



Plagiarism Checker X - Report

Originality Assessment

11%



Overall Similarity

Date: Jan 4, 2026 (03:39 PM)

Matches: 380 / 3370 words

Sources: 26

Remarks: Moderate similarity detected, consider enhancing the document if necessary.

Verify Report:
Scan this QR Code



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

Zenanda Pramestika

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Narto, BE, STP, MP

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Sri Haryanti, SST, M.Si

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Dr. Chairul Amri, STP, M.Si

Poltekkes Kemenkes Yogyakarta

Alamat: 13 Jl. Tata Bumi No.3, Area Sawah, Banyuraden, Kec. Gamping, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta 55293

zenandatikaa@gmail.com

089601722217

Abstract

Food handlers have an important role in maintaining food quality and safety. Lack of knowledge about hygiene sanitation can increase 21 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 ²² 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

18 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 ¹⁵ 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 ¹⁴ 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 ¹ 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. ¹ 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 ²³ 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 ¹⁷ 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 ²⁴ 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 ²⁵ 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 ¹ sebelum dan ² 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 Kelompok Eksperimen

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

lkw

70

95

25

No

Nama

Nilai Pengetahuan Kelompok Eksperimen

Selisih

Pre Test

Post Test

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. 1 **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 Kelompok Kontrol

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 Pengetahuan

Selisih

Peningkatan

1 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 ¹ 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 ¹ 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. ¹ 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 ¹⁰ Data Nilai Pretest dan Posttest Kelompok Eksperimen dan Kelompok Kontrol Karyawan Restoran Grafika.

Kelompok

Sig. Shapiro-Wilk

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 $1 < 0,05$ 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

1 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, ⁹ 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 ¹ 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. ¹⁵ 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 ²⁰ 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 ¹⁰ 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 penganggu 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.

UCAPAN TERIMA KASIH

Puji syukur penulis panjatkan kepada ²⁶ Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya, penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Terapan Kesehatan Lingkungan pada Program Studi RPL Sanitasi Lingkungan Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. ⁷ Skripsi ini terwujud atas bimbingan, pengarahan dan bantuan dari berbagai pihak yang tidak bisa penulis sebutkan satu persatu. Akhir kata, penulis berharap Allah SWT berkenan membalaq segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Penulis sangat terbuka untuk segala saran dan masukan dalam skripsi ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, Y. (2020) 'Analisis ⁸ 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. ⁶ (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 ¹⁶ 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 Krogowanan 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.

2 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 ¹² 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 ¹² 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 ¹² 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>.

4 Efektivitas Media Penyuluhan dengan Leaflet dan Ceramah untuk Peningkatan

Pengetahuan Higiene Sanitasi Karyawan Restoran Grafika 2025

Galen: Jurnal Ilmu Farmasi dan Kesehatan

Vol. 1 No. 2 Agustus 2025

LicensedCC BY-SA 4.0 , Hal 00-00

DOI: <https://doi.org/10.71417>

<https://galen.journalpustakacendekia.com/index.php/Galen>

6 Galen - Vol. 1 No. 2 Agustus 2025

Received Desember 30, 2022; Revised April 30, 2023; Accepted Agustus 30, 2023

*Corresponding author, e-mail address

Sources

- 1 https://www.researchgate.net/publication/376156875_Efektivitas_media_leaflet_dan_poster_te_rhadap_pengetahuan_dan_sikap_penyakit_hipertensi_pada_masyarakat_di_Puskesmas_Kecamatan_Cilodong_Depok_Tahun_2023
INTERNET
2%

- 2 https://www.researchgate.net/publication/347754009_Analisis_Faktor_Yang_Berhubungan_Dengan_Higiene_Sanitasi_Rumah_Makan_Di_Wilayah_Kerja_Puskesmas_Sarolangun_Kabupaten_Sarolangun
INTERNET
1%

- 3 <https://abdira.org/index.php/abdira/article/view/599>
INTERNET
1%

- 4 <https://loa.journalpustakacendekia.com/Loa/cetak/LOA20251118042311>
INTERNET
1%

- 5 <https://etd.usk.ac.id/index.php/shop/baca/index.php?author=CUT DINI MANDASARI&search=Search>
INTERNET
1%

- 6 <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/view/divisions/ST=5FSan=5FKesling/2022.html>
INTERNET
1%

- 7 https://perpus-utama.poltekkes-malang.ac.id/assets/file/kti/P17421204095/07_Kata_Pengantar.pdf
INTERNET
1%

- 8 <https://repository.poltekkes-tjk.ac.id/id/eprint/5373/10/10. DAFTAR PUSTAKA.pdf>
INTERNET
1%

- 9 <https://eprints.poltekkesjogja.ac.id/6118/4/Chapter 2.pdf>
INTERNET
<1%

- 10 <https://id.scribd.com/document/855983256/Uji-Normalitas-Homogenitas-Korelasi-Dan-Non-Parametrik-Menggunakan-SPSS-Pada-Data-Pretest-Dan-Posttest>
INTERNET
<1%

- 11 <https://123dok.com/document/zpnrdrm10-mempengaruhi-penerapan-higiene-sanitasi-pengelolaan-makanan-tanjung-karimun.html>
INTERNET
<1%

- 12 <https://repository.poltekkes-kaltim.ac.id/2064/>
INTERNET
<1%

- 13 <https://poltekkesjogja.ac.id/lokasi>
INTERNET
<1%
-
- 14 <https://media.neliti.com/media/publications/340557-penerapan-higiene-dan-sanitasi-industri-03b56f81.pdf>
INTERNET
<1%
-
- 15 [https://repository.unsulbar.ac.id/id/eprint/1934/1/SKRIPSI FIRDA AYU NENGSI JILID \(pdf.io\).pdf](https://repository.unsulbar.ac.id/id/eprint/1934/1/SKRIPSI FIRDA AYU NENGSI JILID (pdf.io).pdf)
INTERNET
<1%
-
- 16 [\(ipss\)](https://www.pom.go.id/berita/penerapan-higiene-dan-sanitasi-pada-industri-pangan-sajip)
INTERNET
<1%
-
- 17 <https://www.jurnalindo.com/cara/cara-udi-normalitas/>
INTERNET
<1%
-
- 18 <https://journal.mediasii.id/index.php/jpm/article/download/27/43/122>
INTERNET
<1%
-
- 19 <https://www.komunitasguruppkn.com/2023/07/kepmenkes-nomor-4788-tahun-2021-tentang.html>
INTERNET
<1%
-
- 20 https://www.academia.edu/76780971/Pengaruh_Penyuluhan_Dan_Pelatihan_Melalui_Media_Leaflet_Terhadap_Pengetahuan_Kader_PHBS_DI_Kecamatan_Ratolindo_Kabupaten_Tojo_Uma_Ura
INTERNET
<1%
-
- 21 <https://agriculture.institute/food-fundamentals-fv/importance-hygiene-sanitation-food-safety/>
INTERNET
<1%
-
- 22 <https://edis.ifas.ufl.edu/publication/FS195>
INTERNET
<1%
-
- 23 [https://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/33114/7\) Bab III.pdf?sequence=7](https://repository.umy.ac.id/bitstream/handle/123456789/33114/7) Bab III.pdf?sequence=7)
INTERNET
<1%
-
- 24 <https://www.priyono.id/2025/01/alternatif-udi-t-jika-tidak-terdistribusi-normal.html>
INTERNET
<1%
-
- 25 <https://eprints.upj.ac.id/id/eprint/10898/12/BAB IV.pdf>
INTERNET
<1%
-
- 26 <https://eprints.poltekkesjogja.ac.id/9247/1/MODUL ETIKA PENELITIAN ISBN.pdf>
INTERNET
<1%
-

EXCLUDE CUSTOM MATCHES ON

EXCLUDE QUOTES OFF

EXCLUDE BIBLIOGRAPHY OFF