

PENYULUHAN ASPEK HIGIENITAS MAKANAN PADA KELOMPOK KECIL PELAKU USAHA CATERING MAKANAN DI PASAR KEMIS TANGERANG

FOOD HYGIENE COUNSELING FOR SMALL GROUPS OF FOOD CATERING BUSINESS OPERATORS IN PASAR KEMIS, TANGERANG

Michael Christian¹⁾, Henilia Yulita²⁾, Suryo Wibowo³⁾, Fitriana Titis Perdini⁴⁾

^{1,2}Fakultas Ilmu Sosial dan Humaniora, Universitas Bunda Mulia

³Bio Medis dan Rekayasa Hayati, Institut Bio Scientia Internasional Indonesia

⁴Fakultas Kedokteran, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta

¹Email: michaelchristianid@gmail.com

Abstrak Keterbatasan pengetahuan pelaku usaha dalam aspek menjaga kualitas produk yang dijual dapat menyebabkan usaha tidak berkembang atau bahkan tidak bertahan lama. Salah satu aspek penting yang dapat mendukung kualitas produk yaitu aspek higienitas makanan. Hal inilah yang dilihat dari observasi tim pelaksana pada mitra yang merupakan kelompok kecil pelaku usaha catering makanan di Pasar Kemis Tangerang. Mitra menjalankan usaha dengan seadanya dan tanpa pengetahuan yang cukup dalam hal higienitas makanan yang dijual. Oleh karena itu, dalam upaya untuk memberikan wawasan atau pengetahuan tambahan kepada para mitra, tim pelaksana melakukan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk penyuluhan aspek higienitas makanan kepada mitra. Kegiatan ini dilakukan pada bulan Desember 2022 dengan metode tatap muka langsung dengan tetap menggunakan masker sebagai bagian dari menjalankan protokol kesehatan. Kegiatan ini berjalan dengan lancar dan baik dimana berdasarkan hasil umpan balik, para peserta merasa mendapatkan wawasan atau pengetahuan yang bermanfaat mengenai aspek higienitas makanan. Materi yang disampaikan oleh para narasumber dapat dimengerti oleh para peserta. Secara keseluruhan, para peserta menilai bahwa kegiatan ini memberikan manfaat kepada para peserta khususnya dalam hal peningkatan wawasan atau pengetahuan mengenai aspek higienitas makanan.

Kata Kunci: higienitas makanan, usaha *catering*, penyuluhan, kelompok kecil

Abstract A lack of knowledge among business actors about product quality maintenance can cause businesses to fail to develop or even to fail to last. Food hygiene is an important factor that can support product quality. This is evident from the implementing team's observations of the partners, who are a small group of food catering business actors at Pasar Kemis Tangerang. Partners run a small business with little knowledge of the food they sell's hygiene. As a result, the implementing team engaged in community service activities such as food hygiene counseling to provide additional insight or knowledge to partners. This activity will be carried out face-to-face in December 2022, while masks will continue to be used as part of the implementation of health protocols. This activity went smoothly and well, and the participants felt they gained useful insight or knowledge about food hygiene based on the results of the feedback. Participants can understand the material presented by the speakers. Overall, the participants

felt that this activity benefited them, particularly in terms of increasing their understanding or knowledge of food hygiene issues.

Keywords: *Food hygiene, catering business, counseling, small groups*

PENDAHULUAN

Pandemi COVID-19 menciptakan ketidakpastian dan kepanikan yang luas di seluruh dunia (Talwar et al., 2021). Di masa pemulihan atas pandemi COVID-19 yang mulai melandai di Indonesia saat ini, berbagi wawasan atau pengetahuan kepada masyarakat menjadi hal penting (Christian, Wibowo, et al., 2022), khususnya dalam upaya untuk mengembalikan keadaan menjadi normal Kembali dimana salah satunya yaitu pada usaha mikro, kecil dan menengah (UMKM). Selain industri pariwisata, salah satu industri yang juga terkena dampak pandemi yaitu industri kuliner. Aspek higienitas makanan menjadi faktor penting dalam menekan angka kasus COVID-19. Selain adanya keterkaitan antara makanan dan kesehatan, pandemi juga memberikan dampak terhadap rantai pasok, kecukupan dan ketahanan pangan (Apostolopoulos et al., 2021; Kumar & Shah, 2021).

Di sisi lain, pandemi membentuk kekuatiran masyarakat dalam mengonsumsi makanan yang dibeli. Kebersihan pengolahan makanan menjadi salah satu bentuk kekuatiran, khususnya pada usaha penyedia makanan seperti catering makanan skala kecil. Usaha pada kelompok ini cenderung dilakukan oleh sekelompok orang yang tidak memiliki latar belakang yang memadai pada pengolahan makanan. Pada praktiknya, usaha ini juga tidak jarang dibentuk karena faktor pendorong untuk mengisi waktu luang agar dapat produktif secara ekonomi. Perilaku dan karakter suatu kelompok memang dapat menjadi salah satu faktor pendorong membentuk suatu usaha (Christian, 2017), namun di sisi lain harus diikuti dengan serangkaian pembentukan dan peningkatan pengetahuan yang layak dalam mengolah makanan khususnya terkait dengan aspek higienitas makanan.

Pembentukan dan peningkatan pengetahuan ini dapat dilakukan secara mandiri oleh pelaku usaha maupun dengan bekerja sama dengan lembaga atau institusi lain, seperti perguruan tinggi. Berdasarkan Tabel 1 mengenai publikasi kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk penyuluhan yang terkait dengan higienitas makanan di Indonesia, terdapat beberapa target mitra yang

membutuhkan penyuluhan ini, mulai dari ibu-ibu PKK sampai kepada pedagang. Aspek higienitas makanan dalam usaha makanan lebih banyak ditujukan kepada pelaku usaha skala mikro. Hal ini seperti yang telah dijelaskan di atas, lebih disebabkan karena keterbatasan latar belakang pendidikan dalam hal pengolahan makanan. Oleh karena itu, perlu untuk melanjutkan penyuluhan aspek higienitas makanan kepada sasaran mitra yang lain. Dari perspektif global, isu ini juga telah diangkat dalam beberapa publikasi (Morse et al., 2018; Noort et al., 2016; Nyarugwe et al., 2020 & Masud, 2019)

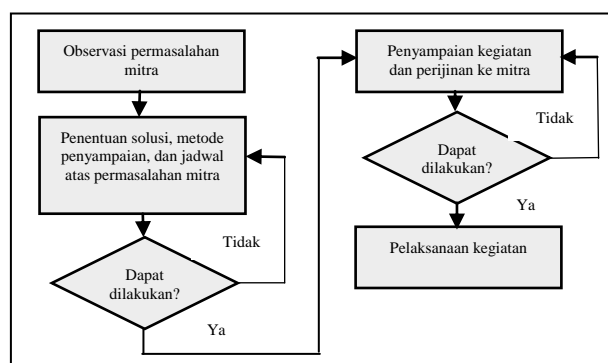
Pada kegiatan ini, mitra yang dipilih yaitu kelompok kecil pelaku usaha *catering* makanan di Pasar Kemis Tangerang. Permasalahan utama pada mitra terletak pada kurangnya pengetahuan mengenai aspek *food hygiene* yang mendukung pada usaha *catering* makanan yang dijalankan. Hal ini disebabkan karena mitra memiliki keterbatasan latar belakang pendidikan khususnya pada aspek higienitas makanan. Usaha yang dijalankan lebih kepada mengisi waktu luang yang selama dimiliki dan dalam upaya untuk meningkatkan pendapatan ekonom rumah tangga.

Tabel 1. Publikasi Penyuluhan Aspek Higienitas Makanan di Indonesia

Penulis/Tahun	Sasaran peserta kegiatan	Metode	Lokasi	Hasil
Ningsih (2014)	Pedagang	Penyuluhan	Kota Samarinda	Terdapat perbedaan pengetahuan, praktik hygiene sanitasi baik makanan dan minuman.
Soegiantoro et al. (2022)	Pelaku usaha pada tenant	Penyuluhan	Sevensky Lippo Plaza, Yogyakarta	Peningkatan pemahaman mengenai aspek hygiene dan sanitasi pengolahan makanan.
Paujiah & Salikho, (2018)	Pedagang	Penyuluhan	Kebun Pustaka, UIN Sunan Gunung Djati, Bandung	Selain pengetahuan peserta bertambah, peserta menjadi lebih mengetahui bahaya zat additive yang ditambahkan makanan atau minuman.
Prastiti & Sofyan, (2021)	Ibu-ibu PKK	Penyuluhan	Kawasan Candi Batujaya	Sebanyak 28 dari 32 peserta memahami atau menguasai materi yang diberikan.
Sari & Wahyu Tri Hastiningsih (2022)	Pedagang makanan	Penyuluhan	Desa Japanan, Sukoharjo	Adanya peningkatan pengetahuan dan informasi bagi peserta.
Sari, Meidia Atika et al. (2016)	Pelanggan di warung makan	Penyuluhan	Terminal Terboyo Semarang	Terdapat perbedaan pengetahuan sebelum dan sesudah penyuluhan.
Nabila & Andriani, (2020)	Penjamah makanan	Penyuluhan	Panti asuhan di Kota Banda Aceh	Terbentuknya pengetahuan pada penjamah makanan.

METODE

Kegiatan ini dilaksanakan dengan melalui serangkaian tahapan seperti yang ditunjukkan pada Gambar 1. Tahapan pertama merupakan tahapan persiapan. Pada tahapan ini, tim pelaksana melakukan observasi lapangan untuk melakukan identifikasi permasalahan utama mitra. Mitra pada kegiatan ini yaitu kelompok kecil pelaku usaha *catering* makanan rumahan di wilayah Pasar Kemis Tangerang yang berjumlah 10 peserta. Proses identifikasi diperlukan untuk mendukung penentuan permasalahan dan kebutuhan utama yang dialami mitra (Christian, Japri, et al., 2022). Mitra pada kegiatan ini memiliki permasalahan utama pada kurangnya pengetahuan mengenai aspek food hygiene yang mendukung pada usaha *catering* makanan yang dijalankan. Setelah tim pelaksana mendapatkan permasalahan utama yang dihadapi mitra, tim selanjutnya berdiskusi untuk menentukan solusi yang akan diberikan kepada mitra. Dalam tahapan ini juga tim menentukan metode kegiatan yang akan digunakan yaitu penyuluhan secara *on site*. Jadwal pelaksanaan yaitu Minggu, 11 Desember 2022 ditentukan dan disepakati oleh tim pelaksana. Berdasarkan permasalahan utama pada mitra, tim pelaksana memberikan solusi berupa memberikan kegiatan pengabdian kepada masyarakat dalam bentuk penyuluhan pengetahuan food hygiene kepada mitra. Selanjutnya, hasil diskusi tersebut disampaikan kepada mitra untuk mendapat persetujuan agar dapat dilaksanakan sesuai dengan yang direncanakan. Dalam hal ini, mitra memberikan kontribusi berupa penggunaan ruang pertemuan sebagai tempat pelaksanaan penyuluhan.

**Gambar 1.** Tahapan Proses Kegiatan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan dilakukan dengan menggunakan pendekatan langsung yaitu secara tatap muka. Para peserta dari mitra kegiatan berkumpul di ruangan yang telah diatur untuk memudahkan penyampaian materi penyuluhan. Gambar 2 menunjukkan materi sedang disampaikan oleh tim pelaksana kepada para peserta.



Gambar 2. Penyampaian materi

Pada pelaksanaan kegiatan, paling tidak terdapat 3 hal utama yang dibahas tim pelaksana dengan peserta. Pertama, para peserta mendapatkan peningkatan wawasan dari aspek kebersihan pengolahan dan penyajian makanan. Proses awal dalam persiapan pengolahan dan penyajian makanan yang ditekankan pada penyuluhan ini yaitu mengenai menjaga kebersihan tangan. Hal ini menjadi penting karena pengolah dan penyaji makanan berhubungan erat dengan makanan yang diolah dan disajikan. Tangan yang tidak terjaga kebersihannya akan sangat memudahkan transmisi organisme penyebab penyakit seperti Salmonella, Campylobacter dan Escherichia coli (Kitagwa et al., 2012; Mulyana et al., 2011). Kontaminasi makanan dengan mikroorganisme juga dapat terjadi dari praktik buruk yang dilakukan yaitu tidak memisahkan makanan mentah dari makanan matang (Akkur et al., 2017). Makanan yang terkontaminasi dengan organisme penyebab penyakit akan dapat merugikan pelanggan. Dalam jangka panjang, hal ini juga akan dapat merugikan pelaku usaha *catering* makanan dimana pelanggan yang dimiliki menjadi tidak loyal.

Selanjutnya, para peserta juga diberikan penjelasan mengenai pentingnya untuk memiliki ketersediaan air bersih dalam proses mengolah dan menyajikan makanan. Pada dasarnya ketersediaan air bersih menjadi syarat penting dalam mendukung praktik keamanan makanan (Quoc et al., 2020). Para pengolah dan penyaji makanan dalam usaha *catering* akan sangat sering menggunakan air dalam proses pengolahan dan penyajian makanan. Air yang digunakan harus selalu dipastikan dalam keadaan jernih dan tidak berwarna. Selain itu, air yang digunakan juga tidak berasa dan tidak berbau. Ketersediaan air yang bersih memberikan dampak kesehatan yang baik tidak hanya bagi pelanggan namun juga bagi pelaku usaha *catering* makanan.

Hal ketiga yang ditekankan pada pelaksanaan penyuluhan ini yaitu pentingnya memperhatikan peralatan atau fasilitas pendukung dalam mengolah dan menyajikan makanan dalam usaha *catering* makanan. Seperti yang dijelaskan bahwa menjaga kualitas makanan menjadi hal penting dalam usaha penyedia makanan (Maukar et al., 2018). Oleh karena itu, peralatan atau fasilitas pendukung dalam proses pengolahan dan penyediaan makanan menjadi faktor penting yang harus dipertimbangkan. Fasilitas cuci atau sanitasi yang memadai misalnya, merupakan contoh yang dapat dipertimbangkan untuk selalu tersedia dalam keadaan bersih dan layak digunakan (Samapundo et al., 2016). Selain itu, peralatan penyimpanan, peralatan memasak yang aman, fasilitas cuci tangan dan peralatan, dan sistem pembuangan limbah juga menjadi faktor vital yang harus diperhatikan para pelaku (Omemu & Aderoju, 2008; Samapundo et al., 2016). Hal ini menjadi penting karena masih ditemukan pelaku usaha yang mencuci peralatan makanan dengan air yang telah digunakan berulang kali. Hal ini disebabkan karena adanya pandangan yang terbentuk dimana cara ini dapat menghemat biaya atau bahkan memang tidak tersedianya air bersih di area tersebut (Muyanja et al., 2011).

Berdasarkan penjelasan di atas, kegiatan penyuluhan ini dirasa tepat untuk diberikan kepada para peserta sebagai mitra, secara khusus untuk meningkatkan wawasan dan pengetahuan dalam aspek higienitas makanan dan secara umum dalam upaya untuk meningkatkan kualitas makanan yang dijual kepada pelanggan. Para peserta dapat melakukan praktik keamanan pada makanan dan menyediakan

peralatan atau fasilitas pendukung usaha walaupun dengan keterbatasan yang ada (Cortese et al., 2016). Bagi para pelaku usaha, strategi untuk meningkatkan kinerja usaha, memahami kondisi dan selera pasar menjadi salah satu faktor penting (Cahya & Christian, 2020), dimana salah satunya dapat dilakukan dengan memperhatikan kualitas makanan dari aspek higienitas makanan.

Praktik menjaga higienitas makanan ini juga harus diturunkan atau dicontohkan kepada semua tim usaha *catering* makanan yang terlibat. Peranan kerja tim yang baik dapat membentuk kinerja yang baik yang juga dapat menciptakan kepuasan dalam melakukan kerja atau usaha (Wibowo et al., 2022). Dalam kaitannya, para pelaku usaha sebaiknya membuat pelatihan atau penyuluhan berkala untuk dirinya sendiri dan untuk tim yang terlibat dalam usaha *catering* makanan tersebut. Kegiatan penyuluhan dilakukan secara bertahap diharapkan dapat memberikan wawasan kepada para mitra sesuai dengan agenda yang telah disusun oleh tim pelaksana dan kebutuhan mitra pada saat itu (Silalahi et al., 2022).

Di sisi lain, kurangnya pelatihan dalam hal aspek ini dapat membentuk praktik kebersihan yang buruk bagi semua tim yang terlibat (Addo-Tham et al., 2020; Aluko et al., 2014; Kitagwa et al., 2012; Samapundo et al., 2016; Thuan, 2017). Pelatihan atau penyuluhan seperti ini perlu dilakukan untuk mendapatkan pandangan yang sama mengenai aspek higienitas makanan pada *catering* walaupun dengan latar belakang pendidikan tim kerja yang berbeda (Addo-Tham et al., 2020). Hal ini juga dapat menjadi salah satu bentuk inovasi yang perlu dilakukan para pelaku usaha dalam meningkatkan nilai jual makanannya (Santoso & Christian, 2021).

Capaian pelaksanaan penyuluhan ini didasarkan pada ukuran yang berlaku di institusi tim pelaksana dengan menggunakan empat indikator capaian pelaksanaan, yaitu Kegiatan bermanfaat dan menjawab kebutuhan peserta (P1), Materi yang disampaikan sesuai dengan kondisi dan masalah yang dihadapi peserta (P2), Materi disampaikan dengan jelas dan dapat dipahami oleh peserta (P3), dan Peserta dilibatkan secara aktif dalam pelaksanaan (P4). Skala ukur yang digunakan untuk setiap item yaitu Sangat Setuju (4), Setuju (3), Tidak Setuju (2),

dan Sangat Tidak Setuju (1). Tabel 2 menunjukkan hasil capaian pelaksanaan penyuluhan yang dilakukan.

Tabel 2. Capaian Pelaksanaan Kegiatan

Peserta	P1	P2	P3	P4
1	4	3	4	4
2	4	4	4	4
3	4	4	4	3
4	3	4	4	4
5	4	4	4	4
6	4	4	3	4
7	4	4	4	4
8	4	4	4	4
9	4	4	4	4
10	3	4	4	4
Rata-rata	3,8	3,9	3,9	3,9
		3,85		

Hasil umpan balik dari para peserta menunjukkan angka rata-rata aspek P1 sebesar 3,8. Hasil ini menjelaskan bahwa kegiatan penyuluhan ini sangat memberikan bermanfaat dan menjawab kebutuhan peserta. Selanjutnya, hasil rata-rata pada aspek P2 sebesar 3,9 yang menjelaskan bahwa materi kegiatan yang disampaikan pada penyuluhan ini sangat sesuai dengan kondisi dan masalah yang dihadapi peserta. Melanjutkan aspek materi yang disampaikan, peserta juga merasa bahwa materi pada penyuluhan tersebut disampaikan dengan jelas dan dapat dipahami oleh peserta. Hasil ini ditunjukkan dari hasil umpan balik dimana para peserta memberikan hasil respon rata-rata dengan angka 3,9. Keberhasilan capaian kegiatan penyuluhan ini juga dilihat dari aspek keterlibatan para peserta dalam mengikuti penyuluhan, seperti memberikan respon ataupun memberikan pertanyaan kepada para narasumber. Berdasarkan hasil umpan balik yang diberikan, maka para peserta merasa sangat dilibatkan dalam setiap agenda penyuluhan yang diberikan. Berdasarkan umpan balik juga dapat dilihat angka rata-rata untuk aspek P4 sebesar 3,9. Dilihat dari keseluruhan aspek yaitu dari aspek P1 sampai P4, capaian keberhasilan kegiatan ini mendapatkan angka rata-rata 3,85.

KESIMPULAN

Secara keseluruhan, kegiatan penyuluhan ini memberikan manfaat bagi mitra yaitu kelompok kecil pelaku usaha catering makanan di Pasar Kemis Tangerang. Secara individual, para peserta mendapatkan wawasan dan pengetahuan tambahan pada aspek higienitas makanan khususnya dalam usaha *catering* makanan. Kesadaran praktik higienitas pada makanan harus dilakukan oleh semua pihak yang terlibat dalam pengolahan sampai kepada penyajian makanan. Pada pelaksanaannya, penyuluhan ini mengangkat tiga praktik penting, yaitu mencuci tangan, menjamin ketersediaan air bersih dan peralatan atau fasilitas pendukung yang layak digunakan. Berdasarkan hasil umpan balik, capaian pelaksanaan kegiatan paling maksimal diperoleh dari peserta merasa bahwa materi kegiatan yang disampaikan pada penyuluhan ini sangat sesuai dengan kondisi dan masalah yang dihadapi peserta. Berkaitan dengan hal ini peserta juga merasa bahwa materi pada penyuluhan tersebut disampaikan dengan jelas dan dapat dipahami. Selain itu, peserta juga merasa ikut dilibatkan dalam proses pelaksanaan penyuluhan baik dalam hal memberikan pendapat atau pertanyaan kepada tim pelaksana. Saran yang dapat diberikan yaitu kedepannya dapat melakukan kegiatan lanjutan seperti pendampingan kesesuaian kelengkapan standar aspek higienitas makanan bagi mitra. Selain itu, aspek pendampingan proses pengolahan sampai dengan penyajian makanan sesuai dengan standar higienitas pada makanan dapat menjadi topik pelengkap yang disarankan.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim pelaksana menyampaikan terima kasih kepada Universitas Bunda Mulia yang telah mendukung dan memfasilitasi kegiatan ini.

DAFTAR PUSTAKA

Addo-Tham, R., Appiah-Brempong, E., Vampere, H., Acquah-Gyan, E., & Gyimah Akwasi, A. (2020). Knowledge on Food Safety and Food-Handling Practices of Street Food Vendors in Ejisu-Juaben Municipality of Ghana. *Advances in Public Health*, 2020, 4579573. <https://doi.org/10.1155/2020/4579573>

- Akuu, J. A., Danyi, D., & Dapaah, C. (2017). Factors associated with poor food safety compliance among street food vendors in the Techiman Municipality of Ghana. *African Journal of Food Science*, *11*(3), 50–57. <https://doi.org/10.5897/AJFS2016.1510>
- Aluko, O. O., Ojeremi, T. T., Olaleke, D. A., & Ajidagba, E. B. (2014). Evaluation of food safety and sanitary practices among food vendors at car parks in Ile Ife, southwestern Nigeria. *Food Control*, *40*, 165–171. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.11.049>
- Apostolopoulos, N., Ratten, V., Petropoulos, D., Liargovas, P., & Anastasopoulou, E. (2021). Agri-food sector and entrepreneurship during the COVID-19 crisis: A systematic literature review and research agenda. *Strategic Change*, *30*(2), 159–167. <https://doi.org/https://doi.org/10.1002/jsc.2400>
- Cahaya, K. O., & Christian, M. (2020). Determinan Kinerja Usaha Mikro Kecil Menengah (Umkh) Alat Teknik di Pasar HWI Lindeteves Jakarta. *Jurnal Pengabdian Dan Kewirausahaan*, *4*(2), 121–128. <https://doi.org/10.30813/jpk.v4i2.2330>
- Christian, M. (2017). Pengaruh Faktor Perilaku Pada Kelompok Millineal Terhadap Keinginan Untuk Berwirausaha. *Journal Of Business & Applied Management*, *10*(2), 92–105. <https://doi.org/10.30813/jbam.v10i02.930>
- Christian, M., Japri, E. P., Rembulan, G. D., & Yulita, H. (2022). Identification of Needs for Increasing the Selling Value of Salted Fish in Kali Baru. *Jurnal Pengabdian Dan Kewirausahaan*, *6*(1), 10–16. <https://doi.org/10.30813/jpk.v6i1.3162>
- Christian, M., Wibowo, S., & Yuniarto, Y. (2022). An Online Community Service Activity for Sharing Knowledge On Work Pattern Adaptation Trends. *Jurnal Pengabdian Dan Kewirausahaan*, *6*(2), 89–98. <https://doi.org/10.30813/jpk.v6i2.3747>
- Cortese, R. D. M., Veiros, M. B., Feldman, C., & Cavalli, S. B. (2016). Food safety and hygiene practices of vendors during the chain of street food production in Florianopolis, Brazil: A cross-sectional study. *Food Control*, *62*, 178–186. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.10.027>
- Kitagwa, W. G., Bekker, J. L., & Onyango, R. (2012). An assessment of

- knowledge, attitudes and practices of food handlers in food kiosks in relation to food hygiene in Eldoret, Kenya. *International Journal of Current Research*, 4(4), 127–138.
- Kumar, S., & Shah, A. (2021). Revisiting food delivery apps during COVID-19 pandemic? Investigating the role of emotions. *Journal of Retailing and Consumer Services*, 62, 102595. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2021.102595>
- Maukar, S. M. D., Langitan, F. W., Tangkere, T. F. S., & Dondokambey, A. (2018). Developing Traditional Food Service: A Portrait of Women in Culinary Industry. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 306, 012116. <https://doi.org/10.1088/1757-899X/306/1/012116>
- Morse, T. D., Masuku, H., Rippon, S., & Kubwalo, H. (2018). Achieving an Integrated Approach to Food Safety and Hygiene—Meeting the Sustainable Development Goals in Sub-Saharan Africa. In *Sustainability* (Vol. 10, Issue 7, p. 2394). <https://doi.org/10.3390/su10072394>
- Muyanja, C., Nayiga, L., Brenda, N., & Nasinyama, G. (2011). Practices, knowledge and risk factors of street food vendors in Uganda. *Food Control*, 22(10), 1551–1558. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2011.01.016>
- Nabila, N., & Andriani, A. (2020). Pengaruh penyuluhan dengan media poster terhadap peningkatan pengetahuan dan penerapan teknik pengolahan bahan makanan pada penjamah makanan di Panti Asuhan Kota Banda Aceh. *SAGO: Gizi Dan Kesehatan*, 1(2), 195–200. <https://doi.org/10.30867/gikes.v1i2.415>
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat; Vol 10, No 1 (2014)*, 10(1), 64–72. <https://doi.org/10.15294/kemas.v10i1.3071>
- Noort, M. C., Reader, T. W., Shorrocks, S., & Kirwan, B. (2016). The relationship between national culture and safety culture: Implications for international safety culture assessments. *Journal of Occupational and Organizational Psychology*, 89(3), 515–538.

<https://doi.org/https://doi.org/10.1111/joop.12139>

- Nyarugwe, S. P., Linnemann, A. R., Ren, Y., Bakker, E.-J., Kussaga, J. B., Watson, D., Fogliano, V., & Luning, P. A. (2020). An intercontinental analysis of food safety culture in view of food safety governance and national values. *Food Control*, *111*, 107075. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.107075>
- Omemu, A. M., & Aderoju, S. T. (2008). Food safety knowledge and practices of street food vendors in the city of Abeokuta, Nigeria. *Food Control*, *19*(4), 396–402. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2007.04.021>
- Paujiah, E., & Salikho, M. (2018). Penyuluhan Sanitasi dan Higienis Makanan Pada Pedagang Kantin di Sekitar Kampus Uin Sunan Gunung Djati Bandung. *Jurnal Al-Khidmat*, *1*(2), 16–20. <https://doi.org/10.15575/jak.v1i2.3331>
- Prastiti, L., & Sofyan, R. (2021). Penyuluhan Sanitasi Higiene dan PHBS Pada Masyarakat Kawasan Candi Batujaya, Sebagai Dasar Membangun Desa Wisata yang Bersih dan Sehat. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Fakultas Teknik: Jurnal Abditek*, *1*(1), 22–31. <https://doi.org/10.21009/ABDITEK.011.03>
- Quoc, T., Thanh, T., Thi, M., & Thi, H. (2020). Condition of food safety and some relevant factors of street food stores in Quoc Oai district, Hanoi in 2017. *Vietnam Journal of Food Control*, *3*(1), 54–61. <https://doi.org/10.47866/2615-9252/vjfc.95>
- Samapundo, S., Cam Thanh, T. N., Xhaferi, R., & Devlieghere, F. (2016). Food safety knowledge, attitudes and practices of street food vendors and consumers in Ho Chi Minh city, Vietnam. *Food Control*, *70*, 79–89. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.05.037>
- Santoso, G. G., & Christian, M. (2021). Mengukur Determinan Kinerja Usaha Kedai Kopi di Pantai Indah Kapuk (PIK) Jakarta di Masa Awal Pandemi COVID-19. *Jurnal Pengabdian Dan Kewirausahaan*, *5*(2), 117–125. <https://doi.org/10.30813/jpk.v5i2.2986>
- Sari, A., & Wahyu Tri Hastiningsih. (2022). Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan dan Sosial Media Bagi UMKM Penjual Makanan di Desa Japanan, Sukoharjo. *Literasi: Jurnal Pengabdian Masyarakat Dan Inovasi*, *2*(1), 282–

287. <https://doi.org/10.58466/literasi.v2i1.245>

Sari, M. A., Sulistyani, S., & Dewanti, N. A. Y. (2016). Perbedaan Perilaku Penjamah Makanan Sebelum dan Sesudah Mendapatkan Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan Pada Warung Makan di Terminal Terboyo Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 4(5), 11–17. <https://doi.org/10.14710/jkm.v4i5.14465>

Silalahi, R. M. P., Christian, M., Fensi, F., & Rembulan, G. D. (2022). Menelisk Problematika Kursus Bahasa Asing di Era Pandemi Covid-19: Program Pengayaan Kepada Pemilik Kursus Bahasa Asing Intensif. *Jurnal Pengabdian Dan Kewirausahaan*, 6(1), 1–9. <https://doi.org/10.30813/jpk.v6i1.3161>

Soegiantoro, D. H., Soegiantoro, H. R., & Soegiantoro, G. H. (2022). Penyuluhan Higiene dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan di Sevensky Lippo Plaza Yogyakarta. *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(2), 122–130. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v4i2.660>

Talwar, M., Talwar, S., Kaur, P., Tripathy, N., & Dhir, A. (2021). Has financial attitude impacted the trading activity of retail investors during the COVID-19 pandemic? *Journal of Retailing and Consumer Services*, 58, 102341. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jretconser.2020.102341>

Thuan, H. U. U. (2017). Epidemiologic characteristics of foodborne outbreaks in Southern Vietnam, 2009–2013. *Journal of Microbiology and Infectious Diseases*, 7(01), 13–20. <https://doi.org/10.5799/jmid.328838>

Wibowo, S., Christian, M., Sunarno, S., & Yuniarto, Y. (2022). Determinants of Stress Recognition and Job Satisfaction in Hospitals For Health Professionals in Indonesia. *Journal of Industrial Engineering and Management Systems*, 15(1), 26–34. <https://doi.org/10.30813/jiems.v15i1.3601>