



Efektivitas Media Penyuluhan dengan Leaflet dan Ceramah untuk Peningkatan Pengetahuan Higiene Sanitasi Karyawan Restoran Grafika 2025

Zenanda Pramestika

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Narto

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Sri Haryanti

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Chairul Amri

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Alamat: Jl. Tata Bumi No.3, Area Sawah, Banyuraden, Kec. Gamping, Kabupaten Sleman,
Daerah Istimewa Yogyakarta 55293
Email coresponden: zenandatikaa@gmail.com

Abstract. Food handlers have an important role in maintaining food quality and safety. Lack of knowledge about hygiene sanitation can increase the risk of foodborne illnesses. This is stated in Law of the Republic Indonesia Number 02 of 2023 concerning Environmental Health which provides a legal basis for the implementation of activities aimed at improving public health. One of these activities is food and beverage security, which protects the public from food and beverages that do not meet quality standards. Therefore, effective educational strategies are needed to improve their understanding. Knowing the effectiveness of counseling media in the form of leaflets compared to lecture methods in improving sanitation hygiene knowledge of Grafika Kalasan Restaurant Employees. This study uses a quasi-experimental design with a Non-Equivalent Control Group approach. The sample consisted of 50 respondents who were divided into two groups: the experimental group (leaflet) and the control group (lecture). Measurements were carried out through pretest and posttest using standardized questionnaires. Data analysis used Wilcoxon and Mann-Whitney tests. The leaflet group experienced an increase in the average knowledge value by 21.4 points (27.65%), while the lecture group increased by 9.8 points (12.31%). The results of the statistical test showed a significant difference ($p < 0.05$), with leaflet media proving to be more effective in improving knowledge. Leaflet media is more effective than the lecture method in improving hygiene and sanitation knowledge in food handlers.

Keywords: Leaflet, Knowledge, Employees, Hygiene, Sanitation.

Abstrak. Penjamah makanan memiliki peran penting dalam menjaga kualitas dan keamanan pangan. Kurangnya pengetahuan tentang higiene dan sanitasi dapat meningkatkan risiko penyakit bawaan makanan. Hal ini tercantum dalam Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 02 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan yang memberikan dasar hukum untuk penyelenggaraan kegiatan yang bertujuan meningkatkan kesehatan masyarakat. Salah satu kegiatan tersebut adalah pengamanan makanan dan minuman, yang melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi standar kualitas. Oleh karena itu, diperlukan strategi edukatif yang efektif untuk meningkatkan pemahaman mereka. Mengetahui efektivitas media penyuluhan berupa leaflet dibandingkan metode ceramah dalam meningkatkan pengetahuan higiene sanitasi Karyawan Restoran Grafika Kalasan. Penelitian ini menggunakan desain kuasi eksperimen dengan pendekatan *Non-Equivalent Control Group*. Sampel terdiri dari 50 responden yang dibagi menjadi dua kelompok: kelompok eksperimen (leaflet) dan kelompok kontrol (ceramah). Pengukuran dilakukan melalui *pretest* dan *posttest* menggunakan kuesioner terstandar. Analisis data menggunakan uji *Wilcoxon* dan *Mann-Whitney*. Kelompok leaflet mengalami peningkatan rata-rata nilai pengetahuan sebesar 21,4 poin (27,65%), sedangkan kelompok ceramah meningkat sebesar 9,8 poin (12,31%). Hasil uji statistik menunjukkan perbedaan yang signifikan ($p < 0,05$), dengan media leaflet terbukti lebih efektif dalam meningkatkan pengetahuan. Media leaflet lebih efektif dibandingkan metode ceramah dalam meningkatkan pengetahuan higiene dan sanitasi pada penjamah makanan.

Kata Kunci: Leaflet, Pengetahuan, Karyawan, Higiene, Sanitasi.

LATAR BELAKANG

Salah satu tempat yang berpotensi tinggi menimbulkan penyakit atau gangguan kesehatan akibat makanan adalah Tempat Pengelolaan Makanan (TPM). TPM ini meliputi restoran, catering, usaha air minum, dan penjaja makanan lain. Syarat Kesehatan yang terpenuhi oleh Penyelenggaraan TPM dapat menjaga keamanan pangan masyarakat (Arifin, dkk, 2024). Pengelolaan makanan yang higienis ditentukan oleh beberapa faktor antara lain faktor lingkungan (bangunan dan lokasi, peralatan untuk proses pengelolaan, perabotan kerja, fasilitas sanitasi), faktor manusia (keadaan fisik tubuh dan pakaian yang dipakai, pengetahuan yang dimiliki, sikap atau pandangan hidup, perilaku atau tindakan yang bisa dikerjakan), faktor makanan (pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengelolaan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan) (Andriani, 2020).

Tingginya angka kejadian keracunan makanan sepatutnya menjadi perhatian

banyak pihak karena merupakan masalah yang multikausa. Pengetahuan, sikap dan praktik penjamah, peralatan masak, fasilitas sanitasi dan kelayakannya menjadi hal-hal pokok yang perlu untuk terus dikaji dan diawasi. Berdasarkan data dari Dinas Kesehatan Kabupaten Sleman bulan September tahun 2025, didapatkan hasil laboratorium uji sampel untuk kejadian keracunan MBG di Kapanewon Berbah menunjukkan adanya tiga cemaran bakteri yaitu *E. coli*, *Staphylococcus*, dan bakteri *Bacillus*, sedangkan untuk hasil laboratorium uji sampel kejadian keracunan MBG yang dialami sejumlah siswa di Kapanewon Mlati menunjukkan adanya cemaran bakteri *Escherichia coli*, *Clostridium species*, dan *Staphylococcus*. Penyakit datang disebabkan oleh berbagai faktor salah satunya disebabkan oleh kontaminasi makanan. Salah satu penyebab makanan dapat terkontaminasi bakteri yaitu penjamah makanan yang kurang menerapkan personal hygiene seperti melepas penutup kepala saat bekerja dapat meningkatkan kontaminasi pada makanan atau minuman dalam proses memasak. Selain itu, penjamah makanan yang tidak mengawasi kebersihan alat-alat sebelum digunakan menjadi sarana transfer bakteri melalui alat makan menuju tubuh (Arifin, dkk, 2024).

Berdasarkan studi pendahuluan yang dilakukan pada tanggal 3 Januari 2025, ditemukan penjamah makanan di Restoran Grafika Kapanewon Kalasan Kabupaten Sleman tidak menggunakan celemek dan penutup mulut saat proses memasak, proses pencucian peralatan masak dan penyimpanan bahan makanan belum sesuai dengan Permenkes No. 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan. Oleh karena itu, diperlukan metode penyuluhan yang efektif untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran karyawan terhadap pentingnya higiene dan sanitasi. Berdasarkan uraian di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penyuluhan menggunakan media leaflet dan ceramah terhadap karyawan untuk meningkatkan pengetahuan tentang higiene dan sanitasi pengelolaan makanan di Restoran Grafika Kapanewon Kalasan Kabupaten Sleman.

METODE PENELITIAN

Data primer dikumpulkan secara langsung dari responden melalui kuesioner. Kuesioner diberikan baik sebelum maupun sesudah penyuluhan. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 3 – 8 September 2025. Penyuluhan ini dilaksanakan menggunakan media leaflet dan metode ceramah. Ceramah digunakan kepada kelompok kontrol karyawan sebanyak 25 orang sedangkan media leaflet digunakan kepada kelompok eksperimen karyawan sebanyak 25 orang. Data yang diperoleh diuji terlebih

dahulu dengan uji normalitas untuk mengetahui apakah data tersebut normal atau tidak. Uji normalitas data dilakukan dengan menggunakan uji *Sapiro-Wilk*. Selanjutnya didapatkan bahwa data tidak terdistribusi normal, maka dilanjutkan dengan uji *Wilcoxon* untuk menguji perbedaan nilai pengetahuan karyawan Restoran Grafika tentang higiene dan sanitasi pengelolaan makanan sebelum dan sesudah penyuluhan menggunakan media leaflet dan metode ceramah. Selanjutnya didapatkan data tidak terdistribusi normal maka dilanjutkan dengan uji *Mann-Whitney* untuk membandingkan hasil penyuluhan menggunakan media leaflet dengan penyuluhan menggunakan ceramah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Karakteristik Responden

Data distribusi responden berdasarkan jenis kelamin, usia, dan pendidikan dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 1. Karakteristik Responden pada Karyawan di Restoran Grafika Tahun

2025

Karakteristik	Kelompok Eksperimen		Kelompok Kontrol	
	Jumlah	Persentase	Jumlah	Persentase
Jenis Kelamin				
Laki-laki	13	52 %	14	56 %
Perempuan	12	48 %	11	44 %
Usia				
< 25	4	16 %	3	12 %
25-35	7	28 %	6	24 %
36-45	7	28 %	11	44 %
> 45	7	28 %	5	20 %
Pendidikan Terakhir				
SD	1	4 %	1	4 %
SMP	2	8 %	1	4 %
SMA/SMK	20	80 %	20	80 %
D1	-	-	1	4 %
D3	2	8 %	1	4 %
S1	-	-	1	4 %

Sumber: Data Primer, 2025.

Karakteristik responden di Restoran Grafika tahun 2025 menunjukkan distribusi yang seimbang antara kelompok eksperimen dan kelompok kontrol. Dari jenis kelamin, kelompok eksperimen dan kelompok kontrol terdistribusi rata. Dalam hal usia, kelompok eksperimen terdistribusi rata dari usia 25 hingga > 45 tahun dengan total masing-masing 7 responden, sedangkan paling sedikit jumlah responden ada di usia < 25 atau sebanyak 4 responden. Sedangkan untuk kelompok kontrol responden terbanyak ada di usia 36-45 dengan jumlah 11 responden dan responden paling sedikit ada di usia < 25 atau sebanyak 3 responden.

Dari sisi pendidikan terakhir, kelompok eksperimen terdapat paling banyak 20 responden dengan jenjang pendidikan terakhir SMA/SMK. Jumlah yang sama juga terdapat pada kelompok kontrol dengan 20 orang lulusan SMA/SMK. Responden pada kelompok eksperimen hanya dari SD, SMP, SMA/SMK dan 2 orang lulusan D3. Untuk responden kelompok kontrol terdistribusi dari lulusan SD, SMP, SMA/SMK, D1, D3 dan S1. Mayoritas responden di kedua kelompok memiliki latar belakang pendidikan menengah hingga tinggi, yang mendukung kemampuan mereka dalam menerima dan memahami informasi yang disampaikan selama penyuluhan.

2. Analisis Data Deskriptif

Data yang diperoleh merupakan hasil pengukuran tes pengetahuan sebelum dan sesudah dilakukan penyuluhan menggunakan media leaflet dan penyuluhan metode ceramah. Nilai *pretest* dan *posttest* kelompok eksperimen dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Nilai Pengetahuan Kelompok Eksperimen Karyawan di Restoran Grafika Tahun 2025.

No	Nama	Nilai Pengetahuan		Selisih
		Pre Test	Post Test	
1	Sd	60	90	30
2	Ss	75	95	20
3	Nn	75	100	25

4	Nr	50	100	50
5	Ikw	70	95	25
Nilai Pengetahuan				
No	Nama	Kelompok Eksperimen		Selisih
		<i>Pre Test</i>	<i>Post Test</i>	
6	Spm	65	100	35
7	Cit	70	100	30
8	Spy	75	100	25
9	Dr	80	100	20
10	Whp	75	100	25
11	Snd	75	100	25
12	Da	80	100	20
13	Im	70	100	30
14	Sp	80	95	15
15	Tpp	85	95	10
16	Adr	85	100	15
17	Am	85	100	15
18	An	95	100	5
19	Tk	85	100	15
20	My	85	100	15
21	Maw	80	100	20
22	Mrr	85	100	15
23	Ep	80	100	20
24	Snt	85	100	15
25	Ak	85	100	15
Rata-rata		77,4	98,8	21,4

Sumber : Data Primer, 2025.

Tabel 2 menunjukkan nilai pengetahuan pada kelompok eksperimen setelah diberi penyuluhan menggunakan media leaflet. Dari hasil tersebut diperoleh nilai maksimum 100 dan minimum 50 pada kelompok eksperimen. Nilai *pretest* dan *posttest* kelompok kontrol dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 3. Nilai Pengetahuan Kelompok Kontrol Karyawan di Restoran Grafika Tahun 2025

No	Nama	Nilai Pengetahuan		Selisih
		Pre Test	Post Test	
1	Swy	75	80	5
2	Hds	80	85	5
3	Sa	85	90	5
4	Ams	70	95	25
5	Wdn	80	90	10
6	Mfr	75	80	5
7	Sbw	95	100	5
8	Dcy	65	90	25
9	Ryn	70	95	25
10	Rtpw	80	95	15
11	Daw	75	95	20
12	Ndn	70	80	10
13	Ebas	75	90	15
14	Slt	70	75	5
15	Kynt	80	90	10
16	Tpnm	80	90	10
17	Krp	90	90	0
18	Rsdy	90	95	5
19	Asw	65	90	25
20	Kop	95	95	0
21	Sgkn	90	95	5
22	Edc	80	80	0
23	Was	70	80	10
24	Vna	85	90	5
25	Arm	100	100	0

Rata-rata	79,6	89,4	9,8
------------------	-------------	-------------	------------

Sumber : Data Primer, 2025.

Tabel 3 menunjukkan nilai pengetahuan pada kelompok kontrol setelah diberi penyuluhan dengan metode ceramah. Dari hasil tersebut diperoleh nilai maksimum 100 dan minimum 65 pada kelompok kontrol. Rata-rata nilai pengetahuan dan persentase peningkatan pengetahuan pada kelompok eksperimen dan kelompok kontrol karyawan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4. Nilai Rata-Rata Pengetahuan dan Persentase Peningkatan Pengetahuan pada Kelompok Eksperimen dan Kelompok Kontrol Karyawan Restoran Grafika Tahun 2025

Kelompok	Nilai Rata-rata		Selisih	Peningkatan
	Pre Test	Post Test		
Eksperimen	77,4	98,8	21,4	27,65 %
Kontrol	79,6	89,4	9,8	12,31 %

Tabel 4 menunjukkan bahwa terdapat peningkatan pengetahuan pada kelompok eksperimen setelah diberi penyuluhan menggunakan media leaflet sebesar 21,4 dan terdapat peningkatan pengetahuan pada kelompok kontrol setelah diberi penyuluhan dengan metode ceramah sebesar 9,8. Selisih peningkatan rata-rata pengetahuan karyawan Restoran Grafika pada kelompok eksperimen dan kontrol sebesar 11,4. Ini mengindikasikan bahwa tingkat pengetahuan awal peserta tidak seragam, dan terdapat gap pemahaman yang cukup besar antar individu. Namun, setelah penyuluhan menggunakan *leaflet*, terjadi peningkatan yang sangat mencolok. Nilai rata-rata *posttest* melonjak menjadi 98,80, dengan standar deviasi yang menurun drastis menjadi 2,614. Rentang nilai pun menyempit, dari 90 hingga 100,

menunjukkan bahwa hampir seluruh peserta mencapai tingkat pengetahuan yang tinggi dan seragam. Sebanyak 80% peserta memperoleh nilai sempurna (100), dan tidak ada satu pun yang mengalami penurunan atau stagnasi.

Selisih peningkatan pengetahuan karyawan Restoran Grafika pada kelompok eksperimen dan kontrol sebesar 15,34%. Hal ini sejalan dengan penelitian Saleh dan Kunoli (2019) tentang pengaruh penyuluhan dan pelatihan melalui media *leaflet* terhadap pengetahuan kader PHBS di Kecamatan Ratolindo Kabupaten Tojo Una-Una. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemberian pengetahuan melalui penyuluhan dan pelatihan dengan kombinasi media *leaflet* sangat berpengaruh terhadap perubahan pengetahuan kader PHBS dengan nilai *p-value* = 0,010.

3. Uji Normalitas *Shapiro-Wilk*

Hasil uji normalitas data pada kelompok eksperimen dan kelompok kontrol menggunakan uji *Shapiro-Wilk* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5. Hasil Uji Normalitas Data Nilai *Pretest* dan *Posttest* Kelompok Eksperimen dan Kelompok Kontrol Karyawan Restoran Grafika

Kelompok	Sig. <i>Shapiro-Wilk</i>			
	Pre Test	Keterangan	Post Test	Keterangan
Eksperimen	0,024	Terdistribusi tidak normal	0,000	Terdistribusi tidak normal
Kontrol	0,198	Terdistribusi normal	0,013	Terdistribusi tidak normal

Tabel 5 didapatkan hasil bahwa *pretest* dan *posttest* baik pada kelompok eksperimen maupun kelompok kontrol diperoleh nilai *p.value* < 0,05 yang artinya data tersebut terdistribusi tidak normal. Ketidaksesuaian distribusi ini mengindikasikan bahwa meskipun awalnya data memenuhi asumsi parametrik, hasil setelah penyuluhan menunjukkan pola distribusi yang lebih terpusat dan tidak

simetris, sehingga pendekatan non-parametrik tetap diperlukan untuk analisis yang valid.

4. Uji Wilcoxon

Uji *Wilcoxon Signed Ranks Test* digunakan untuk menguji perbedaan antara *pretest* dan *posttest* dalam kelompok kontrol. Hasil uji *Wilcoxon* pada kelompok eksperimen dan kelompok kontrol dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 6. Hasil Uji Wilcoxon Kelompok Eksperimen dan Kelompok Kontrol

Karyawan Restoran Grafika

Kelas	P-Value	Keterangan
Eksperimen	0.000	Ada Beda
Kontrol	0.000	Ada Beda

Hasil menunjukkan bahwa seluruh peserta mengalami peningkatan dengan *p-value* 0.000. Ini menandakan bahwa peningkatan pengetahuan setelah penyuluhan bukan hanya signifikan secara statistik, tetapi juga konsisten di seluruh peserta. Tidak ada satu pun individu yang mengalami penurunan atau stagnasi, yang memperkuat efektivitas media leaflet sebagai alat edukasi. Wiroatmojo dan Sasonohardjo menyebutkan, bahwa persentase daya serap indra penglihatan adalah 82%, pendengaran 11%, peraba 3,50%, perasa 2,50%, dan penciuman 1% (Annisa, 2022).

5. Uji Mann-Whitney

Mann-Whitney digunakan untuk membandingkan hasil *posttest* antara kelompok kontrol dan eksperimen. Hasil uji *Mann-Whitney* pada kelompok eksperimen dan kelompok kontrol dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 7. Hasil Uji Mann Whitney Kelompok Eksperimen dan Kelompok Kontrol Karyawan Restoran Grafika

Kelompok	Mean Rank	P-Value	Keterangan
Eksperimen	35.78	0.000	Ada Beda
Kontrol	15.22		

Tabel 7 didapatkan hasil bahwa *Mean Rank* Eksperimen jauh lebih tinggi dibandingkan kelompok kontrol, menunjukkan bahwa skor atau tingkat

pengetahuan pada kelompok eksperimen secara umum lebih tinggi. Nilai *P-value* 0,000 menunjukkan bahwa perbedaan antara kedua kelompok sangat signifikan. Ini menegaskan bahwa meskipun metode ceramah memberikan peningkatan pengetahuan, efektivitasnya masih berada di bawah metode *leaflet* yang lebih interaktif dan fleksibel. Dalam konteks penjamah makanan, di mana pemahaman terhadap prosedur higienis dan standar keamanan sangat krusial, media *leaflet* terbukti mampu menjembatani kesenjangan pengetahuan dengan cara yang efisien dan praktis.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa media *leaflet* lebih efektif dibandingkan metode ceramah dalam meningkatkan pengetahuan karyawan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Nuranisa, *leaflet* memberikan dampak yang lebih kuat, merata, dan mudah diterima oleh peserta. Selain itu media *leaflet* juga menyajikan gambaran visual yang kuat, sehingga mampu meningkatkan kemampuan siswa dalam mengingat informasi dalam jangka waktu yang panjang (Nuranisa, 2024).

KESIMPULAN DAN SARAN

Terdapat pengaruh penggunaan media *leaflet* terhadap peningkatan pengetahuan penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi pengelolaan makanan dengan persentase peningkatan sebesar 27,65%. Penyuluhan dengan metode ceramah juga berpengaruh terhadap peningkatan pengetahuan penjamah makanan tentang higiene dan sanitasi pengelolaan makanan dengan persentase peningkatan sebesar 12,31%. Sehingga terdapat perbedaan nilai pengetahuan yang signifikan antara kelompok perlakuan penyuluhan menggunakan media *leaflet* dengan kelompok kontrol penyuluhan metode ceramah. Hasil uji *Wilcoxon* menunjukkan signifikansi tinggi (*p.value* = 0,000).

Dibandingkan dengan metode ceramah, *leaflet* menghasilkan perbedaan yang signifikan, sebagaimana ditunjukkan oleh uji *Mann-Whitney* (*Mean Rank* eksperimen = 35,78 vs kontrol = 15,22 dengan *p.value* = 0,000). Sehingga *leaflet* jauh lebih efektif dan konsisten dalam meningkatkan pemahaman responden. Disarankan kepada peneliti lain yang akan melakukan penelitian dengan topik yang sama agar melakukan pengujian pada variabel pengganggu lainnya yang tidak diteliti pada penelitian ini karena variabel-variabel tersebut dapat mempengaruhi tingkat pengetahuan, sikap, maupun tindakan responden, sehingga hasil penelitian menjadi lebih komprehensif dan akurat.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, Y. (2020) ‘Analisis Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Sanitasi pengelolaan makanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun Kabupaten Sarolangun’, *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala*, 2(2), p. 10. doi:10.32585/jikemb.v2i2.982.
- Annisa, R. D., Istiqomah, S. H., Haryanti, S., Kesehatan, J., Poltekkes, L., & Yogyakarta, K. (2022). Penyuluhan Menggunakan Media Leaflet Terhadap Peningkatan Pengetahuan Pengelola Pantai Tentang Sanitasi Toilet Di Kawasan Lintas Timur Kabupaten Bangka.
- Arifin, I. K., Kurniawan, A. and Hapsari, A. (2024) ‘Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Rumah Makan di Desa Bolorejo Kecamatan Kauman Kabupaten Tulungagung’, 6(11), pp. 1234–1246. doi: 10.17977/um062v6i112024p1234-1246.
- Deviatin, N. S. et al. (2024) ‘Sosialisasi Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima di Kabupaten Gresik Jawa Timur’, *Jurnal Pengabdian Sosial*, 1(9), pp. 1315–1320. doi: 10.59837/nark7a82.
- Handayani, W., Narto and Hendrarini, L. (2024) ‘Perbedaan Metoda Penyuluhan Dengan Menggunakan Leaflet Dan Video Dalam Merubah Pengetahuan Sikap Dan Perilaku Siswa Sd Mengenai Pemilihan Makanan Jajanan’, *Kesehatan Lingkungan*, 7(Agustus), pp. 44–50.
- Oktarizal Hengky, Vasha Anjalina, Nurhayati, A. H. H. (2023) ‘Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan Di Tanjung Balai Karimun Tahun 2021’, *Juli*, 4(2), pp. 2722–810. doi: 10.3652/JKIS.
- Istiningsih, G. et al. (2024) ‘Penguatan Kantin Sehat Ramah Lingkungan SDN Krogowan Melalui Edukasi Leaflet Dan Voucher Makanan’, *Jurnalpkm.Org*, 3, pp. 26–31. Available at: <http://jurnalpkm.org/index.php/jpn/article/view/101>.
- Kemenkes RI (2021) ‘Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor Hk.01.07/Menkes/4788/2021 Tentang Standar Profesi Tenaga Sanitasi Lingkungan’, *Kmk*, pp. 1–60.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2021 (2022) ‘Faktor yang Berhubungan dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Simpang IV Sipin Kota Jambi’, *JURNAL Promotif Preventif*, 4(2), pp. 116–123.
- Mandasari, C. D. and Haflisyah, T. (2022) ‘Fakultas Hukum Universitas Syiah Kuala Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Rumah Makan Khas Aceh Dalam Kaitannya Dengan Persyaratan Higiene Sanitasi Di Kota Banda Aceh Legal Protection for Consumers of Typical Aceh Restaurants in Relation To Sanitary Hygiene’, *Ilmu Mahasiswa*, 6(1), pp. 11–18. Available at: www.pom.go.id.
- Medina Alya Andrifni, R. H. (2024) ‘Pemberian Media Leaflet Mengenai Higiene Sanitasi Lingkungan Terhadap Kejadian Wasting dalam Meningkatkan Pengetahuan (Studi Kasus pada Ibu Balita di Desa Mulyasejati Kabupaten Karawang)’, *Journal of Multidisciplinary Applied Natural Science*, 1(1), pp. 1–12.
- Nuraida, C., Fauzie, M. M. and Purwanto (2022) ‘Dengan Metoda Ceramah Disertai Demonstrasi Mencuci Tangan Memakai Sabun Siswa Sd Negeri Pujokusuman 1 Kota Yogyakarta’, *Jurnal kesehatan Lingkungan*, 7(1), pp. 1–6.
- Nuranisa. (2024). Efektifitas Penggunaan Media Pembelajaran Diorama Ekosistem Pada Mata Pelajaran IPAS Kelas V Sekolah Dasar.

- Nurmala, Ira; Rahman, Fauzie; Nugroho, adi; Erlyani, Neka; Laily, Nur; Yulia Anhar, V. (2020) 9 786024 730406. Available at: <https://repository.unair.ac.id/87974/2/Buku Promosi Kesehatan.pdf>.
- Nurpratama, W. L. (2023) ‘Pelatihan Kader Tentang Personal Higiene Dan Higiene Sanitasi Makanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Cikarang’, *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 7(1), p. 18. doi:10.31764/jpmb.v7i1.12233
- Pakpahan (2021) *Promosi Kesehatan & Prilaku Kesehatan*, Jakarta: EGC.
- Pama, R. (2022) ‘Perancangan Sistem Informasi Respon KLB Keracunan Makanan pada Balai Besar Teknik Kesehatan Lingkungan dan Pengendalian Penyakit Yogyakarta Pama Rahmadewi’, *Jurnal Rekam Medis dan Informasi Kesehatan*, 1(1), pp. 13–22.
- Nurpratama, W. L. (2023) ‘Pelatihan Kader Tentang Personal Higiene Dan Higiene Sanitasi Makanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Cikarang.
- Tjirowati Djaafa, A. B. (2023) *Buku Referensi Sanitasi Tempat-Tempat Umum*, *Jurnal Penelitian Pendidikan Guru Sekolah Dasar*. Eureka Media Aksara.
- Wahana, H. (2020). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Tingkat Pengetahuan Masyarakat Tentang Keracunan Makanan Di Kecamatan Aluh-Aluh. *Journal of Nursing Invention* E-ISSN 2828-481X, 1(2), 123–129. <https://doi.org/10.33859/jni.v1i2.42>
- Wibowo, Della Pangestu. (2023). Pengaruh Media Menepel Gambar Terhadap Pengetahuan Dan Sikap Tentang DBD Pada Siswa SDN 007 Sungai Pinang.
- Wiguna, K. J. A. (2022) ‘Penerapan higiene dan sanitai pada food handlers di janger restaurant: Application hygiene and sanitation on food handlers at janger restaurant’, *Wiguna, K J A*, 01(12), pp. 3417–3436. Available at: <https://paris.ipb-intl.ac.id/index.php/paris/article/view/239>.