



ARTIKEL RISET

URL artikel: <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig4318>

---

**EFEKTIVITAS *IN-HOUSE TRAINING* TENTANG HACCP TERHADAP  
TINGKAT PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN**

---

Ni Putu Pas Ryanti<sup>1</sup>, Ni Putu Agustini<sup>1,K</sup>, Badrut Tamam<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Denpasar

email Penulis Korespondensi (<sup>K</sup>): [niputuagustini1965@gmail.com](mailto:niputuagustini1965@gmail.com)

---

**ABSTRACT**

Food handler training is an important part of improving knowledge, skills, and quality of nutrition services in hospitals. This study aims to determine the effectiveness of in-house training on Hazard Analysis and Critical Control Point on the level of knowledge and attitude of food handlers in the Nutrition Installation of RSD Mangusada. The study used a pre-experimental design with a one group pretest-posttest approach, involving 35 food handlers. Data collection used a questionnaire and was analyzed using the Wilcoxon test at a 5% confidence level. The results showed that after training, all respondents (100%) showed an increase to the good knowledge category, and 62.9% showed a positive attitude. The level of effectiveness of training on knowledge was 0.82 in the high category in the first post-test and 0.52 in the medium category in the second post-test. The level of training effectiveness on attitudes is 0.65 and 0.51 in the medium category. The Wilcoxon test showed a significant difference ( $p < 0.05$ ) in the level of knowledge and attitudes before and after training. So it can be concluded that in-house training on HACCP is effective in improving the knowledge and attitudes of food handlers. Therefore, it is expected that the hospital will periodically conduct training and conduct monitoring and evaluation of the implementation of HACCP.

**Keywords:** In-house training, HACCP, effectiveness, food handlers, knowledge, attitude

---

**PENDAHULUAN**

**Latar Belakang**

*In-house training* adalah salah satu metode pelatihan yang paling umum digunakan di rumah sakit. Pelatihan dalam rumah, menurut Sujoko dalam Corinorita (2017), adalah program pelatihan yang dilakukan di tempat sendiri dan bertujuan untuk meningkatkan kemampuan karyawan dalam menjalankan pekerjaan mereka dengan memaksimalkan potensi mereka. Metode ini dipilih rumah sakit karena lebih efektif dan efisien dari segi waktu, karena karyawan tidak perlu meninggalkan tempat kerjanya untuk pelatihan dan menghemat biaya (Dillon 2016). Dalam penelitian Karundeng (2021) menunjukkan bahwa ada pengaruh positif antara pendidikan dan pelatihan terhadap kinerja karyawan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung.

Pelayanan gizi di rumah sakit merupakan salah satu aspek penting dalam meningkatkan kesembuhan pasien. Salah satu ruang lingkup pelayanan gizi rumah sakit adalah penyelenggaraan makanan (PGRS,2013). Untuk menjamin tersedianya makanan yang berkualitas diperlukan suatu sistem pengawasan mutu. Beberapa langkah yang dapat dilakukan yaitu dengan cara pengolahan makanan yang baik dan benar GMP (*Good Manufacturing Practices*), *hygiene* dan sanitasi makanan, penggunaan bahan tambahan makanan, tenaga pengolah yang berkualitas serta melakukan pengawasan dan pencegahan bahaya keamanan pangan (Sulaeman, 2017). Salah satu sistem pencegahan bahaya pangan yang mampu mencegah, mengidentifikasi, dan mengendalikan bahaya di

setiap tahap pengolahan makanan adalah sistem *Hazard Analysis and Critical Control Points* (Surono, Sudityo, & Wasposito, 2018).

Penerapan sistem pengendalian mutu dengan *Hazard Analysis and Critical Control Points* akan berhasil jika diikuti dengan sikap positif dan pengetahuan yang baik dari penjamah makanan itu sendiri. Seperti pada penelitian yang dilakukan oleh Thoha, dkk (2018), menyebutkan terdapat hubungan antara penerapan program Hazard Analysis and Critical Control Points yang baik dengan sikap dan pengetahuan pada seluruh pekerja penjamah makanan di instalasi gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung Semarang. Dan hasil penelitian Dewi (2022), menyebutkan bahwa penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Points* akan berjalan dengan baik jika penjamah makanan memiliki sikap dan pengetahuan yang baik terhadap *Hazard Analysis and Critical Control Points*.

Rumah Sakit Daerah Mangusada adalah rumah sakit tipe B, yang merupakan rujukan dari Rumah Sakit Tipe C dan D. Sebagai rumah sakit yang sudah terakreditasi Pari Purna (KARS), Rumah Sakit harus lebih meningkatkan kualitas dan mutu pelayanan gizi khususnya di penyelenggaraan makanan. Namun, petugas penjamah makanan yang bertugas di Instalasi Gizi belum pernah mendapatkan pelatihan tentang *Hazard Analysis and Critical Control Points*. Maka dari itu, perlu diadakannya pelatihan tentang penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Points* di Instalasi Gizi RSD Mangusada. Jenis pelatihan yang dapat dipilih yaitu dengan *in house training*, karena penjamah makanan tidak perlu meninggalkan pekerjaan mereka dan lebih efisien biaya.

## Tujuan

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Efektivitas *in house training* tentang *Hazard Analysis And Critical Control Point* terhadap tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan di Instalasi Gizi RSD Mangusada sebelum dan sesudah *in house training*. Secara khusus penelitian ini bertujuan mengukur tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan sebelum dan sesudah dilakukan *in house training*, mengukur tingkat efektifitas *in house training* terhadap tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan, serta menganalisis perbedaan tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan di Instalasi Gizi RSD Mangusada sebelum dan setelah diberikan *in house training*.

## METODE

Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RSD Mangusada Kabupaten Badung pada bulan Maret sampai dengan April 2025. Jenis penelitian ini merupakan penelitian pre-eksperimental dengan rancangan penelitian *one group pre-test* dan *post-test design*. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh petugas penjamah makanan di instalasi gizi RSD Mangusada dengan jumlah populasi 35 orang terdiri dari 16 orang tenaga pengolah makanan, dan 19 orang tenaga pramusaji. Pengumpulan data dilakukan dengan pengisian kuesioner secara langsung untuk data identitas sampel, pengetahuan dan sikap sebelum dan sesudah pelatihan dilakukan. Kemudian hasil data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji *wilcoxon* untuk data yang tidak terdistribusi normal.

## HASIL

### Karakteristik Sampel

Berikut merupakan hasil distribusi frekuensi dari 35 sampel penelitian di Instalasi Gizi RSD Mangusada yang terdiri dari 16 pengolah makanan dan 19 pramusaji.

Tabel 1  
Distribusi Karakteristik Sampel

Karakteristik	Frekuensi (n)	Persentase (%)
<b>Jenis Kelamin</b>		
a. Laki – laki	13	37,1
b. Perempuan	22	62,9
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100</b>
<b>Umur</b>		
a. 20 – 30 tahun	8	22,9
b. 31 – 40 tahun	11	31,4
c. 41 – 50 tahun	11	31,4
d. 51 – 60 tahun	5	14,3
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100</b>
<b>Pekerjaan</b>		
a. Pengolah Makanan	16	45,7
b. Pramusaji	19	54,3
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100</b>
<b>Pendidikan</b>		
a. Lulusan SMA	18	51,4
b. Lulusan D1/D2/D3	6	17,2
c. Lulusan S1/D4	11	31,4
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100</b>
<b>Lama Bekerja</b>		
a. < 5 tahun	4	11,4
b. > 5 tahun	31	88,6
<b>Total</b>	<b>35</b>	<b>100</b>

Berdasarkan data yang telah dijabarkan pada tabel 1, maka dapat diketahui bahwa sebagian besar sampel merupakan perempuan yakni sebanyak 22 orang (62,9%). Sebagian besar sampel berada pada rentan umur 31 sampai 40 dan 41 sampai 50 tahun yaitu masing – masing 11 orang (31,4%). Sebagian besar sampel adalah pramusaji yakni 19 orang (54,3%), sebagian besar sampel merupakan lulusan SMA yakni sebanyak 18 orang (51,45), dan sebagian besar telah bekerja > 5 tahun, yakni sebanyak 31 orang (88,6%).

### Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Tentang HACCP

Berikut merupakan tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang HACCP sebelum dan sesudah *in house training*, yang diperoleh dari 25 pertanyaan terkait pengetahuan penjamah makanan dan 20 pertanyaan untuk penilaian sikap penjamah makanan di Instalasi Gizi RSD Mangusada Badung.

Tabel 2  
Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Tentang HACCP

Variabel	Sebelum		Sesudah		Sesudah 1 minggu	
	(Pre-test)		(Post-test)		(Post-test)	
	f	%	f	%	f	%
<b>Pengetahuan</b>						
Baik	10	28,6	35	100	35	100
Cukup	21	60	0	0	0	0
Kurang	4	11,4	0	0	0	0
<b>Sikap</b>						
Positif	17	48,6	22	62,9	22	62,9
Negatif	18	51,4	13	37,1	13	37,1
Jumlah	35	100	35	100	35	100

Berdasarkan Tabel 2, dapat diketahui bahwa sebelum diberikan *in house training* tentang HACCP, sebanyak 10 responden (28,6%) memiliki pengetahuan yang baik, 21 responden (60%) memiliki pengetahuan yang cukup, dan 4 responden (11,4%) yang memiliki pengetahuan yang kurang. Setelah diberikan *in house training* tentang HACCP, hasil *post-test* pertama dan kedua menunjukkan bahwa seluruh responden (100%) telah memiliki pengetahuan yang berkategori baik. Sedangkan untuk variabel sikap dapat diketahui bahwa sebelum diberikan *in house training* tentang HACCP, sebanyak 17 responden (48,6%) memiliki sikap yang positif dan 18 responden (51,4%) memiliki sikap yang negatif. Setelah diberikan *in house training* tentang HACCP hasil *post-test* pertama menunjukkan peningkatan, yakni 22 responden (62,9%) memiliki sikap yang positif dan 13 responden (37,1%) memiliki sikap yang negatif. Pada *post-test* kedua menunjukkan hasil yang sama dengan *post-test* pertama.

### Tingkat Efektivitas *In House Training* Terhadap Tingkat Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Tentang HACCP

Berikut merupakan tingkat efektifitas pengetahuan dan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSD Mangusada Badung.

Tabel 3  
Tingkat Efektivitas *In House Training* Terhadap Tingkat Pengetahuan Dan sikap

Variabel	Efektivitas	Kategori
<b>Pengetahuan</b>		
Pre-post 1	0,82	Tinggi
Pre-post 2	0,52	Sedang
<b>Sikap</b>		
Pre-post 1	0,65	Sedang
Pre-post 2	0,51	Sedang

Bersadarkan Tabel 3, dapat diketahui bahwa tingkat efektifitas *in house training* terhadap tingkat pengetahuan 35 orang responden pada *post-test* pertama yaitu 0,82 dengan kategori efektifitas tinggi. Sementara pada *post-test* kedua terjadi penurunan menjadi 0,52 dengan kategori sedang. Sedangkan untuk variabel sikap tingkat efektifitas *in house training* terhadap sikap 35 orang responden pada *post-test* pertama yaitu 0,65 dengan kategori efektifitas sedang. Sementara pada *post-test* kedua terjadi penurunan menjadi 0,51 masih dalam kategori sedang.

## Analisis Uji Beda Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan Tentang HACCP

Berikut merupakan hasil uji beda antara pengetahuan dan sikap penjamah makanan di Instalasi Gizi RSD Mangusada Badung.

Tabel 4  
Hasil Uji *Wilcoxon* Terhadap Tingkat Pengetahuan dan Sikap

Variabel	Mean	SD	Nilai minimal	Nilai maksimal	z	p
<b>Pengetahuan</b>						
Pre	62,51	11,441	40	80		
Post 1	92,91	4,661	84	100	-5,176	0,000
Post 2	82,74	4,629	76	92	-5,176	0,000
<b>Sikap</b>						
Pre	66,09	11,364	50	83		
Post 1	88,37	4,264	82	95	-5,166	0,000
Post 2	84,54	3,029	80	90	-5,165	0,000

Berdasarkan Tabel 4, pada variabel pengetahuan menunjukkan bahwa nilai p yaitu 0,000 ( $p \leq 0,05$ ) pada post-test pertama dan kedua yang berarti terdapat perbedaan yang signifikan antara tingkat pengetahuan sebelum dan setelah diberikan intervensi yaitu *in house training*. Tabel 4, menunjukkan bahwa terjadi perubahan tingkat pengetahuan yaitu adanya peningkatan nilai minimum dan maksimal serta nilai rata-rata responden sebelum dan setelah *in house training*. Untuk variabel sikap pada tabel 4 menunjukkan bahwa nilai p yaitu 0,000 ( $p \leq 0,05$ ) pada *post-test* pertama dan kedua yang berarti terdapat perbedaan sikap penjamah makanan yang signifikan sebelum dan setelah diberikan intervensi yaitu *in house training*. Tabel 4, menunjukkan bahwa terjadi perubahan sikap yaitu adanya peningkatan nilai rata-rata responden sebelum dan setelah *in house training*.

## PEMBAHASAN

### Efektivitas *In House Training* Terhadap Pengetahuan

Penelitian ini menganalisis efektivitas *in house training* tentang *Hazard Analysis And Critical Control Point* terhadap tingkat pengetahuan penjamah makanan di Instalasi Gizi RSD Mangusada. Berdasarkan hasil analisis karakteristik sampel, didapat hasil terbanyak adalah perempuan yakni sebanyak 22 orang (62,9%) dengan kelompok umur terbanyak yaitu rentan umur 31-40 tahun sebanyak 11 orang (31,4%) dan rentan umur 41-50 tahun sebanyak 11 orang (31,4%). Menurut penelitian yang dilaksanakan oleh Garmini, dkk (2024), terdapat korelasi antara umur dengan *hygiene* dan sanitasi penjamah makanan. Penelitian tersebut mengungkapkan bahwa semakin bertambah usia seseorang, maka pengalaman yang dimiliki pun semakin banyak, sehingga pengetahuannya terhadap suatu hal ikut meningkat. Selain itu, tingkat kematangan usia juga turut memengaruhi kestabilan seseorang dalam mengambil tindakan.

Tingkat pendidikan yang dimiliki sampel mayoritas adalah lulusan SMA yaitu sebanyak 18 orang (51,4%), dan sisanya sebanyak 6 orang (17,2%) adalah lulusan Diploma dan sebanyak 11 orang (31,4%) adalah lulusan sarjana. Sementara dari lamanya bekerja, sebagian besar sampel telah bekerja di atas 5 tahun yakni sebanyak 31 orang (88,6%) dan sebanyak 4 orang (11,4%) telah bekerja kurang dari 5 tahun. Lama waktu seseorang menempuh pendidikan berperan penting dalam meningkatkan

pengetahuan, baik secara langsung maupun tidak langsung, serta turut memengaruhi perilaku yang ditunjukkan (Mulyana, 2015). Hasil penelitian Imawati, dkk (2023) juga menunjukkan bahwa tingkat pendidikan formal memiliki peranan besar dalam menentukan kualitas seseorang dalam menjaga keamanan pangan. Pendidikan yang baik dibutuhkan untuk memastikan makanan yang disajikan kepada santri tetap aman, sehat, dan bergizi. Selain itu, tingkat pendidikan juga berkaitan erat dengan pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan dalam menjaga kebersihan lingkungan.

Hasil analisis penelitian ini menunjukkan bahwa sebelum diberikan *in house training* tentang HACCP, sebanyak 10 responden (28,6%) memiliki pengetahuan yang baik, 21 responden (60%) memiliki pengetahuan yang cukup, dan 4 responden (11,4%) yang memiliki pengetahuan yang kurang. Setelah diberikan *in house training* tentang HACCP, hasil *post-test* pertama dan kedua menunjukkan bahwa seluruh responden (100%) telah memiliki pengetahuan yang berkategori baik. Selain itu, berdasarkan analisis statistik dengan uji *wilcoxon* diperoleh nilai  $p$  menunjukkan 0,000 ( $p \leq 0,05$ ) yang berarti terdapat perbedaan yang signifikan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan sebelum dan sesudah diberikan *in house training* tentang HACCP, hal ini dapat dilihat dari peningkatan nilai rata-rata tingkat pengetahuan responden. Sehingga dari hasil analisis uji beda, menunjukkan bahwa metode pelatihan dengan *in house training* efektif dalam meningkatkan pengetahuan penjamah makanan tentang HACCP. Hasil yang diperoleh pada penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilaksanakan Sianipar, dkk (2023) yang mengungkapkan bahwa pelatihan yang diadakan telah berhasil dalam meningkatkan pengetahuan penjamah makanan. Walaupun begitu, masih dibutuhkan upaya yang berkelanjutan agar dapat meningkatkan pengetahuan dengan konsisten.

Berdasarkan hasil analisis uji N-Gain untuk efektivitas *in house training* terhadap tingkat pengetahuan didapatkan hasil yaitu 0,81 dengan kategori efektivitas tinggi pada *post-test* pertama, Namun pada *post-test* kedua nilai efektivitas menurun menjadi 0,52 dengan kategori efektivitas sedang. Hal ini bukan berarti *in house training* yang dilakukan tidak efektif. Banyak hal yang menyebabkan ini terjadi seperti retensi atau ingatan mulai menurun seiring dengannya waktu, kurangnya ada penguatan baik materi dan praktik langsung, lingkungan kerja yang kurang mendukung untuk mempertahankan perubahan pengetahuan, serta motivasi yang menurun setelah pelatihan selesai. Sehingga perlu adanya penguat dengan memberikan refreshing atau pengulangan terkait materi tersebut, melakukan monitoring dan evaluasi berkala serta memotivasi responden untuk menerapkan melalui praktik secara langsung tentang HACCP, jika diperlukan kita dapat menyediakan media yang membantu seperti leaflet atau booklet sebagai pengingat. Hal ini sejalan dengan penelitian Yeti, dkk (2017) yaitu selalu memberikan pelatihan guna membangkitkan motivasi dan kinerja, mendorong responden untuk selalu bersikap positif sehingga dapat meningkatkan kinerja

### **Efektivitas In House Training Terhadap Sikap**

Hasil analisis terhadap sikap menunjukkan bahwa sebelum diberikan *in house training* tentang HACCP, sebanyak 17 responden (48,6%) memiliki sikap yang positif dan 18 responden (51,4%) memiliki sikap yang negatif. Setelah diberikan *in house training* tentang HACCP hasil *post-test* pertama menunjukkan peningkatan, yakni 22 responden (62,9%) memiliki sikap yang positif dan 13 responden (37,1%) memiliki sikap yang negatif. Pada *post-test* kedua menunjukkan hasil yang sama dengan *post-test* pertama yakni 22 responden (62,9%) memiliki sikap yang positif. Berdasarkan analisis statistik dengan uji *wilcoxon* didapatkan nilai  $p$  yang menunjukkan 0,000 ( $p \leq 0,05$ ) yang berarti terdapat perbedaan yang signifikan antara sikap penjamah makanan di Instalasi Gizi RSD Mangusada sebelum dan sesudah diberikan *in house training* tentang HACCP, dimana terjadi peningkatan nilai rata-rata sikap responden sebelum dan sesudah pelatihan. Sehingga dari hasil analisis uji beda, menunjukkan bahwa metode pelatihan dengan *in house training* efektif dalam meningkatkan sikap penjamah makanan menjadi positif.

Berdasarkan hasil analisis uji N-Gain untuk tingkat efektivitas *in house training* terhadap sikap responden diperoleh hasil yaitu 0,65 dengan kategori efektivitas sedang pada *post-test* pertama dan *post-test* kedua tingkat efektivitas mengalami penurunan menjadi 0,51 tetapi masih dalam kategori

efektivitas sedang. Menurut teori Azwar (2011) salah satu faktor yang mempengaruhi sikap adalah pengaruh orang lain yang dianggap penting, pengaruh kebudayaan, pendidikan dan faktor emosional.

Namun penurunan sikap tersebut dapat kita tanggulangi dengan beberapa strategi yaitu pendampingan atau mentoring di tempat kerja, adanya tindak lanjut dari pelatihan, penguatan sikap dengan memastikan responden menerapkan secara nyata dalam pekerjaan, dan melibatkan keaktifan responden dalam kegiatan diskusi yang mempraktikkan sikap positif.

## SIMPULAN DAN SARAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa pelatihan *in house training* tentang HACCP efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan sikap penjamah makanan di Instalasi Gizi RSD Mangusada. Sebelum pelatihan, sebagian besar responden memiliki pengetahuan cukup dan sikap yang cenderung negatif. Setelah pelatihan, seluruh responden menunjukkan peningkatan pengetahuan ke kategori baik, serta peningkatan sikap positif meskipun tidak sepenuhnya merata. Efektivitas pelatihan terhadap pengetahuan tergolong tinggi pada post-test pertama dan sedang pada post-test kedua. Untuk sikap, efektivitas pelatihan tergolong sedang pada kedua post-test. Uji statistik menunjukkan adanya perbedaan signifikan sebelum dan sesudah pelatihan ( $p = 0,000$ ) terhadap tingkat pengetahuan dan sikap penjamah makanan tentang HACCP.

Berdasarkan hasil tersebut, disarankan agar RSD Mangusada mengadakan pelatihan HACCP secara berkala, ahli gizi juga diharapkan melakukan monitoring setiap hari terhadap penjamah makanan dan melakukan evaluasi setiap bulannya dan menyusun SOP sebagai acuan dalam penerapan prinsip HACCP. Penjamah makanan diharapkan aktif mengikuti pelatihan dan menerapkan prinsip keamanan pangan secara konsisten. Penelitian selanjutnya dapat dilakukan dengan melakukan evaluasi jangka panjang serta menambahkan variabel keterampilan praktik secara langsung dan menerapkan metode pelatihan yang lebih bervariasi untuk hasil yang lebih optimal.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Ibu Ni Putu Agustini, SKM.M.Si selaku pembimbing utama, Bapak Dr.Badrut Tamam, STP.M.Biotech selaku pembimbing pendamping, Bapak/Ibu Dosen Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar, dan semua pihak yang telah memberikan dukungan, bantuan, dan kontribusi dalam pelaksanaan penelitian ini, sehingga penelitian dapat diselesaikan dengan baik. Penulis mengucapkan terima kasih kepada pihak RSD Mangusada, khususnya Instalasi Gizi, yang telah memberikan izin dan dukungan selama pelaksanaan penelitian ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada seluruh penjamah makanan yang telah berpartisipasi sebagai responden, serta keluarga yang selalu memberikan dukungan dan teman – teman yang telah membantu hingga penelitian ini dapat terselesaikan dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

1. S. (2011). Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya (Edisi 2). Yogyakarta: Pustaka Belajar
2. Dillon, S. (2016). Purpose of Internal Training for Employees. Retrieved from <http://work.chron.com>
3. Dewi, K. I. S. (2022). Perbedaan pengetahuan dan sikap tenaga penjamah makanan tentang HACCP sebelum dan sesudah penyuluhan di instalasi gizi RSUD Bali Mandara. Diakses dari : <https://repository.poltekkes-Denpasar.ac.id/9398/> pada 9 Desember 2024 pukul 14.00 Wita.

4. Garmini, R., Purnama, R., Lestari, T. A., & Felyanti, M. (2023). Hubungan Karakteristik Pekerja Terhadap Personal Hygiene Penjamah Makanan Jasa Boga Golongan B Asrama Haji Kota Palembang. *Journal Health Applied Science and Technology*, 1(2), 16-23.
5. Imawati, N., Marfuah, D., & Noviyanti, R. D. (2023). Hubungan Pendidikan, Pengetahuan Dan Lama Kerja Dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan Di PPMI Assalaam Sukoharjo. In *Prosiding University Research Colloquium*, 596-605.
6. Karundeng, M. L. (2021). Analisis Pengaruh Pendidikan dan Pelatihan Terhadap Kinerja Karyawan di Rumah Sakit Advent Bandar Lampung (RSABL). *Jurnal Ekonomis*, Vol 14(No.1c), 3–18.
7. Kementerian Kesehatan RI. (2013). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS). Jakarta: Kementerian Kesehatan RI 2013.
8. Mulyana, D. (2015). *Pendidikan Bermutu dan Berdaya Saing*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
9. Mulyani, W., Mulyono, S., & Mofu, R. M. (2024). Pelatihan Haccp (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Air Minum Pada Depot Air Minum Isi Ulang (Damiu) Di Wilayah Kerja Puskesmas Abepura Kota Jayapura Tahun 2022. *ASMAT: Jurnal Pengabmas*, 3(2), 76-85.
10. Profil Rumah Sakit Daerah Mangusada Kabupaten Badung (2024)
11. Sianipar, R., Juliana, J., Maleachi, S., & Sitorus, N. B. (2023). Pelatihan Hygiene dan Sanitasi Bagi Pelaku Usaha Kuliner di Desa Wisata Huta Siallagan Samosir. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2), 4904-4913.
12. Sulaeman, A. (2017). Prinsip – Prinsip HACCP dan Penerapannya pada industry Jasa Makanan dan Gizi. Bogor : PT Penerbit IPB Press.
13. Surono, S., Sudibyoy, A., & Waspodo, P. (2018). Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Deepublish
14. Thoha, M. &. (2018). Hubungan Program HACCP dengan Praktik Keselamatan dan Kesehatan Kerja dan Workplace Hazard pada Pekerja Instalasi Gizi di Rumah Sakit Islam Sultan Agung. Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 6 (5): 614 – 615.