dengan pedagang.

Penelitian ini sejalan dengan Ismainar et al., (2022) yang menyatakan terdapat 51,4% hygiene sanitasi makanan jajanan masih pada kategori rendah. Pedagang belum memperhatikan ketersediaan air bersih yang tidak memadai, air yang tersedia hanya air yang ditaruh diember yang terbuka¹⁴.

Penerapan hygiene sanitasi pada makanan jajanan yang belum sesuai karena pedagang makanan jajanan belum pernah mendapatkan penyuluhan tentang keamanan makanan. Pedagang yang memperhatikan kebersihan akan menyebabkan kontaminasi makanan yang dapat mengakibatkan penyakit bawaan makanan seperti keracunan makanan, diare, atau infeksi saluran pencernaan pada orang yang mengonsumsi¹⁵.

SIMPULAN

Aspek pengetahuan dan sikap siswa terhadap pemilihan makanan jajanan di SDN Cicalengka 05, siswa di kelas yang lebih tinggi umumnya menunjukkan pengetahuan dan sikap yang lebih baik dibandingkan kelas yang lebih rendah. Sikap pedagang terhadap terhadap hygiene sanitasi makanan jajanan adalah baik (80%) serta hasil observasi terhadap hygiene sanitasi menunjukkan adanya ketidaksesuaian dalam kategori sedang/menengah sebesar 100%. Hal ini perlu mendapatkan perhatian yang lebih baik dalam meningkatkan pemahaman terhadap hygiene sanitasi pada pedagang makanan jajanan di lingkungan SDN Cicalengka 05 untuk mendukung terhadap pemilihan makanan jajanan yang lebih aman dan sehat bagi siswa.

DAFTAR RUJUKAN

1. Pebrina R. Hubungan Pengetahuan Anak Terhadap Tindakan Memilih Jajanan di SDN 057737 Tanjung Gunung Baru Kecamatan Kutambaru Kabupaten Langkat Tahun 2019. Published online 2019.
2. Nurbiyati T, Wibowo AH. Pentingnya Memilih Jajanan Sehat. *J Inov dan Kewirausahaan*. 2014;3(3):192-196. <https://journal.uui.ac.id/ajie/article/view/7832>
3. Food and Agriculture Organization and World Health Organization. *Nutrition Guidelines and Standards for School Meals.*; 2019.
4. Fitriani NL, Andriyani S. Hubungan Antara Pengetahuan Dengan Sikap Anak Usia Sekolah Akhir (10-12 Tahun) Tentang Makanan Jajanan Di Sd Negeri Ii Tagog Apu

- Padalarang Kabupaten Bandung Barat Tahun 2015. *J Pendidik Keperawatan Indones.* 2015;1(1):7. doi:10.17509/jpki.v1i1.1184
5. Arikunto. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta; 2010.
 6. Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Alfabeta; 2019.
 7. Kristianto R& M. Faktor Determinan Pemilihan Makanan Jajanan pada Siswa Sekolah Dasar. Published online 2013.
 8. Saputro H. Hubungan Tingkat Pengetahuan Siswa Tentang Jajanan Sehat Dengan Sikap Memilih Jajanan. *STIKES Yogyakarta*. 2015;Volume 6.
 9. Wulandari NS, Sofyana H, Kusmiati S, Nursyamsiyah. Gambaran Pengetahuan dan Sikap Anak Sekolah Dasar Usia 10-12 Tahun Dalam Memilih Pangan Jajanan Anak Sekolah (Pjas). *J Keperawatan Indones Florence Nightingale*. 2022;2(1):371-384.
 10. Sarwono S. *Soiologi Kesehatan: Beberapa Konsep Beserta Aplikasinya*. Gajah Mada Universty Press. Published online 2003.
 11. Muthmainnah. Analisis Dampak Pelatihan dan Pendampingan Terhadap Pengetahuan Sikap dan Praktik higiene Sanitasi Makanan Ibu Warung Anak Sehat. *Inst Pertan Bogor*. Published online 2012.
 12. Nuraida L. Menuju Kantin Sehat di Sekolah. *Direktorat Jenderal Pendidik DasarKementerian Pendidik Nasional*. Published online 2011.
 13. FSANZ. Standard 3.2.2a food safety management tools. *Food Stand Aust Zeal*. Published online 2023:1-31. https://www.foodstandards.gov.au/publications/Documents/Safe Food Australia_322A_final.pdf
 14. Ismainar H, Harnani Y, Sari NP, Zaman K, Hayana H, Hasmaini H. Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau. *J Kesehat Lingkungan Indones*. 2022;21(1):27-33. doi:10.14710/jkli.21.1.27-33
 15. Awaliyah VT, Kahar K. Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Citaringgul Kabupaten Bogor: Hygiene and Sanitation of Food Handlers in Citaringgul Village, Bogor Regency. *Jurnal Diskursus Ilmiah Kesehatan*. 2024 Mar 17;2(1):1-8.