

RESEARCH STUDY

OPEN ACCESS

Pengaruh Media Poster pada Pengetahuan dan Praktik Personal Hygiene Penjamah Makanan di Katering Senjani Kitchen Malang

The Effect of Poster on Personal Hygiene Knowledge and Practice of Food Handlers at Senjani Kitchen Catering Malang

Salsabila Fauziah Rahayu^{1*}, Nurul Hakimah², Carissa Cerdasari²

¹Progran Studi Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika, Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang, Malang, Indonesia

²Program Studi Pendidikan Profesi Dietisien, Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Malang, Malang, Indonesia

ARTICLE INFO

Received: 15-10-2022

Accepted: 06-12-2022

Published online: 23-12-2022

*Correspondent:

Salsabila Fauziah Rahayu
salsabilafaura@gmail.com



DOI:

10.20473/amnt.v6i1SP.2022.200-205

Available online at:

<https://e-journal.unair.ac.id/AMNT>

Keywords:

Penjamah makanan,
Pengetahuan, Personal hygiene, Poster, Praktik

ABSTRAK

Latar Belakang: Katering menjadi cara untuk memenuhi kebutuhan terhadap makanan. Katering merupakan penyelenggaraan makanan institusi karena mengolah makanan jumlah besar. Penjamah makanan dibutuhkan dalam jumlah banyak sehingga meningkatkan potensi kontaminasi makanan. Pencegahan kontaminasi dilakukan dengan penerapan *personal hygiene* berdasarkan Permenkes RI No. 1096/Menkes/PER/VI/2011. Peningkatan pengetahuan dan praktik diperlukan untuk meningkatkan penerapan *personal hygiene* salah satunya dengan pemasangan poster di area kerja. Katering Senjani Kitchen merupakan katering yang berada di Kota Malang. Hasil studi pendahuluan menunjukkan bahwa tenaga penjamah makanan belum menerapkan *personal hygiene* dengan baik.

Tujuan: Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh media poster terhadap pengetahuan dan praktik *personal hygiene* penjamah makanan di Katering Senjani Kitchen Malang.

Metode: Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif menggunakan jenis penelitian pre-eksperimen dengan desain *one group pretest posttest*. Pemasangan poster di area kerja dengan sampel berjumlah 5 tenaga penjamah.

Hasil: Hasil rata-rata nilai pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan sebelum dilakukan intervensi pemasangan poster adalah 70,7 (cukup). Setelah dilakukan intervensi meningkat menjadi 82,7 (baik). Rata-rata nilai praktik *personal hygiene* penjamah makanan sebelum dilakukan intervensi pemasangan poster adalah sebesar 55,7 (kurang). Setelah dilakukan intervensi meningkat menjadi 73,0 (cukup).

Kesimpulan: Terdapat peningkatan nilai pengetahuan dan praktik *personal hygiene* penjamah makanan setelah pemasangan poster di area kerja.

ABSTRACT

Background: Catering is way to fulfill the need for food. Catering is an institutional food management because it produce large amounts of food. Large quantities of food handlers also required and increasing the potential of food contamination. Prevention can be done by applying *personal hygiene* according to Permenkes RI No. 1096/Menkes/PER/VI/2011. Enhancement of knowledge and practice are needed to improve the application of *personal hygiene* with poster installation. Senjani Kitchen Catering is a catering service located in Malang. The preliminary study indicate that the food handlers have not implemented *personal hygiene* properly.

Objectives: This study aims to analyze poster's effect on Senjani Kitchen Malang food handlers' *personal hygiene* knowledge and practices.

Methods: This research is a descriptive study with quantitative approach used pre-experimental research with one group pretest posttest design. Posters were installed in the work area with sample of 5 food handlers.

Results: The average scores of food handlers' *personal hygiene* knowledge before the intervention was 70.7 (enough). After the intervention, it increased to 82.7 (good). The average scores of food handlers' *personal hygiene* practice before the intervention was 55.7 (less). After the intervention, it increased to 73.0 (enough).

Conclusions: There is an increased value of food handlers' *personal hygiene* knowledge and practices after placing posters in the work area.

Keywords: Food handlers, Knowledge, Personal hygiene, Poster, Practice

PENDAHULUAN

Salah satu cara pemenuhan makanan adalah dengan menggunakan jasa katering yang dipilih karena konsumen tidak memiliki banyak waktu untuk memasak.¹ Katering dikatakan sebagai penyelenggaraan makanan institusi jika dalam sekali pengolahan menghasilkan lebih dari 50 porsi. Sehingga jika terdapat 3 kali makan dalam sehari maka terdapat 150 porsi dalam sehari.² Dalam penyelenggaraan makanan institusi, dibutuhkan banyak tenaga penjamah makanan. Hal tersebut dapat meningkatkan potensi kontaminasi makanan oleh kontaminan.³ Menurut data dari Laporan Tahunan Balai Besar POM Surabaya, penyebab utama kasus keracunan yang terjadi di Kota Malang pada tahun 2020 adalah pangan dengan 36 kasus.⁴

Hygiene adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi sebagaimana yang tertera pada Permenkes RI No. 1096/Menkes/PER/VI/2011. Salah satu ruang lingkup *hygiene* adalah *personal hygiene* yang merupakan usaha untuk memelihara dan melindungi diri, serta mengendalikan faktor risiko yang dapat berasal dari bahan makanan, orang, serta peralatan yang digunakan.⁵

Faktor yang menyebabkan kurangnya praktik *personal hygiene* di institusi penyelenggaraan makan salah satunya adalah kurangnya pengetahuan penjamah makanan mengenai *personal hygiene*. Hal tersebut sejalan dengan penelitian Nisa bahwa 68,4% penjamah makanan katering rumahan memiliki pengetahuan *hygiene* yang kurang.⁶ Menurut penelitian Avrilinda terdapat pengaruh antara pengetahuan dan sikap terhadap praktik *hygiene* penjamah makanan.⁷

Katering Senjani Kitchen Malang merupakan sebuah usaha katering harian di kota Malang. Diketahui bahwa hanya pemilik yang telah mengikuti pelatihan terkait *hygiene*, sedangkan pegawai belum pernah mengikuti pelatihan. Penjamah makanan juga diketahui belum memakai alat pelindung diri yang lengkap, hanya menggunakan masker saja dan masih belum komitmen penuh. Selain itu belum ada poster yang berkaitan

dengan *personal hygiene* di area kerja Katering Senjani Kitchen.

Dalam rangka meningkatkan pengetahuan penjamah makanan diperlukan pemasangan poster di area kerja. Poster tersebut berisi petunjuk *personal hygiene*. Media poster dipilih karena merupakan media cetak yang berisi informasi penting.⁸ Selain itu cakupan yang luas dan tidak mengganggu waktu bekerja penjamah makanan karena dapat dilihat kapan saja.⁹ Hasil penelitian Khairina, dkk (2018) menyatakan bahwa terdapat peningkatan nilai praktik penjamah makanan setelah penyampaian media visual.¹⁰ Oleh karena itu peneliti tertarik melakukan penelitian mengenai "Pengaruh Media Poster pada Pengetahuan dan Praktik *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Katering Senjani Kitchen Malang".

METODE

Pendekatan yang digunakan pada penelitian ini adalah deskriptif dengan pendekatan secara kuantitatif. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian pre eksperimen dengan desain *one group pre test post test*. Penelitian ini dilakukan selama 1 bulan dimulai dari Juni 2022 sampai bulan Juli 2022 bertempat di Katering Senjani Kitchen Kota Malang. Populasi pada penelitian ini yaitu tenaga penjamah makanan dengan teknik pengambilan sampel *total sampling* sehingga diperoleh jumlah sampel 5 orang yang seluruhnya berjenis kelamin perempuan.

Data pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan didapat dengan kuesioner yang telah diuji validitas dan reliabilitasnya. Data praktik diperoleh dengan menggunakan melakukan observasi praktik secara langsung dengan menggunakan lembar observasi dengan indikator sesuai dengan Permenkes RI No. 1096/Menkes/PER/VI/2011. Waktu penelitian ditampilkan dalam Gambar 1. Observasi praktik (O) dilakukan selama 6 kali dan diawali dengan pengerjaan kuesioner pengetahuan (P). Intervensi dilakukan dengan memasang poster di area kerja selama 2 minggu.



Gambar 1. Waktu penelitian

HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran Karakteristik Responden

Karakteristik tenaga penjamah makanan di Katering Senjani Kitchen Malang dapat dilihat pada Tabel 1. Tenaga penjamah makanan di Senjani Kitchen di dominasi oleh tenaga penjamah berusia 17-25 tahun atau remaja akhir dengan jumlah 2 orang (40%). Menurut Machali dan Hidayat usia produktif merupakan usia yang

memiliki kompetensi dan keterampilan yang baik.¹¹ Sehingga pada usia produktif memiliki pengaruh pada penerimaan pengetahuan. Seluruh tenaga penjamah makanan di Senjani Kitchen berjenis kelamin perempuan dengan jumlah 5 orang (100%). Menurut Nurfikrizd dan Rustiawan (2020) perempuan identik dengan pekerjaan di dapur sehingga penjamah makanan paling banyak berjenis kelamin perempuan.¹²

Tabel 1. Karakteristik Tenaga Penjamah Makanan di Katering Senjani Kitchen

Karakteristik	n	Persentase (%)
Umur		
17-25	2	40,0
26-35	1	20,0
36-45	1	20,0
46-55	1	20,0
Pendidikan		
SMP	1	20,0
SMK	2	40,0
D2	1	20,0
S1	1	20,0
Lama Bekerja		
<1 tahun	3	60,0
2 tahun	1	20,0
3 tahun	1	20,0
Mengikuti Pelatihan		
Pernah	0	0,0
Tidak Pernah	5	100,0

Sumber: Data primer, 2022

Tenaga penjamah makanan di Rezza catering yang berpendidikan SMP, D2, dan S1. Hal ini menunjukkan bahwa seluruh responden telah memperoleh pendidikan dasar (6 tahun) dan sebagian besar telah menempuh pendidikan sekolah menengah atas. Tingkat pendidikan yang tinggi dapat mempengaruhi proses belajar seseorang dalam menerima informasi.⁸ Menurut Avrillinda, bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan dapat mempermudah seseorang dalam menganalisis situasi dan kondisi yang dihadapi, termasuk perilaku yang baik bagi penjamah makanan.⁷

Karakteristik responden berdasarkan lama bekerja menunjukkan bahwa mayoritas tenaga penjamah

makanan Senjani Kitchen bekerja selama <1 tahun sebanyak 3 orang (60%). Berdasarkan (Nandy & Walangitan, 2015) semakin lama masa kerja seseorang, maka semakin berpengalaman orang tersebut sehingga pengetahuan yang dimiliki semakin baik.¹³ Seluruh responden tidak pernah mengikuti pelatihan dengan jumlah responden sebanyak 5 orang (100%). Pelatihan merupakan salah satu sumber informasi dan perkembangan ilmu sehingga pelatihan diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan seseorang.¹⁴ Pelatihan atau kursus mengenai higiene sanitasi makanan dapat meningkatkan pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan.¹⁵

Tabel 2. Kategori *pre test* pengetahuan penjamah makanan

No	Kategori	n (%)	Usia				Tingkat Pendidikan				Masa Kerja		
			17-25 tahun	26-35 tahun	36-45 tahun	46-55 tahun	SMP	SMK	D2	S1	<1 thn	2 thn	3 thn
1	Baik	60	20	0	20	20	20	20	0	40	0	20	
2	Cukup	20	20	0	0	0	0	0	0	20	0	0	
3	Kurang	20	0	20	0	0	0	0	20	0	20	0	

Tabel 3. Kategori *post test* pengetahuan penjamah makanan

No	Kategori	n (%)	Usia				Tingkat Pendidikan				Masa Kerja		
			17-25 tahun	26-35 tahun	36-45 tahun	46-55 tahun	SMP	SMK	D2	S1	<1 thn	2 thn	3 thn
1	Baik	80	40	0	20	20	40	20	0	60	0	20	
2	Cukup	0	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	
3	Kurang	20	0	20	0	0	0	0	20	0	20	0	

Sumber: Data Primer, 2022

Pengetahuan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan

Tabel 2 menunjukkan bahwa hasil *pre test* pengetahuan penjamah makanan yang tergolong baik adalah sebanyak 3 orang (60%), sedangkan tenaga penjamah makanan yang memiliki pengetahuan cukup

adalah sebanyak 1 orang (20%) serta terdapat penjamah makanan dengan pengetahuan kategori kurang sebanyak 1 orang (20%). Setelah diberikan intervensi berupa pemasangan poster *personal hygiene* pada area kerja terjadi peningkatan pengetahuan penjamah makanan.

Tabel 3 menunjukkan peningkatan jumlah penjamah makanan yang memiliki pengetahuan baik menjadi 4 orang (80%) dan penjamah makanan yang memiliki pengetahuan kurang tetap dengan 1 orang (20%). Nilai rata-rata *pre test* dan *post test* pengetahuan tenaga penjamah makanan mengalami peningkatan dari yang sebelumnya cukup menjadi baik.

Seluruh kelompok umur dari penjamah makanan mengalami peningkatan nilai pengetahuan setelah dilakukan intervensi pemasangan poster *personal hygiene*. Kelompok umur remaja awal dengan rentang usia 17-25 tahun memiliki nilai dan peningkatan pengetahuan yang lebih tinggi. Hal tersebut menunjukkan bahwa intervensi pemasangan poster efektif digunakan pada semua kategori umur dengan tujuan meningkatkan pengetahuan. Hal tersebut sesuai dengan penelitian Barik, dkk (2019) bahwa poster merupakan media tradisional, namun penggunaannya masih termasuk efektif di era digital terutama jika responden merupakan orang dewasa.¹⁶

Menurut Budiyo, dkk (2012) bahwa semakin tinggi tingkat pendidikan dapat mempermudah seseorang dalam menganalisis situasi dan kondisi yang dihadapi, termasuk perilaku yang baik bagi penjamah makanan.¹⁷ Tingkat pendidikan yang tinggi tidak

menjamin tingkat pendidikan yang tinggi memiliki pengetahuan yang baik tentang higiene dan sanitasi. Orang dengan tingkat pendidikan tinggi bukan kesehatan pasti akan berbeda dalam menguasai perihal kesehatan. Oleh karena itu pendidikan termasuk dalam faktor predisposisi praktik sesuai dengan teori Lawrence Green⁸. Masa kerja merupakan aspek yang dapat mempengaruhi kemampuan seseorang.¹⁸ Lama masa kerja mempengaruhi pengalaman seseorang yang dapat menentukan perkembangan dalam pekerjaan.¹⁹

Terdapat pertanyaan dengan jumlah jawaban benar tetap antara *pre test* dan *post test* pada kuesioner pengetahuan. Hal tersebut disebabkan karena jawaban atau informasi hanya tertera pada detail tulisan pada poster bukan melalui gambar yang besar dan jelas. Hal tersebut sejalan dengan penelitian Wulandari (2017) bahwa terdapat kelemahan yang dimiliki media poster yaitu, selain karena dipengaruhi oleh tingkat pengetahuan orang yang melihatnya, kurangnya penjelasan yang rinci, memiliki banyak arti atau makna.²⁰ Hal tersebut diperkuat dengan hasil penelitian Fariba, dkk (2018) bahwa pada dasarnya penjamah makanan perlu mengikuti pelatihan untuk dapat meningkatkan pengetahuan dan mempraktikkan *personal hygiene* saat kerja.²¹

Tabel 4. Kategori *pre test* praktik penjamah makanan

No	Kategori	n (%)	Usia				Tingkat Pendidikan				Masa Kerja		
			17-25 tahun	26-35 tahun	36-45 tahun	46-55 tahun	SMP	SMK	D2	S1	<1 thn	2 thn	3 thn
1	Baik	0	20	0	20	20	20	20	0	40	0	20	
2	Cukup	20	20	0	0	0	0	20	0	20	0	0	
3	Kurang	80	0	20	0	0	0	0	20	0	20	0	

Tabel 5. Kategori *post test* praktik penjamah makanan

No	Kategori	n (%)	Usia				Tingkat Pendidikan				Masa Kerja		
			17-25 tahun	26-35 tahun	36-45 tahun	46-55 tahun	SMP	SMK	D2	S1	<1 thn	2 thn	3 thn
1	Baik	40	40	0	0	0	0	40	0	40	0	0	
2	Cukup	60	0	20	20	20	20	0	20	0	20	20	
3	Kurang	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

Sumber: Data Primer, 2022

Praktik *Personal Hygiene* Penjamah Makanan

Tabel 4 menunjukkan bahwa hasil *pre test* praktik penjamah makanan yang tergolong baik adalah sebanyak 0 orang (0%), sedangkan tenaga penjamah makanan yang memiliki praktik cukup adalah sebanyak 1 orang (20%) serta terdapat penjamah makanan dengan praktik kategori kurang sebanyak 4 orang (80%). Setelah diberikan intervensi berupa pemasangan poster *personal hygiene* pada area kerja terjadi peningkatan praktik penjamah makanan. Tabel 5. terlihat peningkatan jumlah penjamah makanan yang memiliki praktik baik menjadi 2 orang (40%) dan penjamah makanan yang memiliki praktik kurang menjadi 3 orang (60%). Rata-rata nilai praktik *personal hygiene* didapatkan hasil pretest sebesar 55,7 sehingga tergolong dalam kategori kurang, sedangkan rata-rata nilai *post test* adalah 73,0 dengan kategori cukup. Hasil tersebut menunjukkan bahwa nilai

rata-rata *pre test* dan *post test* pengetahuan tenaga penjamah makanan mengalami peningkatan dari yang sebelumnya kurang menjadi cukup.

Nilai rata-rata praktik *personal hygiene* penjamah makanan di Katering Senjani Kitchen Malang menunjukkan bahwa responden no. 1 memiliki nilai 53,3 pada *pre test* dan nilai 68,3 *post test* dengan peningkatan nilai sebesar 15. Sedangkan responden no. 2 memiliki nilai 55 pada *pre test* dan 71,7 pada *post test* dengan peningkatan nilai sebesar 16,7. Responden no. 3 memiliki nilai 60 pada *pre test* dan 76,7 pada *post test* dengan peningkatan nilai sebesar 16,7. Peningkatan juga terjadi pada responden no. 4 memiliki nilai 55 pada *pre test* dan 75 pada *post test* dengan peningkatan nilai sebesar 20. Sedangkan untuk responden no. 5 memiliki nilai 55 pada *pre test* dan 73,3 pada *post test* dengan peningkatan nilai sebesar 18,3.

Terdapat beberapa praktik tenaga penjamah makanan yang kurang sesuai dengan ketentuan Permenkes Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 pada poin lembar observasi praktik *personal hygiene* penjamah makanan yaitu poin untuk tidak berbicara saat bekerja. Hal tersebut disebabkan oleh perlunya koordinasi antar penjamah makanan. Terdapat aspek terkait alat pelindung diri (APD) yang baru dilakukan pada pengamatan hari ke-2 dan ke-3 karena menyadari proses observasi. Bias tersebut disebabkan karena peneliti terlihat sedang mengawasi dan mengamati proses persiapan dan pengolahan makanan. Sehingga diperlukan metode observasi yang meminimalisir adanya bias yaitu dengan melakukan teknik observasi tertutup yaitu tidak menampakkan lembar observasi dan papan dada saat proses observasi. Akan tetapi kejadian tersebut sesuai dengan penelitian Noviandry (2013) bahwa pengawasan akan mempengaruhi kepatuan pekerja dalam menggunakan alat pelindung diri.²²

Pengaruh positif poster terhadap praktik penjamah makanan sejalan dengan penelitian dari Masyita, dkk (2017) bahwa terdapat perubahan signifikan terhadap praktik *personal hygiene* penjamah makanan.²³ Hal tersebut sesuai dengan pendapat Cummings (2018) bahwa penafsiran seseorang mengenai suatu materi akan lebih baik dengan gambar.²⁴

KESIMPULAN

Terdapat peningkatan rata-rata nilai pengetahuan *personal hygiene* penjamah makanan di Katering Senjani Kitchen Malang sebelum dilakukan intervensi pemasangan poster adalah sebesar 70,7 (cukup) menjadi 82,7 (baik). Rata-rata nilai praktik *personal hygiene* penjamah makanan di Katering Senjani Kitchen Malang mengalami peningkatan sebelum dilakukan intervensi pemasangan poster adalah 55,7 (kurang) setelah intervensi meningkat menjadi 73,0 (cukup). Diperlukan adanya pengawasan serta pelatihan ataupun penyuluhan mengenai *personal hygiene* untuk meningkatkan pengetahuan dan praktik yang kemudian diterapkan pada saat bekerja. Pembuatan poster diharapkan lebih menekankan gambar daripada tulisan serta proses observasi praktik penjamah makanan dapat dilakukan secara tertutup.

ACKNOWLEDGEMENT

Terima kasih kepada semua pihak yang telah berkontribusi sehingga penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik. Terutama bagi institusi penelitian ini yaitu Katering Senjani Kitchen Kota Malang.

REFERENSI

1. Prabowo, P. A. Analisa Perilaku Konsumen Jasa Katering untuk Keperluan Pesta di Surabaya. *J. Anal. Predeksi dan Informasi (Jurnal EKBIS)* **21**, 69–90 (2020).
2. Bakri, B., Intiyati, A. & Widartika. *Bahan Ajar Gizi: Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. (Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018).
3. Akabanda, F., Hlorts, E. H. & Owusu-Kwarteng, J. Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices

of Institutional Food-handlers in Ghana. *BMC Public Health* **17**, 1–9 (2017).

4. Balai Besar POM Surabaya. *Laporan Tahunan 2020*. (Balai Besar POM di Surabaya, 2021).
5. Sumantri, A. *Kesehatan Lingkungan*. (Kencana Prenada Media Group, 2013).
6. Nisa, N. K. Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan pada Katering Rumah Tangga di Leuwidahu Kota Tasikmalaya. (2013).
7. Avrilianda, S. M. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. *e-journal Boga* **5**, 1–7 (2016).
8. Notoatmodjo, S. *Promosi kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. (PT Rineka Cipta, 2010).
9. Daryanto. *Media Pembelajaran*. (Gava Medika, 2012).
10. Khairinia, A. D., Palupi, I. R. & Prawiningdyah, Y. Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan Terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan di Kantin Kampus. *JHE (Journal Heal. Educ.)* **3**, 65–74 (2018).
11. Machali, I. & Hidayat, A. *The Handbook of Education Management: Teori dan Praktik Pengelolaan Sekolah/Madrasah*. (Kencana, 2016).
12. Nurfikrizd, A. & Rustiawan, A. Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul. *Naskah Publ. Univ. Ahmad Dahlan* 1–13 (2019).
13. Nandy, I. I. & Donald Walangitan, M. Pengaruh Penilaian Prestasi Kerja dan Lama Bekerja Karyawan Terhadap Pengembangan Karir pada PT. Pegadaian Kanwil V Manado. *J. EMBA* **3**, 984–993 (2015).
14. Tanaiyo, S. N. K., Sari, D. D., Halim, F. & Damayanti, A. Y. Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ. Prof. Dr. Soerojo Magelang. *J. Islam. Nutr.* **1**, 19–25 (2018).
15. Kusuma, H. S., Pasanda, A., Nugraheni, K. & Nissa, C. Perubahan Pengetahuan Penjamah Makanan Hotel Setelah Penyuluhan Higiene Perorangan. *J. Gizi Indones. (The Indones. J. Nutr.)* **6**, 71–75 (2017).
16. Barik, A. L., Purwaningtyas, R. A. & Astuti, D. The Effectiveness of Traditional Media (Leaflet and Poster) to Promote Health in a Community Setting in the Digital Era: A Systematic Review. *J. Ners* **14**, 76–80 (2019).
17. Budiyo, Junaedi, H., Isnawati & Wahyuningsih, T. Tingkat Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Higiene dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008. *J. Promosi Kesehat. Indones.* **4**, 50–60 (2009).
18. Sutrisno, E. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. (Prenamedia Group, 2016).
19. Faizin, A. & Winarsih. Hubungan Tingkat Pendidikan dan Lama Kerja Perawat dengan

- Kinerja Perawat di RSUD Pandan Arang Kabupaten Boyolali. *Ber. Ilmu Keperawatan* **1**, 137–142 (2008).
20. Wulandari, R. Poster sebagai Media Pendidikan Karakter. *Pendidik. Karakter* **1**, 375–380 (2012).
 21. Fariba, R., Gholamreza, J. K., Saharnaz, N., Ehsan, H. & Masoud, Y. Knowledge, Attitude, and Practice Among Food Handlers of Semi-industrial Catering: A Cross Sectional Study at One of The Governmental Organization in Tehran. *J. Environ. Heal. Sci. Eng.* **16**, 249–256 (2018).
 22. Noviandry, I. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Pekerja dalam Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) pada Industri Pengelasan Informal di Kelurahan Gondrong, Kecamatan Cipondoh, Kota Tangerang Tahun 2013. (UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, 2013).
 23. Masyita, M., Amalina, M. J. N., Saudi, A. S. M., Samsudin, M. S. & Rizman, Z. I. Effect of Poster and Video Intervention on The Knowledge, Attitude and Practice (KAP) Level of Personal Hygiene Among Food Handlers in 24 Hours Mamak Restaurants in Sungai Petani, Kedah. *J. Fundam. Appl. Sci.* **9**, 851 (2018).
 24. Rothewelle, J. C. de. Comics and Medical Narrative: A Visual Semiotic Dissection of Graphic Medicine. *J. Graph. Nov. Comics* **10**, 562–588 (2019).