

Persepsi Konsumen Akan *Hygiene* dan Sanitasi terhadap Keputusan Pembelian Makanan pada Pedagang Kaki Lima: Studi Kasus di Kawasan Wisata Alun-alun Sumedang

Luthfiyah Nur Cholis^{1*}, Woro Priatini², Hurry Mega Insani³

^{1,2}Manajemen Industri Katering, Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Jl. Dr. Setiabudhi No. 229, Bandung, Indonesia

³Gizi, Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan, Jl. Dr. Setiabudhi No. 229, Bandung, Indonesia

¹*20luthfi@upi.edu

* Corresponding author

Received: October, 2022

Revised: October, 2022

Accepted: October, 2022

Abstract

Consumer perception is a condition that can be known, that someone is interested in buying something if it is influenced by the situation he faces. Hygiene and sanitation itself is the first element and an important requirement that must be considered in choosing food so that it is clean and safe. Healthy, safe and quality food is one of the important factors in improving one's health status because the purpose of eating is not just to be full, but needs to be nutritious and can meet the body's needs. Therefore, this study discusses consumer perceptions of hygiene and sanitation on purchasing decisions for food sold by street vendors in the Sumedang Square Tourism Area. This starts from the food processing process, the process of serving food and food storage used by street vendors. The method used in this research is descriptive quantitative with the help of SPSS application to calculate the answers that have been obtained. As a result, significantly (P value < 0.05) street vendor consumers in the Sumedang Square Tourism Area were able to apply their knowledge of hygiene and sanitation in buying food from street vendors.

Keywords: Consumer Perceptions, Food Hygiene and Sanitation, Street Vendors, Purchase Decisions.

Abstrak

Persepsi konsumen merupakan keadaan yang dapat diketahui, bahwa seseorang tertarik untuk membeli sesuatu jika dipengaruhi oleh situasi yang dihadapinya. Hygiene dan sanitasi sendiri merupakan unsur pertama dan syarat penting yang harus diperhatikan dalam memilih makanan agar bersih dan terjaga keamanannya. Makanan yang sehat, aman dan berkualitas menjadi salah satu faktor penting dalam meningkatkan derajat kesehatan seseorang karena tujuan makan bukan sekedar hanya untuk kenyang, tapi perlu bergizi dan bisa

memenuhi kebutuhan tubuh. Maka dari itu, dalam penelitian ini dibahas mengenai persepsi konsumen akan hygiene dan sanitasi terhadap keputusan pembelian makanan yang dijual oleh pedagang kaki lima di Kawasan Wisata Alun-Alun Sumedang. Hal ini dimulai dari proses pengolahan makanan, proses penyajian makanan dan tempat penyimpanan makanan yang digunakan oleh pedagang kaki lima. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif deskriptif dengan bantuan aplikasi SPSS untuk menghitung hasil jawaban yang telah diperoleh. Hasilnya, secara signifikan ($P\text{-value} < 0,05$) konsumen pedagang kaki lima di Kawasan Wisata Alun-alun Sumedang mampu menerapkan pengetahuan hygiene dan sanitasi mereka dalam membeli makanan pada pedagang kaki lima.

Kata kunci: *Persepsi Konsumen, Hygiene dan Sanitasi Makanan, Pedagang Kaki Lima, Keputusan Pembelian*

1. PENDAHULUAN

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2017) mengungkapkan, bahwa makanan yang sehat, aman dan berkualitas menjadi salah satu faktor penting dalam meningkatkan derajat kesehatan seseorang, karena tujuan makan bukan sekedar hanya untuk kenyang, tapi perlu bergizi dan bisa memenuhi kebutuhan tubuh. Hal ini menyangkut kualitas makanan baik secara bakteriologis, kimiawi maupun fisik harus selalu diperhatikan (Septiani & Wulandari, 2020, hlm.56). Dalam hal ini, hygiene dan sanitasi merupakan unsur yang sangat penting untuk diperhatikan, hygiene sendiri merupakan ilmu mengenai kesehatan sedangkan pelaksanaannya lebih mengarah pada sanitasi atau tindakan preventif yang dilakukan untuk menciptakan lingkungan hidup yang sehat (Ir. Tuti, Sumiati, 2013, hlm. 69). Dengan begitu, makanan haruslah dibuat dengan cara yang baik dan benar agar makanan yang dikonsumsi tersebut dapat baik bagi tubuh dan tidak menimbulkan penyakit (Nurhayati et al., 2020, hlm. 35).

Pada kenyataannya, masih banyak pedagang kaki lima yang mengolah makanan dengan cara yang kurang baik, salah satunya dengan tidak menggunakan hand gloves pada proses pengolahan makanan. Salah satu faktor tidak diterapkannya prinsip hygiene dan sanitasi terletak pada kurangnya pengetahuan pengolah dan penyaji makanan, sehingga adanya potensi peningkatan resiko penyebaran virus pada makanan (Haryanti & Suryaningsih, 2021, hlm.25). Padahal, hal tersebut merupakan unsur terpenting yang harus diperhatikan. Mengingat, sebagian besar terjadinya pencemaran makanan disebabkan oleh tidak terpeliharanya hygiene dan sanitasi pedagang atau orang yang terlibat dalam proses pengolahan, pemasakan, dan penyajian makanan (Mulyani, 2017, hlm. 6). Mengingat pentingnya hygiene dan sanitasi makanan, dalam penelitian ini dibahas mengenai persepsi konsumen akan hygiene dan sanitasi terhadap keputusan pembelian makanan pada pedagang kaki lima di Kawasan Wisata Alun-alun Sumedang.

2. METODE PENELITIAN

2.1 Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan pendekatan deskriptif sebagai langkah dalam proses pencarian data. Penelitian kuantitatif sendiri merupakan sebuah penyelidikan tentang masalah sosial berdasarkan pada pengujian sebuah teori yang terdiri dari variabel-variabel, diukur dengan angka, dan dianalisis dengan prosedur statistik untuk menentukan apakah generalisasi prediktif teori tersebut benar. Metode kuantitatif juga merupakan metode yang digunakan untuk memprediksi perilaku seseorang, diteliti keaslian sosialnya, dilihat mengenai keadaan sebenarnya tanpa dipengaruhi oleh pandangan orang lain dan dapat dihitung (Rahmat, 2021).

Proses pengolahan data yang dilakukan pada metode ini dilakukan ketika semua data telah terkumpul dan kemudian peneliti baru dapat melakukan analisis data. Dengan begitu, metode ini digunakan pengujian statistika untuk menentukan hasil dari analisis data yang didapatkan.

2.2 Partisipan

Partisipan yang terlibat dalam penelitian ini konsumen di kawasan Alun-alun Sumedang. Partisipan dalam penelitian ini memiliki kriteria inklusi, berikut: (1) Laki-laki atau Perempuan. (2) Berusia 17-45 tahun. (3) Penduduk Kabupaten Sumedang yang berada di Kawasan Wisata Alun-alun Sumedang. (4) Pernah membeli makanan pada pedagang kaki lima di kawasan Alun-alun Sumedang. (5) Sehat secara jasmani dan rohani. Kriteria eksklusi pada penelitian ini adalah kriteria yang tidak termasuk ke dalam kriteria inklusi.

2.3 Populasi dan sampel

Populasi adalah suatu bentuk kesatuan dari individu atau subjek pada wilayah serta waktu dengan kualitas tertentu yang sesuai dengan yang akan diamati atau diteliti. Populasi terbagi ke dalam dua bagian, pertama adalah populasi "finit" yang artinya suatu populasi yang dimana anggota populasi dapat diketahui secara pasti. Kedua, populasi "infinite" atau populasi yang jumlah anggota populasinya tidak diketahui secara pasti. Dalam penelitian ini, jenis populasi yang diambil adalah populasi finit (Rahmat, 2021, hlm. 42).

Tabel 2.1 Penduduk Kabupaten Sumedang
(Sumber : Diskominfosadintik, 2020)

Jenis Kelamin	Jumlah
Laki-laki	582.164 orang
Perempuan	572.294 orang
Total	1.154.458 orang

Tabel di atas menunjukkan jumlah penduduk di Kabupaten Sumedang yang berjumlah 1.154.458 orang. Jumlah penduduk tersebut dijadikan populasi dalam penelitian ini untuk menggambarkan kondisi konsumen dari Pedagang Kaki Lima di kawasan wisata Alun-alun Sumedang. Penelitian ini mengambil sampel dari konsumen di kawasan wisata Alun-alun Kabupaten Sumedang yang membeli makanan pada pedagang kaki lima dengan mengukur sampel dengan jumlah populasi yang sudah ada. Rumus yang digunakan yaitu sesuai dengan rumus Slovin, sebagai berikut :

$$n = \left(\frac{N}{1 + N(e)^2} \right)$$

Keterangan :

n = Ukuran sampel

N = Ukuran populasi

e = Standar error atau kesalahan yang dapat ditoleransi (10% = 0,1)

Perhitungan :

$$n = \left(\frac{1.154.458}{1 + 1.154.458 (0,1)^2} \right)$$

Berdasarkan rumus di atas, maka sampel yang akan diambil dalam penelitian ini sebanyak 99,99 orang. Untuk menghindari bias, maka jumlah tersebut dibulatkan menjadi 100 orang.

2.4 Instrumen Penelitian

2.4.1 Teknik pengumpulan data

Teknik pengumpulan data merupakan cara yang dilakukan agar terpenuhinya data-data yang diharapkan. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan teknik pengumpulan data melalui studi literatur dan melakukan penyebaran kuisisioner kepada sampel yang subjek yang digunakan. Teknik pengumpulan data terbagi ke dalam beberapa cara :

1. Kuisisioner, merupakan daftar pertanyaan yang diajukan kepada responden untuk menjawab beberapa pertanyaan yang berkaitan dengan objek yang diteliti. Hasil dari kuisisioner ini merupakan data primer atau data mentah yang selanjutnya akan diolah dan dikaji oleh peneliti. Kuisisioner yang diberikan berbentuk angket pertanyaan yang diberikan secara langsung kepada konsumen pedagang kaki lima di Kawasan Wisata Alun-Alun Sumedang.
2. Studi literatur, dalam hal ini studi literatur merupakan suatu cara guna memperoleh informasi yang beraal daribuku, jurnal nasional ataupun internasional, serta website resmi guna memperoleh informasi yang berkaitan dengan penelitian.
3. Wawancara, ditujukan kepada pedagang kaki lima di Kawasan Wisata Alun-Alun Sumedang guna memperkuat informasi seputar penelitian.
4. Dokumentasi diperoleh pribadi mengenai lokasi dan suber lain penelitian. Dokumentasi ini merupakan satu langkah yang dilakukan guna memperoleh informasi serta memperkuat informasi dalam proses penelitian.

2.4.2 Teknik Sampling

Dalam penelitian ini peneliti menggunakan pengumpulan data dengan menggunakan teknik probability sampling atau cara yang digunakan dengan tujuan menyerahkan suatu peluang yang sama kepada seluruh bagian populasi agar mendapat kesempatan yang sama dalam memberikan informasi. Teknik yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis teknik random sampling.

2.4.3 Skala Pengukuran

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan instrumen bentuk angket (kuisisioner) dengan pertanyaan yang mencakup permasalahan mengenai Persepsi Konsumen Akan Hygiene dan Sanitasi Terhadap Keputusan Pembelian Makanan Pada Pedagang Kaki Lima. Dalam hal ini peneliti menggunakan skala likert dengan pilihan jawaban dengan skor Sangat Setuju (SS) 5 Poin, Setuju (S) 4 Poin, Netral (N) 3 Poin, Tidak Setuju (TS) 2 Poin, dan Sangat Tidak Setuju (STS) 1 Poin.

2.4.4 Hasil Pengujian Validitas

Uji validitas merupakan alat ukur pada hasil data yang telah dikumpulkan oleh peneliti untuk memperoleh hasil yang terpercaya. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan uji validitas dengan menggunakan SPSS Statistics Version 26. Dasar pengambilan keputusan dilihat dari perbandingan nilai pada nilai signifikansi (Sig) dan perbandingan rhitung dengan rtabel. Untuk menentukan valid atau tidaknya instrumen tersebut, maka dijelaskan dalam kriteria sebagai berikut :

- Jika rhitung > rtabel, maka item pernyataan atau instrumen memiliki korelasi signifikan pada skor total untuk kemudian dinyatakan valid.
- Jika rhitung < rtabel atau rhitung negatif, maka item pernyataan atau instrumen tidak memiliki korelasi signifikan pada skor total yang kemudian dinyatakan tidak valid.

Nilai signifikansi yang diambil adalah 5% dengan jumlah sampel 30 orang. Pada pengujiannya, jika rhitung > rtabel maka item dalam kuisisioner dapat dinyatakan valid jika rtabel sebesar 0.361.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

Tabel 3.1 Tanggapan responden mengenai pemilihan bahan makanan
[Sumber: data peneliti, 2022]

No	Pertanyaan	Persentase (%)	P value
X1	Sebelum membeli, saya memastikan bahwa pedagang kaki lima membuang sebagian bahan yang rusak agar mutu makanan tetap terjaga dan mengurangi resiko pencemaran.		
	Sangat Tidak Setuju (STS)	1%	,000
	Tidak Setuju (TS)	3%	
	Netral (N)	15%	
	Setuju (S)	57%	
	Sangat Setuju (SS)	24%	
X2	Saya memilih pedagang kaki lima yang menjual makanan dengan bahan yang segar (buah dan sayur tidak busuk dan layu).		
	Sangat Tidak Setuju (STS)	1%	,000
	Tidak Setuju (TS)	1%	
	Netral (N)	4%	
	Setuju (S)	44%	
	Sangat Setuju (SS)	50%	
X3	Saya memperhatikan kualitas bahan baku (daging, ikan, ayam) yang dijual oleh pedagang kaki lima.		
	Sangat Tidak Setuju (STS)	0%	,000
	Tidak Setuju (TS)	2%	
	Netral (N)	6%	
	Setuju (S)	51%	
	Sangat Setuju (SS)	41%	
X4	Saya menghindari pedagang kaki lima yang menjual makanan dan minuman yang menggunakan pemanis buatan.		
	Sangat Tidak Setuju (STS)	0%	,000
	Tidak Setuju (TS)	2%	
	Netral (N)	21%	
	Setuju (S)	40%	
	Sangat Setuju (SS)	37%	
X5	Saya menghindari makanan pada pedagang kaki lima yang terindikasi menggunakan formalin.		
	Sangat Tidak Setuju (STS)	3%	,000
	Tidak Setuju (TS)	2%	
	Netral (N)	4%	
	Setuju (S)	40%	
	Sangat Setuju (SS)	51%	
X6	Saya memilih untuk tidak membeli makanan yang menggunakan pewarna makanan secara berlebihan.		
	Sangat Tidak Setuju (STS)	1%	,000
	Tidak Setuju (TS)	3%	
	Netral (N)	10%	
	Setuju (S)	39%	
	Sangat Setuju (SS)	47%	

Tabel 3.2 Tanggapan responden mengenai proses penyimpanan bahan makanan
[Sumber: data peneliti, 2022]

No	Pertanyaan	Persentase (%)	P value
X7	Saya menghindari pedagang kaki lima yang tidak menjaga kebersihan bahan baku (banyak lalat, semut dan tikus)		
	Sangat Tidak Setuju (STS)	2%	,000
	Tidak Setuju (TS)	0%	
	Netral (N)	5%	
	Setuju (S)	39%	
Sangat Setuju (SS)	54%		
X8	Saya memilih untuk membeli makanan pada pedagang kaki lima yang menyimpan bahan makanan dalam tempat yang bersih dan tertutup.		
	Sangat Tidak Setuju (STS)	0%	,000
	Tidak Setuju (TS)	2%	
	Netral (N)	7%	
	Setuju (S)	41%	
Sangat Setuju (SS)	50%		
X9	Saya menghindari membeli makanan pada pedagang kaki lima yang tidak memisahkan penyimpanan bahan makanan mentah dan makanan jadi/matang.		
	Sangat Tidak Setuju (STS)	0%	,000
	Tidak Setuju (TS)	1%	
	Netral (N)	22%	
	Setuju (S)	38%	
Sangat Setuju (SS)	39%		
X10	Saya memastikan bahwa pedagang kaki lima tempat saya membeli makanan jauh dari tempat pembuangan sampah.		
	Sangat Tidak Setuju (STS)	2%	,000
	Tidak Setuju (TS)	0%	
	Netral (N)	5%	
	Setuju (S)	49%	
Sangat Setuju (SS)	44%		

Tabel 3.3 Tanggapan responden akan mengenai persepsi akan pengolahan makanan pada pedagang kaki lima.

[Sumber: data peneliti, 2022]

No	Pertanyaan	Persentase (%)	P value
X1	Saya memilih untuk membeli makanan pada pedagang kaki lima yang berpenampilan bersih dan tidak kotor.		
	Sangat Tidak Setuju (STS)	1%	,000
	Tidak Setuju (TS)	2%	
	Netral (N)	5%	
	Setuju (S)	46%	
Sangat Setuju (SS)	46%		
X2	Saya memilih untuk menghindari makanan yang dijual oleh pedagang kaki lima dengan keadaan kuku yang panjang dan kotor.		
	Sangat Tidak Setuju (STS)	2%	,000
	Tidak Setuju (TS)	1%	
	Netral (N)	9%	
	Setuju (S)	44%	
Sangat Setuju (SS)	44%		
X3	Saya memilih untuk membeli makanan pada pedagang wanita yang mengikat/menutupi rambutnya untuk menghindari rambut yang jatuh.		
	Sangat Tidak Setuju (STS)	1%	,000
	Tidak Setuju (TS)	3%	
Netral (N)	17%		

	Setuju (S)	47%	
	Sangat Setuju (SS)	32%	
X4	Saya menghindari pedagang laki-laki dengan kondisi rambut yang berantakan dan tidak menggunakan topi untuk menghindari rambut yang jatuh.		
	Sangat Tidak Setuju (STS)	0%	,000
	Tidak Setuju (TS)	4%	
	Netral (N)	20%	
	Setuju (S)	41%	
	Sangat Setuju (SS)	35%	
X5	Saya menghindari makanan pada pedagang kaki lima yang dijual dengan peralatan masak yang kotor (pisau, wajan, talenan, sutil).		
	Sangat Tidak Setuju (STS)	1%	
	Tidak Setuju (TS)	0%	
	Netral (N)	10%	,000
	Setuju (S)	46%	
	Sangat Setuju (SS)	43%	
X6	Saya menghindari makanan pada pedagang kaki lima yang disajikan dengan kondisi alat makan yang kotor (gelas, piring, garpu, sendok, sumpit).		
	Sangat Tidak Setuju (STS)	0%	,000
	Tidak Setuju (TS)	1%	
	Netral (N)	7%	
	Setuju (S)	39%	
	Sangat Setuju (SS)	53%	

3.2 Pembahasan

Tabel 3.1 merupakan hasil pengujian chi-square mengenai persepsi konsumen dalam memilih bahan makanan pada pedagang kaki lima. Total p-value yang diperoleh sebesar ,000 atau $< 0,05$ yang berarti hasilnya signifikan. Konsumen yang memahami hygiene dan sanitasi sering membeli makanan pada pedagang kaki lima dengan menerapkan prinsip tersebut seperti memperhatikan kesegaran bahan, penggunaan bahan tambahan pangan yang terindikasi formalin, pewarna dan pemanis buatan agar makanan yang dibeli dapat terjaga kualitasnya. Dengan pemilihan bahan makanan yang baik tentu dapat memberikan pengaruh yang baik juga terutama dalam mempertahankan daya tahan tubuh agar terhindar dari berbagai penyakit (Magdalena, 2022, hlm. 1554).

Tabel 3.2 merupakan hasil pengujian chi-square mengenai persepsi konsumen akan penyimpanan bahan makanan pada pedagang kaki lima. Total p-value yang diperoleh sebesar ,000 atau $< 0,05$ yang berarti hasilnya signifikan. Dari hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa konsumen menghindari makanan yang disimpan secara kotor dan tercampur antara makanan jadi/mentah. Dengan begitu, konsumen lebih memilih untuk membeli makanan yang tertutup dan memastikan lokasi tersebut jauh dari tempat pembuangan sampah. Penyimpanan bahan makanan secara baik tentu dapat menghindari penyakit yang ditularkan melalui makanan dan minuman yang dikenal dengan food borne disease atau kondisi yang menunjukkan kurangnya pengetahuan dan penerapan hygiene sanitasi makanan yang baik (Fitriani et al., 2018, hlm. 1).

Tabel 3.3 merupakan hasil pengujian chi-square mengenai persepsi konsumen akan pengolahan makanan pada pedagang kaki lima. Total p-value yang diperoleh sebesar ,000 atau $< 0,05$ yang berarti hasilnya signifikan. Hasilnya menunjukkan bahwa konsumen membeli makanan pada pedagang kaki lima yang berpenampilan bersih dengan tidak memiliki kuku panjang dan kotor. Selain itu, konsumen juga memilih pedagang yang menggunakan penutup rambut dan menghindari pedagang nakal yang menggunakan peralatan masak dan peralatan saji yang kotor. Untuk dapat menghasilkan makanan dan minuman yang berkualitas, maka penerapan hygiene dan sanitasi bagi pekerja di bidang food and beverage product sangat penting dan diperlukan karena hygiene dari pengolahan

makanan dapat berpengaruh terhadap baik buruknya kualitas makanan (Auliya & Aprilia, 2016, hlm.216).

4. KESIMPULAN

Secara signifikan (P -value $< 0,05$), konsumen pedagang kaki lima di Kawasan Wisata Alun-alun Sumedang mampu menerapkan pengetahuan hygiene dan sanitasi mereka dalam membeli makanan pada pedagang kaki lima.

DAFTAR PUSTAKA

- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap kwalotas makanan di hotel aston rasuna jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2), 216–227. <https://journal.ubm.ac.id/index.php/journal-fame/article/view/1422>
- Diskominfosadintik. (2020). *Jumlah Penduduk Kabupaten Sumedang*. DISKOMINFOSANDITIK Kab. Sumedang. <https://sumedangkab.go.id/berita/detail/jumlah-penduduk-sumedang-naik-0-5-persen>
- Fitriani, I. N., Damayanti, A. Y., Sari, D. D., & Darni, J. (2018). *Hubungan Pengetahuan Pekerja Dapur terhadap Perilaku Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan*. 1(1), 1–8.
- Haryanti, D. Y., & Suryaningsih, Y. (2021). Food Safety Knowledge of Food Sanitation Hygiene Practices in the Era of Pandemic COVID-19. *The Indonesian Journal of Health Science*, 13(1), 25–34. <https://doi.org/10.32528/ijhs.v13i1.5292>
- Magdalena. (2022). *Pemahaman dan Praktik Mengenai Pemilihan Bahan Makanan sebagai Upaya Mempertahankan Imunitas Tubuh terhadap Virus Corona (di Wilayah Kecamatan Banjarmasin Utara Kota Banjarmasin)*. 6, 15542–15547.
- Mulyani, R. (2017). PENGETAHUAN, SIKAP DAN PERILAKU HIGIENE PENGOLAH MAKANAN. *Jurnal Ilmiah Keperawatan Sai Betik*, 10(1), 6–12. <https://doi.org/10.26630/JKEP.V10I1.309>
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 35–43.
- Rahmat, S. W. (2021). *PENGARUH USER GENERATED CONTENT TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN KONSUMEN DI WARUNG KETAN SUSU, KOTA TASIKMALAYA*.
- Septiani, P. C., & Wulandari, A. R. (2020). Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018 Abstrak. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(1), 55–64.
- Sumiati, M. (2013). *Sanitasi, Hygiene Dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1* (1st ed.). Direktorat Pembinaan SMK 2013.