



Pendampingan Penerapan Keamanan Pangan pada Rumah Makan Ampera di Kecamatan Nanggalo, Kota Padang

Sri Darningsih¹, Nur Ahmad Habibi^{1*}, Rina Hasniyati¹, Mahfuzhatun Nisa¹, Nafilah Zahidah¹, Rona Nur Fajriani¹

¹Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Padang, Indonesia

*Email korespondensi: nahindo2022@gmail.com



History Artikel Received: 5-2-2026; Accepted: 15-2-2026 Published: 28-2-2026 Kata kunci Keamanan pangan, gizi seimbang; Rumah Makan Ampera; Sertifikat Laik Higiene Sanitasi; pengabdian kepada masyarakat	ABSTRAK Keamanan pangan merupakan aspek krusial dalam industri kuliner, khususnya pada rumah makan yang melayani masyarakat setiap hari. Rumah Makan Ampera di wilayah Nanggalo, Kota Padang, masih menghadapi berbagai tantangan dalam penerapan standar keamanan pangan, meliputi pengelolaan bahan baku, higiene personal karyawan, sanitasi dapur, serta penerapan prinsip gizi seimbang pada menu yang disajikan. Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan, keterampilan, dan kesadaran pemilik serta karyawan rumah makan mengenai praktik keamanan pangan, sekaligus mendukung persiapan memperoleh Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS). Metode pelaksanaan meliputi sosialisasi, penyusunan modul edukasi, penyuluhan, praktik penerapan higiene sanitasi, monitoring dan evaluasi, serta pendampingan pengurusan SLHS. Evaluasi pengetahuan dilakukan melalui pre-test dan post-test yang menunjukkan peningkatan rerata nilai dari 60 menjadi 75. Bentuk investasi mitra berupa modul edukasi, paket higiene personal, serta peralatan stainless steel untuk mendukung praktik keamanan pangan. Mahasiswa berperan aktif dalam seluruh tahapan kegiatan. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan pemahaman, kesiapan, dan komitmen rumah makan dalam menerapkan standar keamanan pangan dan gizi seimbang.
Keywords: food safety; balanced nutrition; Ampera Restaurant; Hygiene Sanitation Feasibility Certificate; community service	ABSTRACT <i>Food safety is a crucial aspect of the culinary industry, particularly in restaurants that serve the community on a daily basis. Rumah Makan Ampera located in the Nanggalo area of Padang City still faces various challenges in implementing food safety standards, including raw material management, employee personal hygiene, kitchen sanitation, and the application of balanced nutrition principles in the menu served. This Community Service activity aimed to improve the knowledge, skills, and awareness of restaurant owners and employees regarding food safety practices, while also supporting preparation for obtaining the Sanitation Hygiene Eligibility Certificate (SLHS). The implementation methods included socialization, development of educational modules, counseling, hygiene sanitation practice, monitoring and evaluation, as well as assistance in the SLHS application process. Knowledge evaluation was conducted through pre-test and post-test, showing an increase in the average score from 60 to 75. Partner investment was provided in the form of educational modules, personal hygiene kits, and stainless steel equipment to support food safety practices. Students were actively involved in all stages of the activity. The results showed increased understanding, readiness, and commitment of the restaurant in implementing food safety and balanced nutrition standards.</i>



PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan aspek yang sangat krusial dalam industri kuliner, khususnya pada rumah makan yang melayani konsumen setiap hari (Zaitun, 2024). Rumah makan tidak hanya dituntut untuk menyajikan makanan yang lezat, tetapi juga wajib menjamin bahwa pangan yang disajikan aman untuk dikonsumsi. Penerapan keamanan pangan yang tidak optimal dapat berdampak langsung terhadap kesehatan konsumen, seperti terjadinya penyakit bawaan pangan (*foodborne disease*), serta berdampak tidak langsung terhadap citra dan keberlanjutan usaha kuliner tersebut (Hassan et al., 2024; Mainardi & Bidoia, 2024). Oleh karena itu, keamanan pangan menjadi isu strategis yang memerlukan perhatian serius, terutama pada usaha kuliner yang berinteraksi langsung dengan masyarakat luas setiap hari.

Rumah Makan Ampera di wilayah Nanggalo, Kota Padang, merupakan salah satu rumah makan yang cukup populer dan memiliki jumlah konsumen yang relatif tinggi. Tingginya intensitas produksi dan penyajian makanan menyebabkan potensi risiko keamanan pangan menjadi semakin besar apabila tidak diimbangi dengan penerapan standar pengolahan yang baik (Hassan et al., 2024). Kondisi ini menjadikan rumah makan sebagai salah satu titik kritis dalam rantai penyediaan pangan, sehingga penerapan keamanan pangan yang optimal menjadi kebutuhan yang mendesak, bukan sekadar pilihan (Ncube, Kanda, Chijokwe, Mabaya, & Nyamugure, 2020).

Berbagai permasalahan keamanan pangan masih ditemukan pada usaha rumah makan, antara lain kebersihan dan sanitasi yang belum optimal, pengelolaan bahan baku yang tidak sesuai standar, serta praktik penyimpanan dan pengolahan pangan yang berisiko menimbulkan kontaminasi (Hassan et al., 2024). Proses pembersihan bahan baku, peralatan masak, dan lingkungan dapur yang kurang memadai berpotensi menyebabkan kontaminasi silang. Selain itu, penggunaan bahan baku yang tidak segar, pengaturan suhu penyimpanan yang tidak sesuai, serta proses pengolahan yang kurang tepat dapat memicu pertumbuhan bakteri patogen dan meningkatkan risiko keracunan makanan (Rickamer Hoover et al., 2023). Apabila kondisi ini dibiarkan, maka tidak hanya berisiko menimbulkan masalah kesehatan masyarakat, tetapi juga dapat berdampak pada menurunnya kepercayaan konsumen dan keberlangsungan usaha rumah makan (Gorman, Bloomfield, & Adley, 2002).

Urgensi peningkatan keamanan pangan juga diperkuat oleh masih terbatasnya pengetahuan dan kesadaran karyawan rumah makan mengenai praktik keamanan pangan yang benar. Kurangnya pemahaman terkait higiene personal, sanitasi lingkungan, serta prosedur pengolahan pangan yang aman dapat menyebabkan kesalahan berulang dalam praktik kerja sehari-hari (Ma, Bo, & Zhou, 2024). Tanpa adanya intervensi yang sistematis dan berkelanjutan, potensi risiko keamanan pangan akan terus berlangsung dan sulit dikendalikan, terutama pada usaha kuliner skala kecil dan menengah yang belum memiliki sistem pengendalian mutu pangan yang baku.

Berdasarkan kondisi tersebut, diperlukan upaya yang segera dan terstruktur melalui kegiatan pengabdian kepada masyarakat untuk meningkatkan kapasitas pelaku usaha dan karyawan rumah makan dalam menerapkan prinsip-prinsip keamanan pangan. Kegiatan ini dirancang melalui pelatihan, workshop, serta pendampingan penyusunan dan penerapan standar operasional prosedur (SOP) keamanan pangan yang praktis dan mudah diterapkan di lingkungan rumah makan. Pendekatan pendampingan dinilai menjadi solusi yang tepat karena tidak hanya meningkatkan pengetahuan, tetapi juga mendorong perubahan perilaku dan praktik kerja secara berkelanjutan (Ma et al., 2024).

Dengan terjaganya keamanan pangan, diharapkan tingkat kepuasan dan kepercayaan konsumen terhadap Rumah Makan Ampera dapat meningkat, sekaligus meminimalkan risiko kejadian keracunan pangan. Lebih lanjut, kegiatan ini diharapkan

dapat memberikan kontribusi nyata dalam upaya perlindungan kesehatan masyarakat serta menciptakan lingkungan konsumsi pangan yang aman dan sehat di wilayah Nanggalo, Kota Padang.

METODE

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan pada bulan Agustus–November 2025. Rangkaian kegiatan meliputi tahap persiapan, pelaksanaan edukasi, praktik dan pendampingan, serta evaluasi program. Kegiatan dilaksanakan di Kecamatan Nanggalo, Kota Padang, Provinsi Sumatera Barat. Pemilihan lokasi didasarkan pada kebutuhan mitra dalam meningkatkan penerapan sistem keamanan pangan serta komitmen mitra untuk berpartisipasi aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan pengabdian.

Metode Pelaksanaan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM) ini dilaksanakan dengan pendekatan edukatif dan partisipatif, yang melibatkan secara langsung pengelola dan karyawan Rumah Makan Ampera Bunga Mawar sebagai mitra kegiatan. Metode pelaksanaan terdiri atas beberapa tahapan sebagai berikut:

a. Edukasi Sistem Keamanan Pangan Rumah Makan

Edukasi mengenai sistem keamanan pangan yang baik diberikan kepada seluruh karyawan dan pengelola Rumah Makan Ampera Bunga Mawar. Kegiatan edukasi dilaksanakan secara tatap muka melalui metode ceramah dan diskusi interaktif. Materi yang disampaikan meliputi prinsip dasar keamanan pangan, higiene dan sanitasi pengolahan makanan, pengelolaan bahan baku, penyimpanan pangan, serta praktik pengolahan dan penyajian makanan yang aman. Edukasi ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan dan kesadaran mitra terhadap pentingnya penerapan keamanan pangan dalam kegiatan operasional rumah makan sehari-hari (Eri Puji Kumalasari & Devy Putri Nursanti, 2025).

b. Penyusunan Modul Edukasi Sistem Keamanan Pangan

Sebagai media pendukung kegiatan edukasi, tim PkM menyusun modul sistem keamanan pangan rumah makan yang disesuaikan dengan kondisi dan kebutuhan mitra. Modul ini diberikan kepada pengelola dan karyawan sebagai bahan bacaan dan panduan praktik. Materi dalam modul mencakup persyaratan keamanan pangan, higiene personal, sanitasi peralatan dan lingkungan, serta prosedur pengolahan pangan yang aman dan mudah diterapkan. Penyusunan modul bertujuan untuk meningkatkan pemahaman mitra secara berkelanjutan serta menjaga konsistensi penerapan keamanan pangan di rumah makan.

c. Praktik dan Fasilitasi Sarana Penunjang Keamanan Pangan

Kegiatan praktik dilakukan untuk memperkuat pemahaman mitra dalam menerapkan prinsip keamanan pangan secara langsung di lingkungan kerja. Selain itu, tim PkM juga melakukan fasilitasi sarana penunjang keamanan pangan dengan menyediakan beberapa peralatan yang dibutuhkan, antara lain wastafel cuci tangan, tempat cuci peralatan makan, penutup etalase makanan, serta peralatan pendukung lainnya. Penyediaan sarana ini bertujuan untuk menciptakan lingkungan pengolahan dan penyajian makanan yang lebih higienis dan sesuai dengan standar keamanan pangan.

d. Evaluasi Pelaksanaan Program

Evaluasi pelaksanaan program dilakukan untuk menilai peningkatan pengetahuan karyawan dan pengelola rumah makan terkait sistem keamanan pangan.

Evaluasi dilakukan melalui pemberian kuesioner pre-test dan post-test sebelum dan setelah kegiatan edukasi. Program dinilai berhasil apabila terjadi peningkatan skor pengetahuan, dengan nilai minimum kategori mencukupi apabila skor post-test mencapai ≥ 70 poin. Hasil evaluasi ini digunakan sebagai dasar untuk menilai efektivitas kegiatan pengabdian yang telah dilaksanakan.

Partisipasi Mitra dalam Pelaksanaan Program

Mitra berperan aktif dalam seluruh rangkaian kegiatan PkM, mulai dari mengikuti kegiatan edukasi dan praktik hingga penerapan materi yang diberikan dalam kegiatan operasional rumah makan. Selain itu, mitra juga berkontribusi dalam mendukung pendanaan untuk pengadaan beberapa peralatan yang dibutuhkan guna menunjang penerapan keamanan pangan di Rumah Makan Ampera Bunga Mawar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini dilaksanakan melalui beberapa tahapan, yaitu sosialisasi dan observasi kondisi mitra, penyusunan modul edukasi, penyuluhan keamanan pangan dan gizi seimbang, monitoring dan evaluasi, serta pendampingan menuju Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS). Setiap tahapan memberikan kontribusi dalam meningkatkan pengetahuan dan kesiapan mitra dalam menerapkan sistem keamanan pangan di Rumah Makan Ampera wilayah Nanggalo, Kota Padang.

Sosialisasi dan Observasi Kondisi Mitra

Kegiatan diawali dengan sosialisasi rencana program peningkatan keamanan pangan, gizi seimbang, serta pemenuhan standar Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS). Sosialisasi bertujuan untuk meningkatkan pemahaman pemilik dan karyawan mengenai pentingnya keterkaitan antara keamanan pangan, kualitas gizi makanan, dan kesehatan konsumen. Sebanyak 21 Rumah Makan Ampera dan 1 SPPG menyatakan kesediaan untuk berpartisipasi dalam kegiatan ini, menunjukkan adanya kebutuhan dan komitmen mitra terhadap peningkatan mutu layanan pangan.

Observasi awal dilakukan untuk menilai kondisi sarana prasarana, praktik higiene personal, penyimpanan bahan pangan, serta kebersihan lingkungan dapur. Hasil observasi menunjukkan bahwa beberapa aspek masih memerlukan perbaikan, terutama pada pengelolaan penyimpanan bahan baku, praktik pengolahan makanan, serta kebersihan peralatan. Kondisi tersebut berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi pangan apabila tidak ditangani secara sistematis. Temuan ini sejalan dengan berbagai studi yang menyatakan bahwa praktik higiene dan sanitasi yang tidak optimal merupakan faktor utama terjadinya kontaminasi pangan pada usaha jasa boga skala kecil dan menengah (Islam et al., 2024).



Gambar 1. Penampakkan kondisi rumah makan

Penyusunan Modul Edukasi Keamanan Pangan

Sebagai upaya meningkatkan kapasitas mitra, tim PkM menyusun modul edukasi keamanan pangan yang disesuaikan dengan kondisi rumah makan. Modul memuat materi prinsip dasar keamanan pangan, higiene personal dan sanitasi lingkungan, pengelolaan bahan baku dan penyimpanan pangan, prosedur pembersihan peralatan, serta penerapan gizi seimbang dalam penyusunan menu. Modul berfungsi sebagai panduan praktis yang dapat digunakan secara berkelanjutan oleh pemilik dan karyawan rumah makan (Jumiyati, A, & Margawati, 2014).

Penyusunan modul ini terbukti membantu meningkatkan pemahaman mitra terhadap titik kritis dalam pengolahan pangan, seperti penerapan prinsip FIFO, pengendalian suhu penyimpanan, serta pencegahan kontaminasi silang. Selain itu, materi gizi seimbang memberikan perspektif baru bagi mitra bahwa keamanan pangan tidak hanya berkaitan dengan kebersihan, tetapi juga dengan kualitas gizi makanan yang disajikan kepada konsumen (Lyndon, 2014).



Gambar 2. Modul Keamanan Pangan di Rumah Makan Ampera

Penyuluhan Keamanan Pangan dan Gizi Seimbang

Kegiatan penyuluhan dilaksanakan sebagai bagian utama intervensi peningkatan kapasitas mitra. Materi keamanan pangan disampaikan oleh pengabdian, yang mencakup prinsip dasar keamanan pangan, risiko kontaminasi, higiene personal, serta praktik pengolahan pangan yang higienis. Materi gizi seimbang disampaikan oleh pengabdian, yang meliputi pengaturan porsi, pemilihan bahan pangan bergizi, serta penyusunan menu sehat.

Penyuluhan diikuti oleh 10 peserta yang terdiri dari pemilik dan karyawan Rumah Makan Ampera. Meskipun jumlah peserta belum mencapai target awal, kegiatan berlangsung interaktif dengan diskusi yang mendalam mengenai permasalahan nyata di lapangan. Peserta menunjukkan peningkatan kesadaran terhadap pentingnya menjaga kebersihan dapur, pengelolaan bahan baku, serta penyusunan menu yang lebih sehat (Hamzah, Hikma Saleh, & B, 2022).



Gambar 3. Pelaksanaan Kegiatan Penyuluhan

Monitoring dan Evaluasi

Evaluasi dilakukan melalui pengukuran pengetahuan sebelum dan sesudah penyuluhan menggunakan pre-test dan post-test sebanyak 25 soal. Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan pengetahuan peserta terkait keamanan pangan dan gizi seimbang. Nilai rerata meningkat dari 60 pada pre-test menjadi 75 pada post-test, dengan nilai minimum meningkat dari 40 menjadi 53,3 dan nilai maksimum dari 80 menjadi 93,3. Peningkatan ini menunjukkan bahwa kegiatan edukasi dan penyuluhan efektif dalam meningkatkan pemahaman mitra terhadap praktik keamanan pangan.

Peningkatan pengetahuan merupakan indikator awal yang penting dalam perubahan perilaku, karena pemahaman yang baik menjadi dasar dalam penerapan praktik higiene dan sanitasi secara konsisten (Gardner, Lally, & Wardle, 2012). Namun demikian, perubahan praktik di lapangan memerlukan pendampingan berkelanjutan agar penerapan keamanan pangan dapat berjalan optimal.

Tabel 1. Perubahan Nilai Pengetahuan Keamanan Pangan

Nilai	Sebelum (n=8)	Sesudah (n=8)
Rerata	60	75
Min	40	53.3
Max	80	93.3

Pendampingan dan Persiapan Sertifikasi SLHS

Sebagai tindak lanjut kegiatan, tim PkM melakukan pendampingan kepada Rumah Makan Ampera yang memiliki komitmen untuk menerapkan standar Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS). Pendampingan meliputi bimbingan penerapan higiene sanitasi, penyusunan dokumen pendukung, serta fasilitasi proses pengajuan sertifikasi melalui sistem OSS dan Dinas Kesehatan (Sari, Gunung, & Lampung, 2025). Selain itu, mitra juga memperoleh dukungan berupa modul keamanan pangan, paket higiene personal (celemek dan masker), serta peralatan stainless steel untuk menunjang praktik pengolahan makanan yang lebih higienis. Dukungan ini diharapkan dapat mempercepat kesiapan mitra dalam memenuhi persyaratan SLHS serta meningkatkan kualitas keamanan pangan secara berkelanjutan.

Investasi Mitra dalam Kegiatan Pengabmas

Sebagai bagian dari upaya mendukung penerapan keamanan pangan di Rumah Makan Ampera, kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat menyediakan beberapa bentuk investasi yang langsung bermanfaat bagi mitra. Investasi ini meliputi modul keamanan pangan, set higiene personal yang terdiri dari celemek, masker, serta peralatan stainless steel untuk menunjang praktik pengolahan makanan yang lebih higienis. Penyediaan sarana dan modul ini bertujuan tidak hanya untuk meningkatkan pengetahuan, tetapi juga memfasilitasi penerapan praktik keamanan pangan (Syahidah, Rahmawati, & Noraida, 2024) .

Pendekatan investasi ini diterapkan secara selektif dan berbasis komitmen. Mitra yang menunjukkan nilai terbaik pada evaluasi pengetahuan dan memiliki komitmen kuat untuk melanjutkan pengurusan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) mendapatkan pendampingan tambahan berupa Modul SOP penerapan SLHS. Strategi ini mendorong motivasi mitra untuk menerapkan praktik terbaik, sekaligus memastikan bahwa sumber daya yang diberikan dimanfaatkan secara efektif.

Dari sisi keberlanjutan, investasi berupa modul, peralatan, dan keterlibatan mahasiswa memiliki fungsi ganda: sebagai panduan edukatif, alat operasional, dan media transfer pengetahuan, yang dapat digunakan secara berulang oleh karyawan rumah makan. Hal ini selaras dengan prinsip pengabdian kepada masyarakat yang tidak hanya bersifat temporer, tetapi berorientasi pada perubahan praktik yang berkelanjutan. Dengan demikian, kombinasi investasi mitra dan peran mahasiswa menjadi faktor penting dalam keberhasilan program, baik dalam meningkatkan kualitas keamanan pangan maupun dalam mendukung kesiapan rumah makan memperoleh sertifikasi SLHS.

Keterlibatan Mahasiswa

Dalam kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini, mahasiswa berperan aktif dalam seluruh rangkaian program, mulai dari persiapan, penyusunan modul, hingga evaluasi dan pendampingan di lapangan. Mahasiswa terlibat dalam penyusunan modul edukasi keamanan pangan dan gizi seimbang, membimbing karyawan rumah makan dalam praktik higiene personal, penggunaan peralatan higienis, serta penyusunan menu berbasis gizi seimbang. Selain itu, mahasiswa membantu

melakukan monitoring dan evaluasi melalui pre-test dan post-test, serta observasi penerapan praktik keamanan pangan di rumah makan. Keterlibatan mahasiswa juga mencakup pendampingan mitra dalam penerapan SOP keamanan pangan dan persiapan dokumen untuk pengajuan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS). Partisipasi ini tidak hanya meningkatkan efektivitas kegiatan pengabdian, tetapi juga memberikan pengalaman praktik nyata bagi mahasiswa dalam menerapkan pengetahuan akademik, meningkatkan kompetensi profesional, dan memahami dinamika pengelolaan keamanan pangan di dunia usaha kuliner (Farida, Setyosari, & Aulia, 2024).

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat dalam upaya peningkatan keamanan pangan di Rumah Makan Ampora wilayah Nanggalo, Kota Padang, telah terlaksana dengan baik melalui tahapan sosialisasi, penyusunan modul, penyuluhan, monitoring dan evaluasi, serta pendampingan menuju pemenuhan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS). Kegiatan ini berhasil meningkatkan pengetahuan pemilik dan karyawan rumah makan mengenai prinsip keamanan pangan, higiene dan sanitasi, serta penerapan gizi seimbang dalam pengolahan dan penyajian makanan.

Hasil evaluasi menunjukkan adanya peningkatan rerata nilai pengetahuan dari 60 sebelum intervensi menjadi 75 setelah penyuluhan, yang mengindikasikan bahwa kegiatan edukasi dan pendampingan efektif dalam meningkatkan pemahaman mitra terhadap praktik keamanan pangan. Selain itu, penyediaan modul dan fasilitasi sarana higiene turut mendukung kesiapan mitra dalam menerapkan standar keamanan pangan secara lebih konsisten. Pendampingan menuju pengajuan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) diharapkan dapat memperkuat praktik higiene sanitasi dan meningkatkan kualitas keamanan pangan secara berkelanjutan.

Saran

Berdasarkan pelaksanaan kegiatan, disarankan agar pemilik dan karyawan Rumah Makan Ampora dapat menerapkan prinsip keamanan pangan dan higiene sanitasi secara konsisten dalam seluruh proses pengolahan dan penyajian makanan, serta melanjutkan proses pengurusan Sertifikat Laik Higiene Sanitasi (SLHS) guna meningkatkan mutu dan keamanan pangan. Kegiatan pendampingan sebaiknya dilakukan secara berkala untuk memantau perubahan praktik di lapangan dan memperkuat penerapan standar keamanan pangan. Selain itu, dukungan dari instansi terkait, khususnya Dinas Kesehatan, sangat diperlukan dalam bentuk pembinaan, pengawasan, dan edukasi berkelanjutan kepada pelaku usaha rumah makan. Untuk kegiatan selanjutnya, diperlukan evaluasi lanjutan terhadap perubahan praktik higiene sanitasi dan dampaknya terhadap kualitas keamanan pangan agar keberlanjutan program dapat terukur secara lebih komprehensif.

DAFTAR PUSTAKA

- Eri Puji Kumalasari, & Devy Putri Nursanti. (2025). Education to Improve Knowledge about Free Association in Teens at SMP Satap 4 Hanau Seruyan Central Kalimantan. *Journal of Community Engagement in Health*, 8(1), 91–97. <https://doi.org/10.30994/jceh.v8i1.715>
- Farida, M. K., Setyosari, P., & Aulia, F. (2024). Analisis Keterlibatan Mahasiswa Dalam Pembelajaran Berbasis Proyek. *JKTP: Jurnal Kajian Teknologi Pendidikan*, 7(3), 172. <https://doi.org/10.17977/um038v7i32024p172>
- Gardner, B., Lally, P., & Wardle, J. (2012). Making health habitual: the psychology of “habit-formation” and general practice. *The British Journal of General Practice : The Journal of*

- the Royal College of General Practitioners*, 62(605), 664–666. <https://doi.org/10.3399/bjgp12X659466>
- Gorman, R., Bloomfield, S., & Adley, C. C. (2002). A study of cross-contamination of food-borne pathogens in the domestic kitchen in the Republic of Ireland. *International Journal of Food Microbiology*, 76(1–2), 143–150. [https://doi.org/10.1016/S0168-1605\(02\)00028-4](https://doi.org/10.1016/S0168-1605(02)00028-4)
- Hamzah, S., Hikma Saleh, S. N., & B, H. (2022). Upaya Peningkatan Pengetahuan Masyarakat Tentang Hipertensi Melalui Metode Penyuluhan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Kasih (JPMK)*, 3(2), 7–13. <https://doi.org/10.52841/jpmk.v3i2.234>
- Hassan, A., Khan, M. K. I., Fordos, S., Hasan, A., Khalid, S., Naeem, M. Z., & Usman, A. (2024). Emerging Foodborne Pathogens: Challenges and Strategies for Ensuring Food Safety. *Biology and Life Sciences Forum*, 31(1). <https://doi.org/10.3390/ECM2023-16596>
- Islam, S., Tanjia, N., Mitra, A. K., Hossain, A., Jasika, M. T., Suhi, S. S., & Hossain, S. J. (2024). Inadequate food safety knowledge and hygiene practices among street food vendors in Dhaka, Bangladesh. *Scientific Reports*, 14(1), 17349. <https://doi.org/10.1038/s41598-024-68099-y>
- Jumiyati, N., A, N. S., & Margawati, A. (2014). Pengaruh Modul Terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap Dan Praktek Kader Dalam Upaya Pemberian Asi Eksklusif. *Gizi Indonesia*, 37(1), 19. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v37i1.147>
- Lyndon. (2014). Jurnal Pendidikan Kesehatan dan. *Jurnal Pendidikan Kesehatan Dan Rekreasi UNIMA*, 4(1), 84–100.
- Ma, X., Bo, L., & Zhou, X. (2024). Knowledge, attitude, and practice toward foodborne disease among Chinese college students: a cross-sectional survey. *Frontiers in Public Health*, 12, 1435486. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2024.1435486>
- Mainardi, P., & Bidoia, E. (2024). *Food safety management: preventive strategies and control of pathogenic microorganisms in food*. 14, 13–32. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10724672>
- Ncube, F., Kanda, A., Chijokwe, M., Mabaya, G., & Nyamugure, T. (2020). Food safety knowledge, attitudes and practices of restaurant food handlers in a lower-middle-income country. *Food Science & Nutrition*, 8(3), 1677–1687. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1454>
- Rickamer Hoover, E., Masters, M., Johnson, J., McKelvey, W., Hedeem, N., Ripley, D., & Brown, L. (2023). Restaurant and Staff Characteristics Related to Practices that Could Contribute to Cross-Contamination. *Journal of Food Protection*, 86(12), 100182. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jfp.2023.100182>
- Sari, K., Gunung, B., & Lampung, B. (2025). *Pelatihan dan Pendampingan Manajemen Wisata Budaya pada*. 6(2), 282–293.
- Syahidah, N., Rahmawati, R., & Noraida, N. (2024). The Relationship Between Equipment Hygiene and Sanitation and the Bacteriological Quality of Drinking Water in Refill Drinking Water Depots in North Banjarmasin District. *Global Health & Environmental Perspectives*, 1(2), 131–139. <https://doi.org/10.61848/ghpep.v1i2.60>
- Zaitun. (2024). Culinary Hygiene and Sanitation: A Systematic Literature Review. *Jurnal Penelitian Pendidikan IPA*, 10(8), 598–605. <https://doi.org/10.29303/jppipa.v10i8.8307>