

Media *Audiovisual* Efektif Meningkatkan Pengetahuan tentang *Hygiene* Sanitasi dan Keselamatan Kerja Penjamah Makanan

DOI: <https://doi.org/10.18196/berdikari.v12i1.16364>

**AMILIA YUNI DAMAYANTI¹,
YUSRINA HUSNUL
ABIDAH², KHOFIFAH³,
ASYUN BILQIS⁴, DEWI
SUKOWATI⁵, MARTINTA
DWI⁶, ZAHRATURROSIDAH⁷**

^{1,2,3,4,5,6,7}Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas
Ilmu Kesehatan,
Universitas Darussalam Gontor
Jl. Raya Siman, Dusun I, Demangan,
Kec. Siman, Kabupaten Ponorogo,
Jawa Timur 63471
E-mail: amilia@unida.gontor.ac.id

ABSTRACT

Occupational health and safety as well as hygiene and sanitation are important aspects related to food management. This aspect affects food quality and worker safety so that food can be consumed safely and food handlers do not experience any work accidents. One of the efforts made to emphasize occupational health and safety as well as hygiene and sanitation is by educating food handlers. This education aims to determine the effectiveness of counseling using audiovisual methods in increasing information related to occupational health and safety as well as hygiene and sanitation for food handlers. This training used a quasi-experimental method to design a pretest-posttest panel with a sample of eight food handlers. The questionnaire was used to collect pre-test and post-test results and then tested using the paired t-test and calculated through SPSS 24.0. After carrying out this activity, it was discovered that counseling through audiovisual methods could effectively increase hygiene, knowledge of sanitation, and work safety for food handlers ($p < 0.05$) by 12%.

Keywords: Counseling, Audiovisual Media, Hygiene Sanitation, Work Safety, Food Handlers

ABSTRAK

Kesehatan dan keselamatan kerja serta higiene dan sanitasi merupakan aspek penting terkait penyelenggaraan makanan. Aspek ini memengaruhi kualitas makanan dan keamanan pekerja agar pangan dapat dikonsumsi dengan aman serta penjamah makanan tidak mengalami kecelakaan kerja. Upaya yang dilakukan demi menekankan Kesehatan dan keselamatan kerja serta *hygiene* dan sanitasi salah satunya adalah dengan edukasi kepada penjamah makanan. Edukasi ini bertujuan untuk mengetahui keefektifan penyuluhan menggunakan metode audiovisual dalam meningkatkan informasi terkait kesehatan dan keselamatan kerja serta higiene dan sanitasi pada penjamah makanan. Pelatihan ini menggunakan metode quasi eksperimen untuk merancang *pretest-posttest* panel dengan sampel delapan orang penjamah makanan. Kuesioner digunakan dalam proses pengumpulan hasil *pre-test* dan *post-test* lalu diuji menggunakan uji-t berpasangan. Program yang digunakan

adalah SPSS 24.0. Setelah dilakukan kegiatan pengabdian ini diketahui bahwa penyuluhan melalui metode audiovisual dapat meningkatkan pengetahuan higiene sanitasi dan keselamatan kerja bagi penjamah makanan secara efektif ($p < 0,05$) sebesar 12%.

Kata Kunci: *Penyuluhan, Media Audiovisual, Hygiene Sanitasi, Keselamatan Kerja, Penjamah Makanan*

PENDAHULUAN

Hal utama dalam *food beverage hygiene* adalah kontrol pada gedung, prasarana, bahan makanan, dan orang yang mungkin atau bisa memberikan efek merugikan pada kesehatan atau *food poisoning* (Widyastuti et al., 2019). Penjamah makanan adalah pengawas pangan mulai dari penyiapan, pengolahan, penyimpanan, pengangkutan, dan penyajian pangan. Saat menangani pangan, orang yang menderita flu, demam, atau diare tidak boleh dilibatkan (Marsanti, & Widi, 2018). Menurut Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene dan Sanitasi Restoran dan Rumah Makan, penjamah makanan adalah orang yang bersentuhan langsung dengan pangan dan prasarana pada saat penyiapan, proses, distribusi hingga tahapan penyajian (Kemenkes RI, 2003; Wayansari et al., 2018). Salah satu gangguan kesehatan yang dapat ditimbulkan adalah diare. Persentase orang yang mengalami diare yaitu 4.76% (KEMENKES RI, 2021).

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan ide dan usaha demi integritas jiwa dan raga (Wayansari et al., 2018). K3 ini diperlukan untuk menjamin karyawan dapat bekerja dengan sehat serta tenteram. Suatu pekerjaan dianggap *safe*, apabila pekerja melakukan segala kemungkinan potensi risiko dapat dihindari. Selain keselamatan kerja, pengolah makanan memiliki banyak aspek berbahaya saat menangani makanan, salah satunya adalah kebakaran. Jika terjadi kebakaran, hal yang dapat dilakukan untuk memadamkan api adalah dengan menggunakan APAR (Alat Pemadam Api Ringan). APAR ini dapat digunakan oleh orang yang terlatih. Selain itu, terkait dengan keselamatan kerja, penggunaan alat pelindung diri, penataan barang dan kondisi ruang harus diperhatikan. Di Kabupaten Ngawi, data kebakaran permukiman tercatat pada tahun 2018 yaitu sebanyak 35 kasus dengan tren yang terus meningkat (BPS kabupaten Ngawi, 2020). Oleh karena itu, perlu adanya edukasi berupa penyuluhan mengenai keselamatan kerja dan sanitasi lingkungan dapur agar terhindar dari hal yang tidak diinginkan.

Penyuluhan merupakan pelatihan informal bagi individu atau kelompok masyarakat dilaksanakan secara sistematis, terjadwal, dan teratur yang bertujuan mengubah perilaku

yang berkelanjutan untuk mencapai produksi, pendapatan, dan kesejahteraan yang lebih baik (Anwarudin, et al., 2021). Penyuluhan ini memiliki peran yang penting dalam memberi pengetahuan kepada penjamah makanan mengenai sanitasi lingkungan dan keselamatan kerja agar pengetahuan mengenai hal ini dapat meningkat. Dengan meningkatnya pengetahuan mengenai hal ini, dapat memengaruhi sikap, tindakan, dan praktik oleh penjamah makanan. Penentuan alat peningkatan kesadaran harus disesuaikan dengan tujuan untuk menggapai hasil optimal. Edukasi ini menggunakan *audiovisual*, yaitu lembar balik dan poster. Media audiovisual yang digunakan Kegiatan penyuluhan ini menggunakan dua indra, yaitu penglihatan dan pendengaran agar tanggapan terhadap suatu pengetahuan dapat optimal.

Dengan dasar tersebut, perlu dilakukan edukasi melalui audiovisual untuk menambah pengetahuan penjamah makanan di asrama Universitas Darussalam Gontor. Hal ini dilakukan agar perilaku penjamah makanan lebih berhati-hati dalam melakukan tugas dan memperhatikan protokol *hygiene* sanitasi dan keselamatan kerja di dapur.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan edukasi kepada penjamah makanan ini dilakukan di dapur umum asrama putri Universitas Darussalam Gontor tanggal 25 September 2022. Edukasi dilakukan dengan bantuan media audiovisual berupa ceramah dengan lembar balik dan poster. Sebelum dilakukan edukasi, responden melakukan *pretest*. Setelah edukasi, responden mengerjakan *posttest* berupa kuisisioner yang memiliki 10 pernyataan dengan memilih jawaban benar atau salah. Sebelum menyelesaikan *pretest*, responden akan mendapat sosialisasi pengisiannya.

Data nilai *pretest* serta *posttest* dimasukkan ke dalam *spreadsheet Excel* sesuai dengan poin yang diperoleh dari setiap ekspresi dan dievaluasi menurut skala Likert (Sugiyono, 2007) sebagai berikut.

10 = benar

0 = salah

KESELAMAT KERJA DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN

- Ruang dapur sesuai dengan arus dan Ergonomis tinggi meja sesuai postur tubuh (90cm)
- Barang yang berat selalu ditempatkan di bagian bawah
- Lampu harus dimatikan bila tidak dipergunakan atau dipertukan
- Mengangkat barang sesuai dengan kemampuan
- Ada peralatan pelindung dan peralatan pertolongan pertama yang cukup (APAR)
- Tidak boleh merakak dapur
- Membersihkan bahan yang tumpah atau keadaan lain di dapur
- Tempat penyimpanan yang praktis untuk alat kecil

PRINSIP PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN

- Dipisah antar bahan makanan basah (daging, ikan dan ayam) di suhu dingin dan kering (bawang dan bumbu lainnya) di suhu ruangan
- Jarak dinding dengan bahan makanan 5 cm dan dinding berwarna terang
- Terdiri dari rak-rak
- Rak sebelahnya dan tidak terlalu dekat atap gudang. Jarak 80 cm agak tinggi dengan jarak 5 cm dari permukaan lantai
- Kelembapan ruang dan suhu terjaga
- Dilakukan pemantauan yang rutin tentang kebersihan gudang
- Ketebalan bahan makanan padat 10 cm
- Ventilasi yang cukup 10% dari luas lantai

SYARAT TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN

- Lantai**: Terbuat dari bahan yang kedap air, mudah dibersihkan dan tahan lama. Lantai harus 50 cm di atas permukaan tanah.
- Dinding**: Permukaan dinding harus rata, tidak menyerap air, mudah dibersihkan, dan diberi pelapis dengan porselin.
- Atap dan langit-langit**: Terbuat dari bahan yang kedap air dan tidak bocor, langit-langit harus menutupi bagian bawah atap.
- Pembuangan asap** atau cerobong dilengkapi grease filter dan penyedot asap dan tidak mengganggu masyarakat sekitar.
- Penerangan**: Ruang kerja 20 Fc ruang makan dan tempat cuci antara 30-40 Fc, bebas silau dan tidak menimbulkan bayangan.
- Perlindungan serangga dan tikus**: Ada saluran pembuangan airbebas. Ada penyediaan air bersih. Ada tempat sampah.

MANAJEMEN PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN

- Prasyarat Penyaluran Bahan Makanan**
 - Tersedia bon-bon permintaan bahan makanan.
 - Tersedia kartu etik/buku catatan keluar masuk bahan makanan.
- Persiapan bahan makanan**
 - Menimbang/menakar
 - Teknik dalam persiapan bahan makanan: menyangi, memotong, mengayak (tepung).
 - Mencuci bahan makanan.
 - Membumbul
 - Pertukaran bahan makanan sebelum dimasak: misal: sapihar, air endam, dikalengking.

Standar dalam Pengolahan Standar Resep Konversi Resep

contoh : suatu resep dengan jumlah 50 porsi chicken steak, padahal hanya dibutuhkan 25 porsi, maka harus dilakukan perubahan hasil dari resep yang dinikmati dengan konversi resep maka:

$$\text{faktor konversi} = 25/50 = 0,5$$

Jadi, untuk mendapatkan jumlah resep 25 porsi, maka semua bahan dikalikan 0,5.

Standar dalam Pengolahan Standar Porsi

Contoh dari standar porsi makanan:

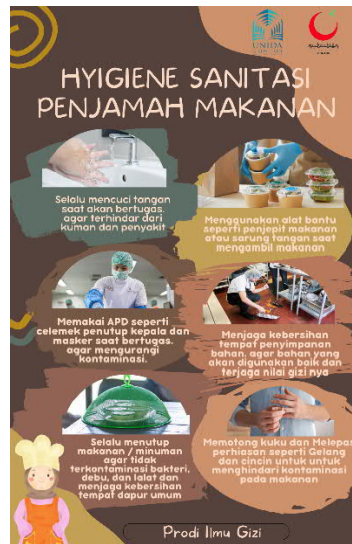
- 1 porsi Nasi (100 g)
- 1 porsi Lauk Hewan (daging 50 g, ayam 75 g, ikan 60 g, telur 50 g)
- 1 porsi lauk nabati (tempe dan tahu 50 g, kacang, kacangngan 25 g)
- 1 porsi Sayuran (masak) 100 g
- 1 porsi pepaya 100 g

Standar Bumbu

Terdapat 3 (tiga) jenis pengalengan bumbu, yaitu:

- Bumbu Meron
- Bumbu Putih
- Bumbu Kuning

Gambar 1. Lembar Balik Mengenai Keselamatan dan Kesehatan Kerja



Gambar 2. Poster Mengenai Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan

Setelah itu, persentase data menggunakan rumus berikut.

$$\% = \frac{\text{Jumlah Skor yang didapat}}{\text{total skor keseluruhan}} \times 100\%$$

Hasil yang diperoleh kemudian diklasifikasi menurut kisaran yang sudah ditetapkan. Hasil penambahan *pre-test* dan *post-test* dianalisis dengan komputer. Uji normalitas dilakukan terlebih dahulu melalui uji Kolmogorov-Smirnov, lalu dilanjutkan uji Wilcoxon karena variabel terdistribusi tidak normal.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Responden Santriwati

Responden yang berpartisipasi adalah ibu-ibu penjamah makanan di Universitas Darussalam Gontor, yakni sebanyak 7 orang dan staf dari mahasiswi sebanyak 2 orang. Informasi demografis pendidikan responden tergambar pada tabel berikut.

Tabel 1. Karakteristik responden berdasarkan tingkat pendidikan

| NO | TINGKAT PENDIDIKAN | N | PERSENTASE (%) |
|--------------------|--------------------|---|----------------|
| 1 | Tidak sekolah | 1 | 11 |
| 2 | SD | 3 | 34 |
| 3 | SMP | 1 | 11 |
| 4 | SMK | 2 | 22 |
| 5 | Mahasiswa | 2 | 22 |
| Rata - rata | | 9 | 100% |

Dari tabel tersebut terlihat bahwa ada tingkat pendidikan dari tidak sekolah sampai

mahasiswa. Responden yang tidak sekolah memiliki kondisi buta huruf sehingga *pretest* dibacakan oleh enumerator. Tingkat pendidikan SD memiliki presentase terbanyak, yaitu 34%, sedangkan tingkat pendidikan terendah adalah SMP dan tidak sekolah, yaitu 11%.

Tingkat Pengetahuan

Contoh tindakan kebersihan adalah menyediakan tempat sampah untuk pembuangan sampah dan menyediakan air bersih untuk cuci tangan. Konstruksi dan pengaturan selokan air hujan di pinggir jalan juga dilakukan sebagai pengelolaan limbah/sampah yang tepat, teratur, dan berkelanjutan untuk pembentukan dan pengelolaan saluran limbah rumah tangga “dapur dan kamar mandi” (Widyastuti, Nurmasari & Almira, 2019). Pekerjaan sanitasi ini erat kaitannya dengan K3 sehingga diharapkan pihak terkait bisa bekerja dalam kondisi yang kondusif. Pekerjaan itu dianggap terjaga dengan baik, apabila pekerja melakukan segala kemungkinan, potensi risiko dapat dihindari. Pekerjaan dianggap menyenangkan apabila karyawan dapat bekerja dengan nyaman dan santai sehingga tidak mudah lelah (Wayansari et al., 2018).

Tingkat informasi yang diperoleh responden dapat diketahui melalui *interview* atau kuesioner mengandung unsur terukur terkait topik tersebut (Notoatmojo, 2018). Tingkat pengetahuan diukur dengan tes pendahuluan dengan angket sebelum didasarkan pada metode *audiovisual*.

Tabel 2. Persentase tingkat informasi yang diperoleh responden sebelum edukasi

| No | Responden | Persentase (%) |
|--------------------|-----------|----------------|
| 1 | SE | 100 |
| 2 | IS | 80 |
| 3 | AN | 80 |
| 4 | SW | 80 |
| 5 | MY | 70 |
| 6 | PN | 60 |
| 7 | WR | 100 |
| 8 | FM | 100 |
| 9 | DN | 90 |
| Rata - rata | | 84% |

Hasil di atas menyatakan bahwa penjamah makanan yang berproporsi pengetahuan pre menerima edukasi tertinggi di antara yang diuji dengan kuesioner adalah responden dengan singkatan SE, WR, dan FM yaitu 100% dan mempunyai tingkat pengetahuan terendah sebelum menerima edukasi, yaitu PN dengan nilai 60%.



Gambar 1. *Pretest penjamah makanan dapur umum*

Berdasarkan nilai *pretest*, tingkat pengetahuan masuk kategori baik (84%). Hasil ini dinyatakan dengan rincian data, yaitu SE 100%, IS 80%, AN 80%, SW 80%, MY 70%, PN 60%, WN 100%, dan FT 100%. Perbedaan hasil mungkin disebabkan oleh perbedaan pencapaian pendidikan. Tingkat pendidikan yang tinggi memengaruhi pengelolaan materi yang dikelola sejalan dengan tujuan dan sasaran (Wardani & Setiyowati, 2019). Berdasarkan penelitian Notoatmojo (2018), tingkat pendidikan memengaruhi persepsi manusia dengan memperluas pengetahuan mereka.

Hasil Peningkatan Pengetahuan

Tabel 3. Persentase peningkatan pengetahuan

| No. | Tingkat Pendidikan | Persentase (%) <i>Pretest</i> | Persentase (%) <i>posttest</i> | Persentase peningkatan | Uji Wilcoxon |
|--------------------|--------------------|-------------------------------|--------------------------------|------------------------|-----------------|
| 1 | SE | 100 | 100 | 0 | 0,023 |
| 2 | IS | 80 | 100 | 20 | ($p < 0,05$)* |
| 3 | AN | 80 | 90 | 10 | |
| 4 | SW | 80 | 100 | 20 | |
| 5 | MY | 70 | 80 | 10 | |
| 6 | PN | 60 | 100 | 40 | |
| 7 | WR | 100 | 100 | 0 | |
| 8 | FM | 100 | 100 | 0 | |
| 9 | DN | 90 | 100 | 10 | |
| Rata - rata | | 84 | 96 | 12 | |

Rata-rata perolehan pengetahuan *pre* dan *post* edukasi di setiap kelompok yaitu *pre-test* 84% sedangkan *post-test* 96% dan rata-rata perolehan pengetahuan yaitu 12%. Penjamah makanan mempunyai nilai *post-test* yang lebih tinggi dibandingkan dengan

nilai *pre-test*. Berdasarkan hasil Wilcoxon diperoleh, nilai signifikansi sebesar 0,023 (p). Hal ini menunjukkan terdapat perbedaan (nyata) signifikan tingkat pengetahuan antara sebelum dan sesudah konsultasi. Pengetahuan tentang sanitasi, higiene, dan K3 meningkat berkat kesadaran ini. Hasil tersebut sejalan dengan hasil pengabdian oleh Nurul Marfuah, dkk. (2022). Peningkatan pengetahuan tentang kegiatan pengabdian kepada masyarakat tidak terlepas dari tingkat pendidikan dan metode yang digunakan dalam edukasi, khususnya metode audiovisual yang sesuai digunakan pada pengabdian ini (Marfu'ah et al., 2022). Menurut Arsyati (2019), edukasi audiovisual terbukti meningkatkan perubahan pengetahuan. Selain itu, pada penelitian Ronitawati, dkk. (2021) yang dilakukan *One Group Pretest-Posttest* pada *food handler*. Uji Wilcoxon dan uji Paired Sample T-test digunakan untuk analisis data dengan mendapat kesimpulan bahwa cermin edukasi bisa memperbaiki pengetahuan dan sikap *food handlers*. Hasil survei menyimpulkan bahwa pengetahuan meningkat. Berdasarkan (Dharmawati & Wiranata, 2016) ada pengaruh derajat pendidikan terhadap pengetahuan, karena derajat pendidikan adalah diantara variabel berpengaruh terhadap pengetahuan manusia.



Gambar 2. Penyuluhan mengenai higiene sanitasi dan Keselamatan Kerja Penjamah Makanan

Kegiatan ini menggunakan media audiovisual untuk memudahkan siswa mengamati tiap prosedur pengajaran melalui LED, proyektor, dan penunjang lainnya. Dengan berhadapan dengan media audiovisual, keterampilan dan keahlian berpikir dapat dioptimalkan. Dengan demikian, metode tersebut bisa menyampaikan praktik nyata kepada siswa dan tetap dalam ingatan mereka dalam waktu yang lama. Peningkatan pengetahuan responden sebagian karena metode audiovisual yang digunakan (Ferasinta, 2020).

Berdasarkan Isminiati (2012), keutamaan media audiovisual dikelompokkan dalam tujuh kategori, yaitu media bergerak, kombinasi antara visual dan audio yang memengaruhi perilaku seseorang, media bisa diputar dan dikonsumsi kapan saja, serta dapat menyajikan materi yang tidak dapat diimpor. Presentasikan materi secara mendetail di depan kelas, informasi bisa diputar lebih cepat atau dibuat lebih lambat, dipakai sendiri atau berkelompok. Oleh karena itu, penyuluhan dapat memengaruhi perilaku makan saat menangani makanan (Ismaniati, 2012).

Hasil tersebut sejalan dengan Khairinia, dkk. (2018) yang menyatakan bahwa penyediaan media higiene makanan visual memiliki efek positif yang kuat terhadap praktik higiene individu penjamah makanan. Selain itu, menurut Zakia Rizki (Nurrohmah, 2020) sebagian besar surat kabar menunjukkan perbedaan yang jelas dalam penggunaan media audiovisual versus penggunaan brosur informasi sebelum dan sesudah penyuluhan.

SIMPULAN

Hasil kegiatan pengabdian tersebut menyatakan bahwa edukasi dengan metode audiovisual dapat meningkatkan pengetahuan tentang higiene sanitasi dan keselamatan kerja bagi penjamah makanan secara efektif (12%). Terjadi peningkatan pada derajat pengetahuan, dari 84% meningkat 96%.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami ucapkan terima kasih kepada Universitas Darussalam Gontor, khususnya Program Studi Gizi dan Penjamah makanan di dapur umum Universitas Darussalam Gontor.

DAFTAR PUSTAKA

- Marsanti, A. S., & Widi, R. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Anwarudin, O., Fitriana, L., Defriyanti, W., Permatasari, P., Rusdiyana, E., Zain, K., . . . Haryanto, Y. (2021). *Sistem Penyuluhan Pertanian*. Yayasan Kita Menulis.
- Arsyati, A. M. (2019). Pengaruh Penyuluhan Media Audiovisual Dalam Pengetahuan Pencegahan Stunting Pada Ibu Hamil Di Desa Cibatok 2 Cibungbulang. *Promotor*, 2(3), 182. <https://doi.org/10.32832/pro.v2i3.1935>
- BPS kabupaten Ngawi. (2020). *Jumlah Kejadian Kebakaran dan Korban Kebakaran di Kabupaten Ngawi*. Ngawi: BPS kabupaten Ngawi.
- Dharmawati, I., & Wiranata. (2016). Hubungan Tingkat Pendidikan, Umur, dan Masa Kerja dengan Tingkat Pengetahuan Kesehatan Gigi dan Mulut pada Guru Penjaskes SD di Kecamatan Tampak Siring Gianyar. *Kesehatan Gigi*, 4(1), 5.
- Ferasinta, E. (2020). Pengaruh Pemberian Edukasi dengan Media Audiovisual terhadap Motivasi Ibu dalam Merawat Balita dengan Diare. *Avicenna*, 158.
- Ismaniati, C. (2012). *Pengembangan dan Pemanfaatan Media Video Instruktional untuk Meningkatkan Kualitas Pembelajaran*. Majalah Ilmiah Pembelajaran.
- Ivan, A. N. (2019). Pengaruh Penyuluhan dengan Media Visual dan Audio tentang Personal Hygiene terhadap Pengetahuan Penjamah Makanan pada 3 Perusahaan

- Jasa Boga (Catering) di Bogor. Jakarta: Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jakarta.
- KEMENKES RI. (2021, Juni 21). Situasi Diare di Indonesia. *Dapartemen Kesehatan RI*.
- Khairinia, A. D., Palupi, I. R., & Prawiningdyah, Y. (2018). Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan Terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan Di Kantin Kampus. *JHE (Journal of Health Education)*, 3(2), 65–74.
- Marfu'ah, N., Safira, R., & Saptarina, N. (2022). Media Audiovisual Efektif Meningkatkan Pengetahuan Tentang Diare Pada Santriwati Pondok Modern Darussalam Gontor Putri 2. *Berdikari: Jurnal Inovasi Dan Penerapan Ipteks*, 1(1), 92–105. <https://doi.org/10.18196/berdikari.v10i1.12055>
- Ronitawati, P., Karima, N., Melani, V., Sa'pang, M., & Nuzrina, R. (2021). Cermin Edukasi Meningkatkan Pengetahuan Dan Sikap Higiene Personal Penjamah Makanan. *Jurnal Riset Gizi*, 9(1), 59–65. <https://doi.org/10.31983/jrg.v9i1.6443>
- Notoatmojo. (2018). *Metodelogi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurrohmah, Z. R. (2020). Efektivitas Penyuluhan Gizi Menggunakan Media Audio Visual dan Leaflet terhadap Pengetahuan *Stunting* pada Remaja Putri. Yogyakarta : Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan.
- Sugiyono. (2007). *Statistika untuk penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Wardani, E., & Setiyowati, E. (2019). "Hubungan Pendidikan dengan Pengetahuan Wanita Usia Subuh tentang Pap Smear di Pondok Pesantren Al Hidayah Kendal Ngawi. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 1(3), 92 - 96.
- Wayansari, L., Anwar, I., & Amri, Z. (2018). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. In N. Saputra & Sapriyadi (Eds.), *kemenkes RI*.
- Widyastuti, Nurmasari & Almira, V. G. (2019). Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. In *K-Media*.
- Yahya, K., & Hidayati, I. (2021). "Pengaruh Edukasi terhadap Pengetahuan Santri mengenai Swamedikasi Obat Diare dengan Media Slide di Lembaga Tinggi Pesantren Luhur Kota Malang The Effect of Education on the Knowledge of the Santri Regarding the Self-Medicine of Diarrhea Drugs with Slide. 7(1), 50.