Jurnal Penelitian Kesmasy	Vol. 9 No.1	Edition: Oktober 2026 – Maret 2027
	http://ejournal.delihusada.ac.id/index.php/JPKSY	
Received: 04 Oktober 2026	Revised: 08 Oktober 2026	Accepted: 10 Oktober 2026

HUBUNGAN PENGETAHUAN, SIKAP, DAN PENGAWASAN TERHADAP PERILAKU HIGIENE SISWA KELAS X JURUSAN KULINER DI SMK NEGERI 4 KOTA JAMBI TAHUN 2026

Raheksa Nugraha[1], Oka Lesmana S[2], Andree Aulia Rahmat[3], Helmi Suryani Nasution[4]

[1]Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, Universitas Jambi
[2,3,4]Dosen Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran Dan Ilmu Kesehatan, Universitas Jambi
e-mail: raheksanugraha@gmail.com

Abstract

Food poisoning cases in Indonesia, particularly in Jambi Province, remain a frequent public health concern. As future professional food handlers, culinary students play a critical role in ensuring food safety through proper hygiene behavior. However, observations in the field indicate that students' hygiene practices during practical sessions are not yet optimal due to a visible gap between the theoretical knowledge taught in the classroom and its actual application in the laboratory kitchen. This study aims to determine the relationship between knowledge, attitude, and supervision regarding the hygiene behavior of 10th-grade culinary students at SMK Negeri 4 Jambi City in 2026. This research was a quantitative study employing a cross-sectional design. The sample consisted of 105 10th-grade culinary students selected through a simple random sampling technique. Data were collected using a structured questionnaire and subsequently analyzed through univariate and bivariate methods using the Chi-Square test. The findings demonstrated that the majority of students had good knowledge (65.7%), a positive attitude (59.0%), good supervision (88.6%), and proper hygiene behavior (56.2%). Statistical tests showed a significant association between knowledge (p-value = 0.005) and attitude (p-value = 0.001) toward student hygiene behavior. Meanwhile, supervision showed no significant association with student hygiene behavior, with a value of (p-value = 0.166). Good knowledge and a positive attitude are significantly associated with the formation of proper hygiene behaviors among culinary students, whereas teacher supervision shows no significant association. The school administration and culinary teachers are expected to enhance guidance and consistently reinforce hygiene regulations to foster students' self-discipline during practical sessions, thereby minimizing the risk of food contamination.

Keywords: *Attitude, Culinary Students, Hygiene Behavior, Knowledge, Supervision.*

I. PENDAHULUAN

Kesehatan di lingkungan sekolah menjadi bagian penting dalam membentuk peserta didik yang mampu menjalani kebiasaan hidup sehat. Upaya ini sejalan dengan amanat Undang-Undang Nomor 17 Tahun 2023 tentang Kesehatan yang menekankan pentingnya lingkungan belajar yang sehat dan bermutu. Pada pendidikan vokasi bidang kuliner, penerapan higiene dan sanitasi masih sering belum berjalan optimal, sehingga dapat meningkatkan peluang terjadinya Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan.

Keracunan makanan masih menjadi persoalan kesehatan masyarakat. World Health Organization (WHO) memperkirakan sekitar 600 juta orang mengalami keracunan makanan setiap tahun, dengan kematian mencapai 420.000 orang di berbagai negara. Di Indonesia, laporan Pusat Analisis Kebijakan Obat dan Makanan BPOM tahun 2024 mencatat 1.164 kasus keracunan, dengan makanan sebagai penyebab terbanyak, yaitu 806 kasus (Pusat Analisis Kebijakan Obat dan Makanan, 2024). Data Badan Gizi Nasional juga melaporkan 70 kasus keracunan pangan pada Januari sampai September 2025 dengan total 5.914 korban (Badan Gizi Nasional, 2025). Di Provinsi Jambi, Dinas Kesehatan mencatat 203 penderita keracunan makanan pada tahun 2024 (Dinkes Provinsi Jambi, 2024).

Sebagai calon penjamah makanan (*food handler*) profesional di masa depan, siswa Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Jurusan Kuliner memegang peranan vital dalam menjaga rantai keamanan pangan. Penerapan perilaku higiene perorangan (*personal hygiene*) yang kurang baik, seperti tidak menjaga kebersihan diri, tidak mencuci tangan dengan benar, serta kurang memperhatikan kebersihan peralatan berpotensi meningkatkan risiko terjadinya kontaminasi pangan. Berdasarkan kerangka Teori Lawrence Green, perilaku higiene ini dibentuk oleh beberapa faktor determinan yang mencakup faktor predisposisi (predisposing), faktor pendukung (enabling), dan faktor pendorong (reinforcing). Penelitian Atika Salsabila *et al*. (2023) juga menjelaskan bahwa perilaku kebersihan siswa tidak hanya ditentukan oleh faktor dari dalam diri, tetapi turut dipengaruhi oleh ketersediaan serta kondisi sarana sanitasi sekolah. (Atika Salsabila A. *et al*., 2023).

Faktor internal yang dapat berperan dalam perilaku higiene antara lain pengetahuan dan sikap. Pengetahuan yang baik membantu siswa memahami alasan pentingnya menjaga kebersihan selama mengolah makanan. Penelitian Rika Aprilia *et al*. (2024) menunjukkan adanya pengaruh pengetahuan sanitasi higiene terhadap perilaku higiene siswa bidang kuliner dengan kontribusi sebesar 26,5% (Aprilia et al., 2024). Selain itu, sikap turut menentukan kecenderungan siswa dalam menerapkan tindakan higienis. Studi Cici Permata *et al*. (2025) menemukan hubungan yang bermakna antara sikap dan perilaku higiene sanitasi ($p = 0,000$), sehingga sikap positif dapat menjadi dasar terbentuknya perilaku kebersihan yang lebih baik. (Permata *et al*., 2026).

Selain faktor internal, perilaku higiene juga dipengaruhi oleh faktor pendorong dari luar, salah satunya pengawasan. Studi Wela Anggun Sari *et al*. (2025) menunjukkan bahwa pengawasan berhubungan dengan perilaku higiene ($p = 0,031$). Pengawasan yang dilakukan secara berkala berfungsi sebagai kontrol agar

siswa tetap mematuhi prosedur dan standar operasional yang berlaku (Sari et al., 2026).

SMK Negeri 4 Kota Jambi merupakan salah satu sekolah vokasi yang memiliki program keahlian Kuliner. Program ini membekali siswa dengan kompetensi kerja melalui pembelajaran teori dan praktik. Berdasarkan observasi awal di sekolah tersebut, masih terlihat kesenjangan antara materi yang telah diberikan guru dan penerapan siswa saat praktik. Kondisi ini menjadi dasar perlunya penelitian mengenai hubungan pengetahuan, sikap, dan pengawasan dengan perilaku higiene siswa kelas X jurusan Kuliner di SMK Negeri 4 Kota Jambi.

II. METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan rancangan *cross-sectional*. Penelitian dilaksanakan di SMK Negeri 4 Kota Jambi. Populasi penelitian adalah seluruh siswa kelas X jurusan Kuliner SMK Negeri 4 Kota Jambi tahun ajaran 2024/2025 sebanyak 142 siswa Dengan perolehan sampel sebanyak 105 responden. Pengambilan sampel dilakukan secara *simple random sampling*.

III. HASIL

Analisis univariat digunakan untuk menggambarkan karakteristik responden serta distribusi variabel penelitian. Karakteristik responden meliputi umur dan jenis kelamin, sedangkan variabel penelitian mencakup perilaku higiene, pengetahuan, sikap, dan pengawasan.

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Responden

Karakteristik	n	%
Umur		
14	1	1,0
15	46	43,8
16	52	49,5
17	5	4,8
18	1	1,0
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	21	20,0%
Perempuan	84	80,0%

Berdasarkan Tabel 1, responden paling banyak berada pada usia 16 tahun, yaitu 52 siswa (49,5%). Berdasarkan jenis kelamin, responden perempuan berjumlah 84 siswa (80,0%), sedangkan laki-laki sebanyak 21 siswa (20,0%).

Tabel 2. Hasil Analisis Univariat

Variabel	n	%
Perilaku Higiene		
Baik	59	56,2
Kurang Baik	46	43,8
Pengetahuan		
Baik	69	65,7
Kurang Baik	36	34,3
Sikap		
Positif	62	59,0
Negatif	43	41,0
Pengawasan		
Pengawasan Baik	93	88,6
Pengawasan Kurang	12	11,4
Total	105	100

Tabel 2 menunjukkan bahwa dari 105 responden, terdapat 59 siswa (56,2%) yang memiliki perilaku higiene baik, sedangkan 46 siswa (43,8%) berada pada kategori kurang baik. Pada variabel pengetahuan, 69 siswa (65,7%) termasuk kategori baik dan 36 siswa (34,3%) masih berada pada kategori kurang baik. Pada variabel sikap, 62 siswa (59,0%) menunjukkan sikap positif, sedangkan 43 siswa (41,0%) memiliki sikap negatif. Sementara itu, pengawasan dinilai baik oleh 93 siswa (88,6%), sedangkan 12 siswa (11,4%) menilai pengawasan masih kurang.

Analisis Bivariat

Analisis bivariat digunakan untuk mengetahui hubungan antara variabel independen, yaitu pengetahuan, sikap, dan pengawasan, dengan variabel dependen berupa perilaku higiene siswa. Uji statistik dilakukan menggunakan *Chi-Square* pada tingkat kepercayaan 95% (*a* = 0,05). Kekuatan hubungan dilihat melalui nilai *Prevalence Ratio* (PR).

Tabel 3. Hasil Analisis Bivariat

Variabel	Perilaku Higiene Siswa				Total		PR (95% CI)	*P-Value*
	Baik		Kurang Baik					
	n	%	n	%	n	%		
Pengetahuan								
Baik	46	66,7	23	33,3	69	100	1,84(1,15–2,94)	0,005
Kurang Baik	13	36,1	23	63,9	36	100		
Sikap								
Positif	44	71,0	18	29,0	62	100	2,03(1,31–3,15)	0,001
Negatif	15	34,9	28	65,1	43	100		
Pengawasan								
Pengawasan Baik	55	59,1	38	40,9	93	100	1,77(0,78-4,01)	0,166
Pengawasan Kurang	4	33,3	8	66,7	12	100		
Total					105	100		

Hasil uji *Chi-Square* menunjukkan bahwa pengetahuan memiliki hubungan yang signifikan dengan perilaku higiene siswa (*p = 0,005; PR = 1,84; 95% CI = 1,15–2,94*). Sikap juga berhubungan signifikan dengan perilaku higiene siswa (*p = 0,001; PR = 2,03; 95% CI = 1,31–3,15*). Sementara itu, pengawasan tidak menunjukkan hubungan yang signifikan secara statistik dengan perilaku higiene siswa (*p = 0,166; PR = 1,77; 95% CI = 0,78–4,01*).

IV. PEMBAHASAN

Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Siswa

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan berhubungan dengan perilaku higiene siswa. Nilai PR sebesar 1,84 berarti siswa dengan pengetahuan baik mempunyai peluang sekitar 1,84 kali lebih besar untuk memiliki perilaku higiene baik dibandingkan siswa dengan pengetahuan kurang baik.

Pengetahuan siswa merupakan segala sesuatu yang diketahui siswa mengenai perilaku higiene, seperti menjaga kebersihan diri, mencuci tangan, menjaga kebersihan kuku, menggunakan pakaian praktik yang bersih, serta menjaga kebersihan selama kegiatan praktik. Pengetahuan yang baik mengenai higiene dapat memengaruhi siswa untuk menerapkan perilaku higiene yang baik dalam kehidupan sehari-hari maupun saat praktik di jurusan kuliner. Sebaliknya, apabila pengetahuan siswa mengenai higiene masih kurang, maka dapat meningkatkan kemungkinan terjadinya perilaku higiene yang kurang baik karena siswa belum memahami pentingnya menjaga kebersihan serta dampak yang dapat ditimbulkan apabila perilaku higiene tidak diterapkan dengan benar. (Rachmawati, 2019)

Temuan ini sejalan dengan penelitian Diani Salsadila (2025) yang menemukan adanya hubungan antara

pengetahuan dan perilaku higiene pada penjamah makanan dengan *p-value = 0,023* (Salsadila *et al*., 2026). Hasil ini juga didukung oleh penelitian Cici Permata (2025) yang menunjukkan hubungan signifikan antara pengetahuan dan perilaku higiene penjamah makanan dengan *p-value = 0,048*. Dalam konteks penelitian tersebut, pengetahuan menggambarkan kemampuan penjamah makanan dalam memahami, menafsirkan, dan menerapkan informasi yang telah diperoleh. Semakin baik pengetahuan yang dimiliki, semakin besar pula kemungkinan perilaku higiene sanitasi diterapkan dengan baik (Permata et al., 2026).

Hubungan antara pengetahuan dan perilaku higiene pada siswa dapat terjadi karena siswa dengan pengetahuan baik lebih mampu memahami manfaat kebersihan serta risiko yang muncul apabila higiene tidak dijalankan. Siswa yang mengetahui bahaya kontaminasi makanan, pentingnya mencuci tangan, kebersihan pakaian praktik, dan kebersihan alat akan lebih terdorong menerapkan perilaku higiene. Pengetahuan yang diperoleh melalui pembelajaran di sekolah juga dapat membantu siswa memahami standar kebersihan selama praktik pengolahan makanan.

Meskipun demikian, data penelitian masih menunjukkan adanya siswa yang memiliki pengetahuan baik tetapi perilaku higienenya kurang baik. Kondisi ini menandakan bahwa pengetahuan tidak selalu langsung berubah menjadi tindakan. Perilaku higiene juga dapat dipengaruhi oleh faktor lain, seperti sikap, kebiasaan, motivasi, kondisi lingkungan, kedisiplinan, serta penguatan aturan dari guru. Oleh karena itu, pembelajaran mengenai higiene perlu disertai pembiasaan, pengawasan selama praktik, dan penguatan aturan secara berkelanjutan agar pengetahuan yang dimiliki siswa dapat diterapkan dalam tindakan nyata.

Walaupun secara umum pengetahuan siswa sudah tergolong baik, di lapangan ternyata masih ada siswa yang bingung membedakan antara kebersihan diri (*higiene*) dan kebersihan lingkungan (*sanitasi*). Kelalaian lain yang juga masih ditemukan adalah kebiasaan makan atau mengunyah saat sedang mengolah makanan. Hal ini menunjukkan bahwa belajar teori di kelas baru sebatas membuat siswa tahu secara umum, tapi belum sampai mengubah kebiasaan kecil mereka saat bersentuhan dengan makanan. Oleh karena itu, modal tahu saja tidak akan cukup jika tidak didukung oleh pembiasaan yang ketat dan aturan yang ditegaskan secara berulang saat praktik di dapur. Tujuannya agar prinsip kebersihan ini tidak cuma dihafalkan, tetapi benar-benar menjadi kebiasaan (*habit*) yang melekat pada diri mereka sebagai calon penjamah makanan profesional.

Hubungan Sikap Dengan Perilaku Higiene Siswa

Hasil uji statistik menunjukkan bahwa sikap berhubungan dengan perilaku higiene siswa. Nilai PR sebesar 2,03 menunjukkan bahwa siswa dengan sikap positif memiliki peluang sekitar 2,03 kali lebih besar untuk menunjukkan perilaku higiene baik dibandingkan siswa dengan sikap negatif.

Sikap memiliki peran penting dalam kehidupan sehari-hari karena dapat memengaruhi cara seseorang merespons suatu hal. Ketika sikap positif telah terbentuk, siswa cenderung lebih siap menerima aturan dan menerapkan tindakan yang sesuai.

Namun, sikap tidak selalu langsung tampak dalam perilaku, sebab tindakan nyata juga dipengaruhi oleh kebiasaan dan kondisi lingkungan (Marissa, 2022).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Misroni Herawati Harahap (2024) yang menunjukkan adanya hubungan antara sikap dan perilaku higiene pada penjamah makanan dengan *p-value = 0,031* (Misroni Herawati Harahap, Novi Berliana, 2025). Penelitian ini juga didukung oleh Dhevani Zuraida Puspitasari (2023) yang menemukan hubungan bermakna antara sikap dan perilaku higiene penjamah makanan dengan *p-value = 0,009*. Sikap positif dapat mendorong seseorang memperhatikan kebersihan diri, menjaga kebersihan selama proses pengolahan makanan, dan menerapkan perilaku higiene secara lebih konsisten (Puspitasari et al., 2023).

Berdasarkan hasil penelitian, masih terdapat siswa dengan sikap positif tetapi perilaku higienenya kurang baik, yaitu sebesar 29,5%. Hal ini menunjukkan bahwa sikap yang mendukung tidak selalu langsung terwujud dalam tindakan, karena di lapangan masih ditemukan beberapa siswa yang kurang setuju terhadap larangan makan, minum, atau mengobrol saat proses pengolahan makanan berlangsung.

Hubungan antara sikap dan perilaku higiene dapat terjadi karena siswa yang memiliki sikap positif cenderung lebih sadar dan peduli terhadap pentingnya menjaga kebersihan diri maupun lingkungan praktik. Sebaliknya, siswa dengan sikap negatif dapat menganggap perilaku higiene sebagai hal yang kurang penting, sehingga penerapannya menjadi tidak konsisten.

Hubungan Pengawasan Dengan Perilaku Higiene Siswa

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa pengawasan tidak memiliki hubungan signifikan dengan perilaku higiene siswa. Ditemukan bahwa masih terdapat siswa dengan pengawasan baik tetapi memiliki perilaku higiene yang kurang baik, yaitu sebesar 40,9%. Hal ini menunjukkan bahwa pengawasan yang telah diberikan oleh guru belum tentu secara langsung membuat seluruh siswa menerapkan perilaku higiene dengan baik selama kegiatan praktik mengolah makanan berlangsung.

Kondisi tersebut didukung oleh temuan pada penggunaan APD. Masih terdapat siswa yang belum memakai celemek atau apron saat mengolah makanan sebesar 10,5%, serta belum menggunakan penutup kepala sebesar 9,5%. Pengawasan pada dasarnya berperan dalam memantau, menilai, dan mengendalikan kegiatan agar berjalan sesuai aturan. Pengawasan juga dapat dipahami sebagai proses untuk memastikan kegiatan berlangsung sesuai rencana dan tujuan, sekaligus menemukan hal-hal yang perlu diperbaiki.

Pengawasan dapat dipahami sebagai proses untuk memastikan bahwa pelaksanaan kegiatan berjalan sesuai dengan rencana dan tujuan, serta membantu menemukan ketidaksesuaian yang perlu diperbaiki. Dalam penelitian ini, pengawasan dapat berupa arahan, pemantauan, atau teguran dari guru maupun pihak sekolah kepada siswa agar menerapkan perilaku higiene, seperti menjaga kebersihan diri, mencuci tangan, menjaga kebersihan kuku, menggunakan pakaian praktik yang bersih, serta menjaga kebersihan selama kegiatan praktik. Meskipun demikian, pengawasan tidak selalu secara langsung membentuk perilaku apabila tidak disertai dengan kesadaran, kebiasaan, dan kemauan

dari diri siswa itu sendiri. Kondisi ini sejalan dengan konsep Teori Lawrence Green yang menempatkan pengawasan eksternal sebagai bagian dari faktor pendorong (reinforcing factor). Dalam landasan teori tersebut, faktor pendorong seperti pengawasan atau aturan dari luar tidak akan mampu memberikan dampak perubahan perilaku yang menetap apabila belum didukung oleh faktor predisposisi (predisposing factor), yaitu kesadaran internal dan kesiapan sikap dari dalam diri siswa itu sendiri. Yang dimana seketat apa pun pemantauan yang dilakukan oleh guru di ruang praktik, tindakan higiene siswa tidak akan berjalan konsisten jika mereka belum memiliki pemahaman dan dorongan mandiri untuk berperilaku baik dan bersih. (Munthohir, 2025).

Temuan ini sejalan dengan penelitian Putri Andini (2025) yang menunjukkan tidak terdapat hubungan antara pengawasan dan perilaku higiene penjamah makanan dengan *p-value = 1,000* (Andini *et al*., 2025). Akan tetapi, hasil ini berbeda dengan penelitian Wela Anggun Sari (2025) yang menyatakan adanya hubungan signifikan antara pengawasan dan perilaku higiene penjamah makanan dengan *p-value = 0,031*. Perbedaan hasil tersebut dapat dipengaruhi oleh karakteristik responden, lokasi penelitian, jumlah responden, serta intensitas pengawasan yang dilakukan (Sari et al., 2026).

Berdasarkan temuan di lapangan, sebagian besar siswa menilai pengawasan guru sudah berjalan optimal dalam aspek makro seperti metode pengolahan, manajemen waktu, cita rasa, dan keselamatan kerja. Namun, banyaknya jumlah siswa dalam satu sesi praktik membuat pengawasan personal per individu setiap detiknya menjadi terbatas. Celah inilah yang memicu kelalaian kecil saat perhatian guru terbagi, seperti ketidakkonsistenan siswa dalam menggunakan celemek (apron) atau penutup kepala secara rapi. Hal ini membuktikan bahwa konsistensi tindakan higiene tidak bisa bergantung sepenuhnya pada pengawasan eksternal selaku faktor pendorong (*reinforcing factor*), melainkan tetap membutuhkan kedisiplinan mandiri dan kesadaran internal dari dalam diri siswa itu sendiri.

V. KESIMPULAN

Penelitian ini menyimpulkan bahwa pengetahuan yang baik dan sikap yang positif berhubungan signifikan dengan perilaku higiene siswa kelas X Jurusan Kuliner di SMK Negeri 4 Kota Jambi. Sebaliknya, pengawasan guru tidak menunjukkan hubungan yang signifikan karena pembentukan perilaku higienis lebih didominasi oleh kesadaran internal siswa dibandingkan pengawasan eksternal. Oleh karena itu, pihak sekolah dan guru disarankan untuk meningkatkan pembiasaan praktis yang ketat serta penegakan aturan yang konsisten di laboratorium kuliner. Langkah ini penting guna menumbuhkan kedisiplinan mandiri siswa dan meminimalkan risiko kontaminasi pangan selama kegiatan praktik memasak berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

Andini, P., Hidayati, F., Fitri, A., S, O. L., & S, H. D. (2025). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Sekayu Tahun 2025. *PubHealth : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, *4*(2), 165–170.

Aprilia, R., Bahar, A., Handajani, S., & Sulandari, L. (2024). Pengaruh Pengetahuan Sanitasi Higiene Terhadap Perilaku Higiene Siswa Kuliner SMK Negeri 1 Lamongan higiene sanitasi terhadap perilaku

higiene siswa Kuliner SMK yang dilakukan untuk. *Jurnal Yudistira*, *2*(2), 199–207.

Atika Salsabila A., Mauren Gita Miranti, Lucia Tri Pangesthi, & Lilis Sulandari. (2023). Pengaruh Pengetahuan Sanitasi Higiene Terhadap Perilaku Kebersihan Siswa Smk Program Keahlian Kuliner Dalam Praktik Pengolahan Makanan. *Dewantara : Jurnal Pendidikan Sosial Humaniora*, *2*(2), 01–15. https://doi.org/10.30640/dewantara.v2i2.1006

Badan Gizi Nasional. (2025). *Insight session with BGN*. Badan Gizi Nasional. https://www.bgn.go.id/news/foto/insight-session-with-bgn

Dinkes Provinsi Jambi. (2024). *Profil Kesehatan Provinsi Jambi*.

Marissa, N. (2022). Pengaruh Sikap Belajar Siswa Terhadap Prestasi Belajar Geografi Siswa. *Meretas : Jurnal Ilmu Pendidikan*, *9*(1), 32–45.

Misroni Herawati Harahap, Novi Berliana, E. M. (2025). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku Personal Hygiene Pangan Industri Rumah Tangga Di Wilayah Kerja Puskesmas Koni Kota Jambi Tahun 2024. 4, 515–520 (2025). *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, *4*(5), 515–520.

Munthohir, M. (2025). Strategi Pengawasan Yang Efektif : Jenis Dan Fungsi Pengawasan Dalam Organisasi Modern. *ALMUSTOFA: Journal of Islamic Studies and Research Vol.*, *02*(02), 635–645.

Permata, C., Novita, W., Rini, E., Rahmat, A. A., & Dhermawan, H. (2026). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Dasar Kecamatan Telanaipura Kota Jambi Tahun 2025. *Jurnal Riset Rumpun Ilmu Kesehatan*, *5*(1), 74–86.

Pusat Analisis Kebijakan Obat dan Makanan. (2024). *Analisis Data Kasus Keracunan Obat dan Makanan Tahun 2024*. https://pusakom.pom.go.id/riset-kajian/detail/analisis-data-kasus-keracunan-obat-dan-makanan-tahun-2024

Puspitasari, D. Z., Astuti, D., & Porusia, M. (2023). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku Personal Hygiene Penjamah Makanan Pada Industri Rumah Tangga Produk Abon. *Jurnal Kesehatan*, *16*(1), 51–63.

Rachmawati, W. C. (2019). *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Wineka Media.

Salsadila, D., Fitri, A., Hidayati, F., S, O. L., Dhermawan, H., Sari, N., & Marbun, Y. H. (2026). Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene pada Penjamah Makanan di Sekolah Dasar Negeri Wilayah Kerja Puskesmas Talang Banjar. *PubHealth : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, *4*(4), 428–433.

Sari, W. A., Sarli, D., & Alkafi. (2026). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan di Rumah Makan Kelurahan Padang Pasir Tahun 2025. *Gudang Jurnal Ilmu Kesehatan*, *4*(1), 323–329.