



Efektivitas Media Edukasi Gizi Terhadap Keamanan Makanan Ditinjau Dari Perilaku dan Pengetahuan Higiene Dan Sanitasi Penjamah Makanan Usaha Katering: Literatur Review

The Effectiveness of Nutrition Education Media on Food Safety in Terms of Food Handlers' Hygiene, Sanitation Behavior, and Knowledge: A Literature Review

Puteri Dwi Andita¹, Ratih Kurniasari¹

¹Prodi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Singaperbangsa Karawang

*Korespondensi: Puteri Dwi Andita

Email: 2210631220039@student.unsika.ac.id

ABSTRACT

Background: Hygiene Sanitation is one of the basic efforts made in order to control risk factors that allow contamination of food, whether from food ingredients, production places and equipment or touch. Knowledge of food safety will be the initial basis for someone in implementing hygiene practices in the food processing stage which aims to maintain food safety. One form of effort to improve knowledge and behavior of food handlers regarding hygiene sanitation is by providing education through nutrition communication media.

Aims: To determine the Effectiveness of Nutrition Education Media on Food Safety in terms of the Behavior and Knowledge of Hygiene Sanitation of Food Handlers in Catering Businesses.

Method: his type of research is a literature review by conducting a critical assessment of the findings and scientific ideas from previously published research. The articles used in this study come from the Google Scholar and PubMed databases with the help of the Harzing's Publish or Perish application.

Result: ncreasing nutritional knowledge after education using nutrition media leaflets, booklets, posters, and audiovisuals has been quite effective. However, changes in hygiene sanitation behavior are still minimal. This is due to the lack of catering facilities and the assumption of food handlers who consider the use of PPE to be troublesome when working.

Conclusion: here is an influence of nutritional media on increasing the knowledge of hygiene and sanitation of catering food handlers, but it is not yet optimal in the implementation of hygiene and sanitation practices.

Keyword: Hygiene; Catering; Food handlers; Sanitation

ABSTRAK

Latar Belakang: Higiene Sanitasi merupakan salah satu upaya mendasar yang dilakukan dalam rangka mengendalikan faktor risiko kontaminasi pada makanan baik itu berasal dari bahan makanan, tempat dan peralatan produksi atau penjamah. Pengetahuan tentang keamanan pangan akan menjadi dasar awal seseorang dalam menerapkan praktik higiene dalam tahap pengolahan makanan yang bertujuan untuk menjaga keamanan pangan. Salah satu bentuk upaya meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan mengenai higiene sanitasi adalah dengan pemberian edukasi dengan media komunikasi gizi.

Tujuan: Untuk mengetahui Efektivitas Media Edukasi Gizi terhadap Keamanan Makanan ditinjau dari Perilaku dan Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Usaha Katering.

Metode: Jenis penelitian ini adalah kajian literatur (*literatur review*) dengan melakukan pengkajian secara kritis dari hasil temuan maupun gagasan ilmiah dari penelitian yang telah di publikasikan sebelumnya. Artikel yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari database google scholar dan PubMed dengan bantuan aplikasi *Harzing's Publish or Perish*.

Hasil: Peningkatan pengetahuan gizi setelah dilakukan edukasi menggunakan media gizi *leaflet*, *booklet*, poster, dan audiovisual sudah cukup efektif. Namun, perubahan perilaku praktik higiene sanitasi masih minim. Hal ini disebabkan karena adanya faktor penyediaan fasilitas catering yang kurang dan asumsi penjamah makanan yang menilai penggunaan APD menyusahkan saat bekerja.

Kesimpulan: Terdapat pengaruh media gizi terhadap peningkatan pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan usah katering, tetapi belum maksimal pada penerapan praktik higiene sanitasi.

Kata kunci: Higiene; Katering; Penjamah makanan, Sanitasi

Pendahuluan

Makanan atau pangan adalah dasar kebutuhan individu yang dibutuhkan setiap saat agar tetap hidup sejahtera¹. Makanan harus dipastikan murni dan dalam keadaan utuh atau dapat diartikan harus terbebas dari kontaminasi². Makanan yang dikelola dengan perlakuan yang tidak tepat dan kurang baik oleh penjamah makanan dapat membuat makanan yang diolah menjadi kurang aman dikonsumsi sehingga dapat menyebabkan penyakit dan keracunan³. Berdasarkan Undang-Undang Perlindungan Konsumen No.8 pasal 4 tahun 1999 tertulis bahwa, hak konsumen adalah memperoleh hak atas kenyamanan, keamanan dan keselamatan dalam mengonsumsi suatu barang/makanan dan atau jasa.

Higiene dapat digambarkan sebagai suatu bentuk usaha pencegahan terhadap risiko gangguan kesehatan yang terfokus pada individu⁴. Sedangkan sanitasi lebih mengarah pada kebersihan faktor-faktor lingkungannya. Higiene Sanitasi merupakan salah satu upaya mendasar yang dilakukan dalam rangka mengendalikan faktor risiko yang memungkinkan terjadinya kontaminasi pada makanan baik itu berasal dari bahan makanan, tempat dan peralatan produksi atau penjamah⁵. Sebanyak 70% kasus diare akibat makanan tercemar pada penyedia jasa boga dilaporkan oleh WHO telah terjadi di beberapa negara berkembang⁶. Kejadian akibat risiko keracunan bertambah disebabkan oleh aspek praktik higiene sanitasi yang kurang memadai⁷. Kejadian Luar Biasa (KLB) karena keracunan Pangan pada 2021 yang tercatat di Indonesia mencapai 259 orang terpapar, kondisi sakit sebanyak 178.300 orang dan 1000 orang meninggal akibat keracunan pangan⁸. Berdasarkan Data di Indonesia pada tahun 2017, tercatat bahwa Provinsi dengan KLB akibat keracunan pangan tertinggi adalah Provinsi Jawa Barat dengan total kejadian sebanyak 25 kejadian, 17 kejadian di Jawa Tengah, dan Jawa Timur sebanyak 14 kejadian⁹.

Tahun 2019, BPOM melaporkan kelompok penyebab keracunan makanan pada Kejadian Luar Biasa (KLB) pada urutan kedua terbanyak setelah makanan produksi rumah tangga adalah makanan hasil olahan jasa boga yaitu sebanyak 97 kasus¹⁰. Jasa boga merupakan bentuk usaha pengelolaan makanan dengan bentuk penyajian di luar tempat usaha yang didasari atas pesanan yang telah dilakukan oleh perseorangan maupun badan usaha¹¹. Jasa Boga atau Katering berperan penting dalam pemenuhan kebutuhan masyarakat. Hal ini didukung oleh semakin maju nya teknologi dan aktivitas manusia sehingga membuat masyarakat lebih memilih cara praktis dalam penyelenggaraan makanan bagi kepentingan individu,

keluarga bahkan saat acara⁵. Alasan itulah yang mendorong pertumbuhan usaha jasa boga seperti penyelenggara katering. Keamanan pangan pada penyelenggara makanan perlu disoroti karena berkaitan langsung dengan upaya pencegahan pangan dari kemungkinan kontaminasi biologi, kimia serta benda lain yang dapat merugikan kesehatan¹².

Penerapan Higiene sanitasi sangat penting dilakukan dengan baik dan benar sesuai dengan panduan yang berlaku, agar kemungkinan terjadinya risiko kontaminasi pada makanan bisa diminimalkan¹³. Pengetahuan tentang keamanan pangan akan menjadi dasar awal seseorang dalam menerapkan praktik higiene dalam tahap pengolahan makanan yang bertujuan untuk menjaga keamanan pangan¹². Salah satu bentuk upaya untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan mengenai higiene sanitasi adalah dengan melakukan pemberian media komunikasi gizi. Pemberian edukasi gizi melalui media komunikasi dapat disajikan dalam berbagai bentuk dan cara penyampaian¹⁴. Contoh bentuk media gizi yang bisa digunakan pada edukasi peningkatan pengetahuan mengenai higiene sanitasi diantaranya adalah media 2D dan 3D. Media 2 Dimensi yang biasanya digunakan yaitu poster, *booklet*, brosur serta pada media 3D umumnya dapat berupa audiovisual, *powerpoint*, dan lainnya yang menarik. Oleh karena itu, untuk menganalisis media yang paling efektif penulis merasa penting dan perlu mengkaji beberapa hasil penelitian tentang Efektivitas pemberian media edukasi gizi terhadap Keamanan pangan yang ditinjau dari Pengetahuan Higiene dan Sanitasi pada penjamah Makanan penyelenggaraan Jasa Boga Katering.

Metode Penelitian

Jenis penelitian ini adalah kajian literatur (*literatur review*) dengan melakukan pengkajian secara kritis dari hasil temuan maupun gagasan ilmiah dari penelitian yang sudah di publikasikan sebelumnya. Data yang diperoleh adalah berupa data sekunder mengenai penelitian menggunakan media gizi mengenai keamanan pangan dilihat dari pengetahuan higiene dan sanitasi penjamah makanan penyelenggara usaha Jasa boga Katering. Artikel yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari database elektronik google scholar dan PubMed dengan bantuan aplikasi *Harzing's Publish or Perish*. Pencarian artikel dilakukan menggunakan kata kunci "Higiene dan Sanitasi", "*Food safety knowledge*", "Pengetahuan Higiene dan Sanitasi", dan "Media edukasi Pengetahuan Higiene Sanitasi Usaha Katering". Rentang publikasi artikel yang digunakan dibatasi pada rentang terbitan 10 tahun yaitu pada 2014 sampai dengan 2024.

Hasil

Pada tahap pertama peneliti melakukan pengumpulan artikel sebanyak 685 artikel jurnal sesuai dengan ketentuan tahun terbit 10 tahun terakhir. Kemudian dilanjutkan pada tahap kedua yaitu melakukan penyeleksian artikel jurnal terkait yang

terkumpul dan didapatkan sebanyak 15 jurnal. Pada tahap ketiga dilakukan seleksi lebih mendalam dan spesifik tentang artikel jurnal yang terkait hingga didapatkan 5 jurnal utama. Tahap terakhir, peneliti melakukan pengkajian dan analisis pada 5 jurnal tersebut.

Tabel 1. Hasil Studi Literatur

No.	Judul Penelitian	Penulis, (Tahun)	Metode Penelitian	Temuan
1	<i>Food Sanitation Hygiene Education In Increasing Knowledge And Behavior Of Food Handlers At Alhikmah Catering Surakarta</i> ¹⁵	Marfuah, D., Wardana, A. S., & Naresti, F. (2023)	<i>Quasi eksperimen menggunakan rancangan one grup pretest posttest</i>	Terdapat perbedaan yang signifikan pada pengetahuan dan perilaku penjamah makanan sebelum dan sesudah pemberian edukasi melalui media <i>leaflet</i> . Tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan kategori tinggi sebelum dan sesudah dilakukan edukasi berturut-turut adalah 72,22% dan 94,44%. Berdasarkan kategori perilaku, penjamah makanan sebagian besar memiliki kategori cukup baik (83,33%) sebelum dilakukan edukasi dan mengalami peningkatan sebagian besar dengan kategori baik (88,89%).
2	Pengaruh Pemberian Penyuluhan Gizi Menggunakan Media Video Tentang Higiene Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan Terhadap Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Pada Aulia Catering Service di Kota Palangka Raya ¹⁶	Rahayu, A. I., Munifa, M., & Ramadhani, J. (2022).	<i>Pre Eksperimental Design dengan One Group Pre Test Post Test Design</i>	Terdapat pengaruh yang signifikan antara penyuluhan gizi menggunakan media video tentang higiene sanitasi dalam pengolahan makanan terhadap tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan <i>Aulia Catering Service</i> . Tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang higiene sanitasi sebelum penyuluhan sebanyak 50% baik dan 50% kurang, setelah penyuluhan mengalami peningkatan menjadi 100% baik. Sedangkan Sikap Penjamah makanan sebelumnya adalah 55% baik dan 45% kurang, setelah dilakukan penyuluhan meningkat menjadi 100% baik.
3	Pengaruh Penyuluhan dengan Booklet terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap dan Praktik Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan ³	Rahmawati, U., Subandriani, DN, & Yuniarti, Y. (2020).	Rancangan <i>one group pretest-postest</i>	Hasil menunjukkan Penyuluhan menggunakan media <i>booklet</i> meningkatkan pengetahuan dan praktek penjamah makanan terkait higiene perorangan secara signifikan. Sedangkan terhadap variabel sikap menunjukkan adanya pengaruh namun tidak secara signifikan.
4	Media Audiovisual Efektif Meningkatkan Pengetahuan tentang	Damayanti, A. Y., Abidah, Y. H., Khofifah, K., Bilqis, A.,	Rancangan <i>one group pretest-postest</i>	Pemberian Edukasi dengan bentuk audiovisual secara efektif memberikan peningkatan pengetahuan tentang higiene

	Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Penjamah Makanan ¹⁷	Sukowati, D., Dwi, M., & Zahraturosidah, Z. (2024).		sanitasi dan keselamatan kerja bagi penjamah makanan (12%). Peningkatan yang terjadi adalah pada variabel pengetahuan, meningkat dari 84% menjadi 96%.
5	Peningkatan Pengetahuan Dan Penerapan Perilaku Higiene Pada Penjamah Makanan Yang Mendapat Edukasi Keamanan Pangan Di Katering Karyawan Pabrik Di DIY ⁴	Palupi, I. R. (2020).	Metode pelaksanaan kegiatan yaitu dengan cara edukasi atau penyegaran pengetahuan bagi pemilik dan karyawan katering dalam bentuk ceramah, demonstrasi dan diskusi.	Kegiatan edukasi dilakukan menggunakan media <i>powerpoint</i> dan audiovisual serta pemberian kit berupa <i>booklet</i> , sebanyak 55,6% penjamah makanan memiliki pengetahuan pada kategori baik dan tidak ada yang termasuk kategori rendah terkait keamanan pangan. Evaluasi perilaku higiene setelah satu bulan menunjukkan penggunaan apron dan kesesuaian dalam praktik cuci tangan belum diterapkan oleh penjamah makanan.

Pembahasan

Higiene Sanitasi merupakan dasar terpenting pada pelaksanaan penyelenggaraan makanan. Tingkat pengetahuan higiene sanitasi penjamah makanan memiliki kontribusi besar dalam mengendalikan risiko keracunan makanan akibat kontaminasi⁴. Secara umum penelitian berfokus pada keamanan pangan khususnya ditinjau dari pengetahuan dan perilaku penjamah makanan dalam lingkup bisnis Jasa Boga. Berdasarkan hasil penelitian terdahulu dari keenam peneliti, penggunaan media komunikasi gizi sudah efektif diberikan untuk meningkatkan pengetahuan penjamah makanan. Hal ini dibuktikan pada hasil pre-test dan post-test serta persentase kenaikan pengetahuan penjamah makanan. Penelitian Nurcahyani (2020) menyatakan bahwa, pengetahuan manusia yang disalurkan pada otak melalui penglihatan yaitu mata adalah sebesar 75-87%. Sedangkan melalui indra lainnya sebesar 13-25%¹⁸.

Berdasarkan hasil kajian literatur tersebut, penelitian Rahayu *et al* (2022) dan Damayanti *et al* (2024) menggunakan media audiovisual sebagai media edukasi gizi. Hasil peningkatan pengetahuan sebelum dan sesudah pemberian media edukasi termasuk sangat efektif yaitu mencapai 50%. Pada penelitian Rahayu dkk (2022) juga dijelaskan bahwa pemberian edukasi menggunakan perpaduan 2 jenis media yaitu ceramah dengan lembar balik dan poster¹⁶. Edukasi menggunakan media komunikasi audio visual terbukti dapat meningkatkan pengetahuan¹⁹. Pernyataan tersebut di dukung oleh penelitian Zulya (2020), pemberian media audiovisual mempermudah masyarakat mengamati tiap materi pengajaran karena disertai dengan penggunaan LED, Proyektor dan berbagai unit penunjang lain²⁰. Keutamaan media audio visual adalah media ini menggabungkan gambar

dan suara, memberi rangsangan pada mata dan telinga, serta ikut berperan penting dalam memudahkan pemberian edukasi, karena penyajian informasi yang jelas dan menarik sehingga mudah dipahami²¹.

Pada penelitian menggunakan media leaflet, didapatkan hasil berupa adanya peningkatan pengetahuan penjamah makanan sebesar 22,22% pada kategori baik setelah pemberian edukasi. Sedangkan, berdasarkan variabel perilaku penjamah makan pada penelitian ini sebagian besar memiliki kategori cukup baik (83,33%) sebelum dilakukan edukasi sedangkan setelah edukasi kategori perilaku sebagian besar adalah baik (88,89%). Setelah dilakukan edukasi mengenai hygiene sanitasi menggunakan media leaflet selama 3 minggu, Peneliti menyimpulkan hasil observasi yang diperoleh dari form checklist observational data setelah perlakuan.

Hasil penelitian menunjukkan hanya satu orang yang mengalami perubahan perilaku seperti penggunaan sarung tangan dan masker pada proses pengolahan makanan. Minimnya perubahan perilaku untuk menerapkan perilaku higiene sanitasi ini disebabkan karena sebagian besar penjamah makanan mengetahui dampak tidak memakai masker tetapi tidak merasakan secara langsung pengaruh buruk terhadap hidangan yang mereka buat. Hal ini selaras dengan penelitian yang dilakukan oleh Khairina (2018) pada penyelenggaraan makanan di sebuah kantin kampus, penggunaan masker saat pengolahan makanan dinilai kurang praktis karena menyusahakan penjamah makanan untuk mencicipi makanan yang diolah²².

Efektivitas pemberian edukasi melalui media booklet yang dilakukan oleh Rahmawati (2020) menunjukkan hasil peningkatan yang cukup baik yaitu 100% penjamah makanan memiliki pengetahuan yang baik. Media Booklet dapat memberikan kesan baik pada pembaca jika disajikan menggunakan visual yang

menarik sehingga tidak terlihat formal dan kaku²³. Namun sama halnya dengan hasil penelitian lainnya pada praktik hygiene dan sanitasi, praktik penggunaan APD seperti pemakaian masker, penutup kepala saat proses memasak dan pemorsian, dan menggunakan celemek ketika proses pengolahan sama sekali tidak terlihat perubahan. Hal ini dikarenakan penyediaan APD untuk penjamah makanan belum disediakan pihak catering.

Penelitian menggunakan media *power point*, audiovisual dan pemberian *kit* berupa booklet yang dilakukan terhadap para penjamah makanan Katering karyawan pabrik diperoleh hasil berupa peningkatan pengetahuan mencapai 55,6% pada kategori baik. Berdasarkan hasil evaluasi setelah edukasi hampir sebagian peserta (44,4%) masih dengan tingkat pengetahuan cukup. Hal ini bisa saja dipengaruhi oleh keterbatasan waktu luang untuk melaksanakan kegiatan edukasi termasuk memperdalam materi.

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan penggunaan jenis media komunikasi gizi diantaranya *leaflet*, *booklet*, poster dan audiovisual dalam upaya meningkatkan pengetahuan mengenai Higiene Sanitasi sebagian besar sudah cukup efektif. Namun, dalam hal penerapan perilaku praktik hygiene sanitasi masih banyak perubahan yang dibutuhkan karena belum sepenuhnya mengalami perubahan yang lebih baik.

Salah satu praktik hygiene sanitasi yang belum terlihat perubahannya adalah penggunaan APD seperti pemakaian masker, penutup kepala saat memasak, penggunaan sarung tangan dan menggunakan celemek ketika proses pengolahan. Hal tersebut dapat dipengaruhi karena penyediaan fasilitas pemilik catering yang belum sesuai serta asumsi penjamah makanan bahwa penggunaan APD dinilai kurang praktis karena menyusahkan penjamah makanan untuk mencicipi makanan dan penyajian makanan yang diolah.

Saran

Bagi penelitian selanjutnya, penulis berharap kegiatan-kegiatan edukasi gizi menggunakan media cetak dan audiovisual terkait hygiene dan sanitasi bagi penyedia bisnis jasa boga terutama Katering dapat terus ditingkatkan pelaksanaannya karena jumlahnya yang masih minim.

Daftar Pustaka

1. Herniwanti, Jayanti D. Hygiene Sanitation and Food Safety in Employee Restaurants. *Muhammadiyah Int Public Heal Med Proceeding*. 2022;2(1):130–9.
2. Rahmayani R. Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *AcTion Aceh Nutr J*. 2018;3(2):172.
3. Rahmawati U, Subandriani DN, Yuniarti Y. Pengaruh Penyuluhan Dengan Booklet Terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap Dan Praktik Higiene Perorangan Pada Penjamah Makanan. *J Ris Gizi*. 2020;8(1):6–10.
4. Palupi IR, Khoirunnisa FA, Hanifi AS. Peningkatan Pengetahuan dan Penerapan Perilaku Higiene Pada Penjamah Makanan yang Mendapat Edukasi Keamanan Pangan di Katering Karyawan Pabri di DIY. *J Pengabdian dan Pengemb Masy*. 2022;5(2):109–17.
5. Sawong KSA, Andrias DR, Mumiroh L. Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga Pada Katering Golongan A2 Dan Golongan A3. *Media Gizi Indones*. 2016;11(1):1–10.
6. Hartini S. Hubungan Tingkat Pengerahuan Hygiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Hygiene Sanitasi (Studi pada PT. Ryan Katering, Jakarta). *Nutr Nutr Res Dev J*. 2022;2(2):16–26.
7. Rhomadhoni MN, Firdausi NJ, Herdiani N, Kesehatan F, Nahdlatul U, Surabaya U. Tren Kejadian Keracunan Makanan diberbagai Wilayah di Indonesia Tahun 2014 dan Tahun 2015. *Meidcal Technol Public Heal J*. 2018;2(1):1–99.
8. Nurdini D, Fauziah PN, Pustikasari A. Edukasi Laik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Bersama D ' Akeul Catering Kota Bekasi. *J Pemberdaya Komunitas MH Thamrin*. 2024;6(1):96–101.
9. Nugrahaeni A, Pertiwi J. Studi Case Report: Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan di Desa Parikesit Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo. *J Ilmu Kesehat Masy Berk*. 2020;2(1):1.
10. Yahya PN, Ronitawati P, Sitoayu L, Sa'pang M, Nuzrina R. Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Praktik Keamanan Pangan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Sekolah. *Gizi Indones*. 2022;45(1):47–58.
11. Purnawita W, Rahayu WP, Nurjanah S. Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor. *J Ilmu Pertanian Indones*. 2020;25(3):424–31.
12. Irianti AJ, Mufida DC, Shodikin MA, Nurdian Y, Hermansyah B, Raharjo AM. Hubungan Pengetahuan Keamanan Pangan dengan Higiene Penjual dan Kontaminasi Salmonella spp Pada Lalapan Mentah di Kecamatan Patrang. *J Kesehat Lingkung Indones*. 2022;21(2):180–7.
13. Wasilatul Jannah S, Imanial Bathista Z, Hikmah A, Satya Pratiwi Y. Sanitasi Tempat-Tempat Umum dan Makanan Gambaran Sanitasi Jasa Boga Di Wien's Catering Lembangan Ledokombo. *J Sos Sains*. 2021;1(8):930–42.
14. Muthi S, Kurniasari R. Pengaruh Media Edukasi Terhadap Pengetahuan dan Sikap Higiene Sanitasi Makanan Jajanan The Influence of

- Educational Media on Knowledge and Attitudes of Snack Food Sanitation Hygiene. *Media Gizi Kesmas*. 2024;450–7.
15. Marfuah D, Wardana AS, Naresti F. Food Sanitation Hygiene Education in Increasing Knowledge and Behavior of Food Handlers at Alhikmah Catering Surakarta. 17th Univ Res Colloq 2023 Univ Muhammadiyah Yogyakarta. 2023;38–51.
 16. Rahayu AI, Munifa M, Ramadhani J. Pengaruh Pemberian Penyuluhan Gizi Menggunakan Media Video tentang Higiene Sanitasi dalam Pengolahan Makanan terhadap Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan pada Aulia Catering Service di Kota Palangka Raya. *J Surya Med*. 2022;8(3):210–7.
 17. Damayanti AY, Husnul Y, Bilqis A. Media Audiovisual Efektif Meningkatkan Pengetahuan tentang Higiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Penjamah Makanan. 2024;1–10.
 18. Nurcahyani ID. Intervensi Penyuluhan Gizi Seimbang dengan Media Video terhadap Perubahan Asupan Zat Gizi Remaja Putri. *J Ilm Kesehatan*. 2020;2(3):159–65.
 19. Arsyati AM. Pengaruh Penyuluhan Media Audiovisual Dalam Pengetahuan Pencegahan Stunting Pada Ibu Hamil Di Desa Cibatok 2 Cibungbulang. *Promotor*. 2019;2(3):182–90.
 20. Zulya Dinata E, Studi Keperawatan Bengkulu PU. Pengaruh Pemberian Edukasi Dengan Media Audiovisual Terhadap Motivasi Ibu Dalam Merawat Balita Dengan Diare The Effect Of Education With Audiovisual Media On Motivation Of Motivation In Caring For Children With Diarrhea. *Avicenna J Ilm*. 2020;15(3):158–224.
 21. Ikhya D, Ratnawati, Anshory J, Mardiana N. Edukasi Stunting Melalui Audiovisual Dan Meningkatkan Pengetahuan Dan Sikap Ibu Hamil Melalui Audiovisual Dan Leaflet. *J Ris Gizi*. 2023;11(2):2023.
 22. Khairinia AD, Palupi IR, Prawiningdyah Y. Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan Terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan Di Kantin Kampus. *JHE (Journal Heal Educ*. 2018;3(2):65–74.
 23. Pratiwi YF, Puspitasari DI. Efektivitas Penggunaan Media Booklet terhadap Pengetahuan Gizi Seimbang pada Ibu Balita Gizi Kurang di Kelurahan Semanggi Kecamatan Pasar Kliwon Kota Surakarta. *J Kesehat*. 2017;10(1):58.