

Original Article



Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kepuasan Pasien Rawat Inap pada Pelayanan Makanan di Rumah Sakit

The Relationship Between Hygiene and Sanitation to Inpatient Satisfaction with Food Services in Hospitals

Mochthalifah Aprilia^{1*}, Lilia Faridatul Fauziah², Idcha Kusma Ristanti³

^{1,2,3} Program Studi S1 Gizi, Fakultas Kesehatan, Institut Ilmu Kesehatan Nahdlatul Ulama Tuban
mochthalifahaprilia@gmail.com

Informasi Artikel

Submit: 25 – 09 – 2024

Diterima: 13 – 11 – 2024

Dipublikasikan: 15 – 02 – 2025

ABSTRACT

Satisfaction is a person's feeling of pleasure or disappointment after comparing the perceived performance results with their expectations. The purpose of this study was to analyze the relationship between sanitation hygiene and inpatient satisfaction with food services at NU Tuban Hospital. The research design used was correlational analytic with a cross-sectional approach. The type of research was quantitative and the instrument used was a questionnaire. Data analysis used the Spearman Rank Correlation test. The results showed that there was a relationship between sanitation hygiene and inpatient satisfaction with food services with a p value = 0.000. The conclusion of this study is that the better the sanitation hygiene, the better the food service at NU Tuban Hospital. Patient satisfaction with food services at NU Tuban Hospital has met the standards.

Keywords: Patient satisfaction, Sanitation hygiene, Food service

ABSTRAK

Kepuasan merupakan perasaan senang atau kecewa seseorang setelah membandingkan hasil kinerja yang dirasakan dengan harapannya. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis hubungan higiene sanitasi dengan kepuasan pasien rawat inap terhadap pelayanan makanan di RS NU Tuban. Desain penelitian yang digunakan adalah analitik korelasional dengan pendekatan *cross sectional*. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dan instrumen yang digunakan adalah kuesioner. Analisis data menggunakan uji Korelasi Rank Spearman. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat hubungan higiene sanitasi dengan kepuasan pasien rawat inap dengan pelayanan makanan dengan nilai p value = 0,000. Kesimpulan penelitian ini adalah semakin baik higiene sanitasi maka semakin baik pula pelayanan makanan di RS NU Tuban. Kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan di RS NU Tuban telah memenuhi standar.

Kata kunci: kepuasan pasien, higiene sanitasi, pelayanan makanan

*Alamat Penulis Korespondensi:
Mochthalifah Aprilia.; Institut Ilmu Kesehatan NU Tuban, Jl. KH. Hasyim Ashari No. 26, Sumurgung, Tuban.
Phone: 081252019597.
Email:
mochthalifahaprilia@gmail.com

PENDAHULUAN

Kepuasan pasien tergantung pada kualitas jasa pelayanan yang diberikan maupun pelayanan makanan yang disajikan kepada pasien. Pasien dapat merasa puas apabila mendapatkan pelayanan sesuai dengan yang diharapkan. Sebaliknya jika pelayanan yang diberikan tidak sesuai dengan yang diharapkan maka pasien akan merasa kecewa (1,2). Penilaian kepuasan pasien adalah salah satu cara pendekatan efektif, murah dan mudah dalam upaya menjaga mutu pelayanan di rumah sakit (3). Penilaian konsumen pada kualitas pelayanan rumah sakit merupakan hal penting sebagai acuan dalam pembenahan pelayanan sehingga terciptanya suatu kepuasan pelanggan dan menciptakan suatu loyalitas konsumen (4).

Pelayanan makan rumah sakit dimaksudkan untuk memberikan makanan yang higienis, aman, dan bergizi seimbang kepada pasien yang mendukung pemulihan pasien (5). Upaya untuk menjaga keamanan pangan, meningkatkan layanan yang bermutu tinggi dan menghindari risiko dari gangguan kesehatan yaitu melalui penerapan higiene sanitasi yang baik untuk makanan dan minuman (6). Higiene sanitasi merupakan upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (7).

Higiene sanitasi makanan dan minuman juga dipengaruhi oleh higiene alat makan yang digunakan dalam pelayanan makan di rumah sakit (8). Kebersihan alat makan adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan, alat penyajian, wadah makanan dan distribusi makanan harus tertutup (9). Alat makan merupakan salah satu faktor yang dapat menularkan penyakit, sebab alat makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit lewat makanan (*foodborne disease*) (10). Peralatan makan harus dijaga agar selalu tetap bersih karena berpengaruh pada kepuasan pasien dalam menikmati makanan yang diberikan (11).

Penelitian yang dilakukan oleh Nurul (2021) menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara kebersihan alat makan dan makanan terhadap kepuasan pasien rawat inap di RSUD Medan (12), sehingga penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hubungan antara higiene sanitasi pada kebersihan alat makan dan makanan terhadap kepuasan pasien rawat inap karena berdasarkan survey awal pada higiene sanitasi terhadap kepuasan pasien di Rumah Sakit NU Tuban tahun 2023 menunjukkan tingkat kepuasan pasien sebesar 55%, artinya tingkat kepuasan masih di bawah standart yang ditetapkan oleh Permenkes (2016) yaitu $\geq 95\%$.

METODE

Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk jenis penelitian analitik korelasional dengan menggunakan pendekatan *cross sectional* untuk mengukur data variabel independen dan dependen hanya sekali pada satu waktu.

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Rumah Sakit NU Tuban yang dimulai pada bulan November tahun 2023 sampai Mei 2024.

Target/Subjek Penelitian

Populasi pada penelitian ini adalah pasien atau keluarga pasien rawat inap di Rumah Sakit NU Tuban sebanyak 141 responden. Penelitian ini menggunakan teknik *non-probability* sampling yaitu *sampling insidental* yang merupakan teknik sampling dimana responden yang berada di tempat penelitian dan sesuai dengan kriteria inklusi dan eksklusi. Besar sampel dihitung dengan menggunakan rumus Slovin dan didapatkan besar sampel sebanyak 104 responden.

Prosedur

Penelitian dilakukan setelah mendapatkan persetujuan etik dari lembaga etik penelitian kesehatan Institut Ilmu Kesehatan Nahdlatul Ulama Tuban dengan nomor 222/0084223523/LEPK.IIKNU/XI/2023. Peneliti memberikan kuesioner terkait higiene sanitasi makanan dan alat makan terhadap kepuasan pasien rawat inap kepada responden. Setelah data terkumpul dilakukan evaluasi yakni pengolahan data meliputi *editing*, *coding*, *scoring*, dan *tabulating*, mengolah dan menganalisis data, penyajian data hasil dan pembahasan dalam bentuk tabel dan teks, serta menyusun kesimpulan dan saran.

Data, Instrumen, dan Teknik Pengumpulan Data

Peneliti melakukan pengumpulan data yang didampingi dengan ahli gizi. Data primer dikumpulkan yang didapatkan dari responden dengan metode insidental sampling. Pengambilan data primer dilakukan dengan pengisian *informed consent* (lembar persetujuan) kemudian responden melakukan pengisian kuesioner higiene sanitasi terhadap kepuasan pasien rawat inap dan dilakukan wawancara singkat untuk mengetahui alasan responden memberikan skor pada tiap pertanyaan pada kuesioner. Data didapatkan hasil berdistribusi tidak normal yang diolah dengan uji normalitas data menggunakan uji *Kolmogorov Smirnov* sehingga uji yang digunakan yaitu uji *Spearman Rank Correlation*.

Teknik Analisis Data

Analisis Univariat disajikan dalam bentuk karakteristik responden, distribusi frekuensi dari variabel higiene sanitasi dan kepuasan pasien rawat inap pada pelayanan makanan, serta analisis deskriptif dari tiap variabel. Analisis Bivariat menggunakan uji *Spearman Rank Correlation* dengan menggunakan *software* SPSS versi 29 for *windows* untuk mengetahui hubungan antara variabel higiene sanitasi terhadap kepuasan pasien rawat inap pada pelayanan makanan dengan tingkat signifikan $p < 0,005$.

HASIL

Karakteristik Responden

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 104 responden sebagian besar pada kelompok umur 19-44 tahun sebanyak 60 responden (57,7%) dan sebagian kecil pada kelompok umur 10-18 tahun dan ≥ 60 tahun masing-masing sebanyak 13 responden (12,5%). Sebagian besar berjenis kelamin perempuan sebanyak 69 responden (66,3%) dan selebihnya berjenis kelamin laki-laki sebanyak 35 responden (33,7%). Lama perawatan responden sebagian besar 2 hari sebanyak 55 responden (52,9%) dan sisanya > 2 hari sebanyak 49 responden (47,1%), responden sebagian besar pada bangsal maternitas sebanyak 48 responden (46,2%) dan paling sedikit pada bangsal anak yaitu sebanyak 7 responden (6,7%).

Tabel 1. Distribusi Frekuensi Karakteristik Pasien Rawat Inap Tahun 2024

No.	Karakteristik Responden	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	Usia		
	a. 10-18	13	12,5
	b. 19-44	60	57,7
	c. 45-59	18	17,3
	d. ≥ 60	13	12,5
2	Jenis Kelamin		
	a. Laki-laki	35	33,7

	b. Perempuan	69	66,3
3	Lama Perawatan		
	a. 2 hari	55	52,9
	b. >2 hari	49	47,1
4	Bangsai		
	a. Maternitas	48	46,2
	b. Bedah	39	37,5
	c. Interna	10	9,6
	d. Anak	7	6,7

Sumber : Data Primer, 2024

Analisa Univariat

Tabel 2. Distribusi Frekuensi Data Higiene Sanitasi dan Kepuasan Pasien pada Pelayanan Makanan

No	Variabel	Frekuensi (n)	Persentase (%)
1	Sikap Petugas Pramusaji		
	Tidak Baik	0	0
	Cukup Baik	16	15,4
	Sangat Baik	88	84,6
2	Kepuasan Pasien		
	Tidak Puas	0	
	Cukup Puas	9	8,7
	Sangat Puas	95	91,3

Sumber : Data Primer, 2024

Berdasarkan tabel 2 menunjukkan bahwa sebagian besar responden menilai sangat baik terhadap higiene sanitasi pada pelayanan makanan di rumah sakit yaitu sebanyak 88 responden (84,6%) dan sebagian besar merasa sangat puas pada pelayanan makanan yaitu sebanyak 95 responden (91,3%).

Analisa Deskriptif

Tabel 3. Analisa Deskriptif Higiene Sanitasi

	N	Min	Max	Sum	Mean	Std. Deviation
1.	104	2	5	451	4.34	.719
2.	104	3	5	459	4.41	.648
3.	104	2	5	433	4.16	.752
4.	104	1	5	420	4.04	.762
5.	104	1	5	372	3.58	.992
6.	104	2	5	426	4.10	.757
7.	104	3	5	459	4.41	.633
8.	104	3	5	458	4.40	.616
9.	104	3	5	438	4.21	.692
10.	104	3	5	436	4.19	.684
11.	104	3	5	455	4.38	.671
Valid N (listwise)	104					

Sumber : Data Primer, 2024

Berdasarkan Tabel 3 jumlah skor tertinggi terkait higiene sanitasi yaitu sejumlah 459 yang terdapat pada pertanyaan “Penyajian makanan disediakan sendok” dan “Nasi yang dihidangkan bersih dan putih”. Responden rata-rata memilih jawaban puas dengan skor jawaban 4 dan sangat puas dengan skor jawaban 5. Sedangkan skor terendah yaitu sejumlah 372 yang terdapat pada pertanyaan “Penyajian makanan disediakan tisu makan”. Responden rata-rata memilih jawaban cukup puas dengan skor jawaban 3 dan puas dengan skor jawaban 4.

Tabel 4. Analisa Deskriptif Kepuasan Pasien pada Pelayanan Makanan

	N	Min	Max	Mean
Kepuasan Pasien	104	68	115	97,75

Sumber : Data Primer, 2024

Berdasarkan tabel 4 kepuasan pasien pada pelayanan makanan dengan jumlah total skor terendah 68 dan tertinggi 115 dengan rata-rata total skor yaitu 97,75 yang artinya sebagian besar responden merasa sangat puas terhadap sikap petugas pramusaji pada pelayanan makanan di Rumah Sakit NU Tuban dan sudah sesuai dengan standar yang ditetapkan oleh Permenkes tahun 2016 yaitu $\geq 95\%$.

Analisa Bivariat

Tabel 5. Tabel Silang Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kepuasan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit NU Tuban

Higiene Sanitasi	Kepuasan Pasien Rawat Inap							
	Tidak Puas		Cukup Puas		Sangat Puas		Total	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Tidak Baik	0	0,0	0	0,0	0	0,0	0	0,0
Cukup Baik	0	0,0	9	56,3	7	43,8	16	100
Sangat Baik	0	0,0	0	0,0	88	100	88	100
Total	0	0,0	9	8,7	95	91,3	104	100

Sumber : Data Primer, 2024

Berdasarkan Tabel 5 dapat diketahui bahwa seluruh responden yang memberikan nilai sangat baik pada penilaian higiene sanitasi menyatakan sangat puas pada hal tersebut yaitu sebanyak 88 responden (100%), sebagian besar responden yang memberikan nilai cukup baik pada penilaian higiene sanitasi menyatakan cukup puas pada hal tersebut yaitu sebanyak 9 responden (56,3%), selanjutnya tidak seorang-pun responden yang memberikan penilaian tidak baik pada higiene sanitasi.

Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan uji korelasi *Spearman* pada higiene sanitasi diperoleh nilai $p = 0,000$ sehingga $p < 0,05$ maka H_2 diterima atau H_0 ditolak artinya terdapat hubungan antara higiene sanitasi dengan kepuasan pasien rawat inap, dan nilai koefisien korelasi yaitu 0,722 yang artinya nilai koefisien korelasi memiliki hubungan yang kuat.

PEMBAHASAN

Identifikasi Higiene Sanitasi pada Pelayanan Makanan di Rumah Sakit NU Tuban

Hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti menunjukkan bahwa sebanyak 88 responden (84,6%) memberikan penilaian sangat baik terhadap higiene sanitasi pada pelayanan makanan terhadap kepuasan pasien, sedangkan sebanyak 16 responden (15,4%) memberikan penilaian cukup baik terhadap higiene sanitasi pada pelayanan makanan terhadap kepuasan pasien. Hal ini ditunjukkan dari kuesioner higiene sanitasi sebanyak 11 pertanyaan yang diisi oleh responden. Jumlah skor tertinggi yaitu 459 pada pertanyaan “Penyajian makanan disediakan sendok” dan “Nasi yang dihidangkan bersih dan putih”. Artinya pada penyajian makanan sudah disediakan alat makan sendok dan nasi yang disajikan kepada pasien dalam keadaan bersih. Sedangkan jumlah total skor terendah yaitu 372 pada pertanyaan

“Penyajian makanan disediakan tisu makan”. Artinya masih perlu memperhatikan terkait tisu pada penyajian makanan kepada pasien. Hal ini dikarenakan responden sebagian besar memberikan nilai cukup baik dan baik pada pertanyaan tersebut.

Alat makan adalah seperangkat alat untuk makan yang biasanya disusun di atas meja makan sebelum makanan dihidangkan (13). Sendok makan merupakan alat bantu untuk mengambil makanan atau minuman dari piring, mangkuk, gelas atau cangkir dan memasukkannya ke mulut (14). Penggunaan tisu sebagai alat pembersih dalam kegiatan sehari-hari saat ini sudah menjadi gaya hidup bagi masyarakat. Tisu memiliki beberapa kegunaan sebagai alat pembersih yang praktis dan efisien, serta dapat mengurangi risiko penularan bakteri dan penyakit, sehingga menjaga kebersihan dan higienitas (15).

Penyajian makanan di Rumah Sakit NU Tuban sudah disediakan sendok, sehingga sudah memenuhi persyaratan jenis alat makan yang sesuai dengan pola makan atau kebiasaan makan pasien. Sendok yang digunakan pada penyajian makanan adalah sendok plastik yang mana hanya digunakan sekali pakai, tujuannya untuk menghindari dari kontaminasi silang. Penggunaan peralatan sekali pakai (*disposable ware*) juga membutuhkan tenaga lebih sedikit daripada peralatan “*conventional*” (peralatan yang harus dicuci). Namun peralatan dari plastik tersusun dari komponen zat kimia yang berbahaya terutama jika kontak dengan panas, sehingga pemilihan peralatan makan berbahan plastik harus sudah teruji dan mencantumkan label aman untuk makanan dan kesehatan. Nasi yang dihidangkan sudah bersih dan putih tidak terdapat kotoran atau benda asing seperti kerikil. Di Rumah Sakit NU Tuban penyajian nasi ditutup dengan plastik *wrap*. Tujuan makanan ditutup dengan plastik *wrap* yaitu selain menjaga agar tidak terkontaminasi dengan bakteri, kuman, atau benda asing juga agar mencegah perpindahan bau dan rasa antara makanan yang berbeda serta menjaga cita rasa masing-masing hidangan agar tetap otentik (16). Namun pada beberapa wawancara dengan responden pada penyajian makanan belum disediakan tisu makan sehingga masih perlu diperhatikan karena tisu merupakan alat pembersih yang praktis dan efisien dan memiliki banyak kegunaan untuk kebersihan.

Analisis Hubungan Higiene Sanitasi pada Pelayanan Makanan terhadap Kepuasan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit NU Tuban

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti di Rumah Sakit NU Tuban dapat diketahui bahwa sebanyak 88 responden (100%) menilai sangat baik pada higiene sanitasi terhadap kepuasan pasien rawat inap, sedangkan sebanyak 9 responden (56,3%) menilai cukup baik pada higiene sanitasi terhadap kepuasan pasien rawat inap. Sebagian besar responden menilai sangat baik pada higiene sanitasi pada pelayanan makanan di Rumah Sakit NU Tuban.

Analisa data penelitian ini menggunakan uji *Spearman rank correlation* dengan tingkat signifikan $p = <0,05$ dan perhitungannya dilakukan dengan menggunakan aplikasi *software* SPSS versi 29 for *windows* didapatkan hasil nilai *Asymp Sig. (2-tailed)* = 0,000 yang berarti semakin kecil nilai *p-value* maka semakin signifikan hasil dari penelitian sehingga $p = (0,000 < 0,05)$ dan nilai koefisien korelasi positif didapatkan hasil 0,722 yang berarti nilai koefisien korelasi kuat, maka H2 diterima. Hal ini menunjukkan bahwa ada hubungan antara higiene sanitasi terhadap kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit NU Tuban sehingga kekuatan hubungan antara kedua variabel tersebut masuk ke dalam kategori kuat dengan arah positif.

Faktor-faktor seperti makanan, orang, tempat, serta peralatan mempunyai peluang terhadap munculnya penyakit maupun masalah kesehatan, sehingga perlu dikendalikan (17). Beberapa penyebab kontaminasi bakteri adalah kontak makanan dengan peralatan yang tidak bersih, penjamah makanan yang tidak menerapkan perilaku hygiene dan sanitasi, serta penggunaan air kotor untuk keperluan produksi makanan (18). Kebersihan makanan dan peralatannya merupakan bagian yang penting dan berpengaruh terhadap kualitas makanan dan minuman (19). Alat makan yang tidak dicuci dengan bersih dapat menyebabkan organisme atau bibit penyakit tertinggal dan akan berkembang biak dan mencemari makanan. Makanan dan alat makan yang bersih akan mempengaruhi seseorang untuk menggunakan alat makan tersebut dan menimbulkan perasaan aman untuk mengonsumsi dan menggunakan alat tersebut (10,20).

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Nurul (2021) yaitu terdapat hubungan antara kebersihan alat makan dan makanan terhadap kepuasan pasien rawat inap di RSUD Medan (12). Berdasarkan fakta dan teori penelitian terkait higiene sanitasi makanan dan alat makan sangat penting, terutama di tempat-tempat yang erat kaitannya dengan pelayanan untuk orang banyak. Makanan yang sehat harus terbebas dari kontaminasi yang akan menyebabkan penyakit (*foodborne disease*) (21,22). Berdasarkan wawancara yang dilakukan peneliti dengan beberapa responden sebagian besar merasa sangat puas dengan higiene sanitasi pada pelayanan makanan di Rumah Sakit NU Tuban. Penyajian makanan di Rumah Sakit NU Tuban sudah disediakan peralatan makan yang lengkap, makanan yang disajikan kepada pasien lengkap seperti nasi, protein hewani, protein nabati, sayur, dan buah dalam keadaan tertutup dan bersih. Pada penyajian makanan di Rumah Sakit NU Tuban baik kelas 1, 2, 3, VIP/VVIP tidak disediakan tisu makan, namun hanya terdapat tisu untuk menutupi sendok makan saja. Sehingga sebagian besar responden merasa kurang dengan tisu yang diberikan.

Persyaratan higiene dan sanitasi makanan, tata cara pelaksanaan (bahan makanan dan makanan jadi, bahan makanan tambahan, penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan), serta pengawasan higiene dan sanitasi makanan dan minuman di Rumah Sakit NU Tuban mengacu kepada Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1204/MENKES/SK/X/2004 tentang persyaratan kesehatan lingkungan rumah sakit. Petugas gizi terutama petugas pramusaji di Rumah sakit NU Tuban juga sudah pernah mengikuti pelatihan higiene sanitasi dan sudah mendapatkan sertifikat higiene sanitasi namun perlu dilakukan pelatihan lagi secara rutin yang nantinya dapat diterapkan serta dapat meningkatkan kualitas pelayanan makanan di Rumah Sakit NU Tuban.

KESIMPULAN

Terdapat hubungan antara higiene sanitasi pada pelayanan makanan terhadap kepuasan pasien rawat inap di Rumah Sakit NU Tuban, nilai $p=0,000$ ($p<0,05$).

SARAN

Perlu meningkatkan kesadaran dalam penerapan higiene sanitasi pada pelayanan makanan. Mempertahankan atau meningkatkan tingkat kepuasan pasien dengan cara diadakan evaluasi kepuasan pada pasien secara berkala, sehingga instalasi gizi dapat memantau seberapa besar kepuasan pasien terhadap pelayanan makanan yang diberikan untuk perbaikan selanjutnya. Diharapkan penelitian selanjutnya dapat menganalisis kepuasan pasien pada pelayanan makanan terhadap faktor-faktor lainnya.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis berterima kasih kepada Rumah Sakit NU Tuban atas izin penelitian, serta ahli gizi yang sudah mendampingi selama penelitian, dan pasien rawat inap maupun keluarga pasien rawat inap yang sudah bersedia menjadi responden.

KONFLIK KEPENTINGAN

Penulis menyatakan dalam artikel ini tidak memiliki konflik dan kepentingan.

DAFTAR PUSTAKA

1. Ulfah Z, Dominikus RA, Lailatul M. Survei Kepuasan Pasien Rawat Inap terhadap Pelayanan Makanan di RSUD Sidoarjo. *Media Gizi Kesmas*. 2024;13(1):167-174. DOI: 10.20473/mgk.v13i1.2024;167-174.

2. Samsudi, Nining I, Naro ESAR. Kepuasan Pasien dalam Pelayanan Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Buton Utara. *Jurnal Penelitian Sains dan Kesehatan Avicenna*. 2023;2(2):57-66. DOI: 10.69677/avicenna.v2i2.49.
3. Wahyunani BD, Maria DTY. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kepuasan Pasien Katering Diet di Rumah Sakit Panti Rapih Yogyakarta. *Prosiding TIN PERSAGI*;2022:185-192.
4. Hasanah T. Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Kepuasan Terhadap Loyalitas Konsumen Pada Puskesmas Bandar Jaya Lahat. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*. 2020;5:872-884. DOI: 10.32502/mti.v5i2.2885.
5. Nafi'a, Zidni I. Faktor Kepuasan Pasien Terhadap Pelayanan Makanan Di Rumah Sakit: Literature Review. *Jurnal Manajemen Kesehatan Yayasan RS Dr. Soetomo*. 2021;7(2): 233-247. DOI:10.29241/jmk.v7i2.634.
6. Fauziah R, Suparmi. Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*. 2022;4(1):11-18. DOI: 10.37311/jhsj.v4i1.13469.
7. Baringbing IJ, Williaa NER, Fitria EP. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi (JKMK)*. 2023;7(1):31-40. DOI: 10.22437/jkmj.v7i1.23552
8. Amy RA. Analisis Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Instalasi Gizi RSUD Prabumulih Tahun 2022. *Jurnal Kesehatan Bina Husada*. 2023;15(3):99-107. DOI: doi.org/10.58231/jkbh.v15i03.240
9. Syamsuddin, Rahmi K, Zuraini M. Penerapan Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Ruang Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Zainoel Abidin Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*. 2020;5(1):86-97.
10. Sasmita H, Christine C. Tinjauan Proses Pencucian Peralatan Makan dan Minum dan Kualitas Bakteriologis di Warung Makan Pasar Inpres Manonda. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 2023;3(1):31-38. DOI:10.33860/bjkl.v3i1.2922
11. Nuryani, Firdausi R, Andjani PL. Kepuasan Pasien Rawat Inap Terhadap Kualitas Pelayanan Makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. M.M Dunda Limboto. *Jurnal Gizi dan Kesehatan*. 2020;4(2):166-180. DOI:10.22487/ghidza.v4i2.165
12. Hidayah N, Asyiah S, Asriwati, et al. Relationship of Food Services and Patients Satisfaction in Medan Advent's Public Hospital. *Journal La Medihealthico*. 2021;2(3):39-50. DOI:10.37899/journallamedihealthico.v2i3.361
13. Maunah NA, Laila U. Hubungan Antara Personal Hygiene, Fasilitas Sanitasi dan Teknik Penyimpanan Peralatan Makan dengan Kebersihan Peralatan Makan di Kantin dan Makanan Jajanan. *Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (Jukmas)*. 2020;4(2):112-119. DOI: doi.org/10.52643/jukmas.v4i2.918
14. Nofrialdy R, Muamar, Tiara P, et al. Analisa Daya Serap Air dan Daya Simpan Edible Spoon dari Pemanfaatan Tanaman Endemik Kalakai dan Ampas Tahu. *Seminar Nasional Terapan Riset Inovatif (SENTRINOV)*. 2022;8(1):569-576.
15. Jangga, Saparuddin L, Surya S. Penyuluhan Dampak Klorin Terhadap Kesehatan dan Cara Pemeriksaannya di Wilayah Desa Parangbaddo Kecamatan Polongbangkeng Utara Kabupaten Takalar. *Jurnal Pengabdian Mandiri*. 2022;1(9):1779-1786.
16. Tunas Mitra Makmur. Rahasia Praktis Penggunaan Plastik Wrap Makanan yang Harus Kamu Tahu!. <https://lakban.co.id/plastik-wrap-makanan/>. Diakses 20 Mei 2024.
17. Juhaina. Keamanan Makanan Ditinjau dari Aspek Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Sekolah, Warung Makan dan Rumah Sakit. *e-SEHAD*. 2020;1(1):33-44. DOI: 10.22437/esehad.v1i1.10763
18. Hunafa N. gambaran Personal Hygiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Penelitian Kesehatan Suara Forikes*. 2022;13(2):401-407. DOI:10.33846/sf13223
19. Assegaf F, Arfan O, Arsi NU. Personal Hygiene Dan Pemeriksaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan Pedagang Rujak Di Kawasan Wisata Pantai Natsepa Kecamatan Salahutu. *OBAT: Jurnal Riset Ilmu Farmasi dan Kesehatan*. 2023;1(6):106-116. DOI:10.61132/obat.v1i6.173

20. Kaban AR, Lasmawanti S, Syaftriani AM, Bakti AS. Faktor-faktor yang berhubungan dengan kepatuhan perawat dalam melakukan tindakan hand hygiene sebelum dan sesudah mencuci tangan di Rumah Sakit Mitra Medika Tanjung Mulia. *Jurnal Pembaruan Kesehatan Indonesia*. 2024 Jul 15;1(2):152-62.
21. Doktriana RA, Mohamad Y, Jefri W. Analisis Hygiene dan Sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*.2024;2(2):11-21. DOI:10.57213/antigen.v2i2.232
22. Rochmat CS, Rooiqoh Q, Pranomo MF, Kumala Y, Fitri MR, Okt YA, Rizkkiyahwati SU, Iqlima SC, Annayah S, Yuniarti R, Onykene NL. Pemberian makanan tambahan pada balita dengan bahan dasar ikan lele di Desa Macanan dan Desa Soco Jogorogo Ngawi. *Media Pengabdian Kesehatan Indonesia*. 2024 Jul 15;1(2):55-9.