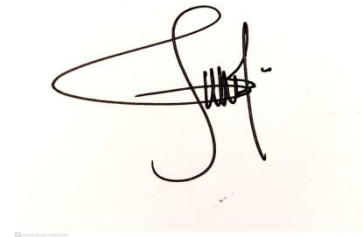


**PENERAPAN SANITASI HYGIENE DAN KESELAMATAN KESEHATAN
KERJA SISWA KELAS XI KULINER SMK NUSATAMA PADANG PADA
MATA PELAJARAN PRAKTIK MAKANAN ORIENTAL**

*Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*

SKRIPSI



**Oleh:
ELDA FEBRI DOLLAH
2020/20075057**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS,
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA**

Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Elda Febri Dollah
NIM/TM : 20075057/2020
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Skripsi saya dengan judul :

Penerapan Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja Siswa Kelas XI Kuliner SMK Nusantara Padang Pada Mata Pelajaran Praktik Makanan Oriental

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan,

Elda Febri Dollah
NIM. 20075057

PERSETUJUAN PEMBIMBING ARTIKEL

**IMPLEMENTASI SISWA KELAS XI KULINER SMK NUSATAMA PADANG
TERHADAP SANITASI HYGIENE DAN KESELAMATAN KESEHATAN
KERJA PADA SAAT PRAKTIK MAKANAN ORIENTAL**

Elda Febri Dollah
20075057

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Elda Febri Dollah
Untuk persyaratan wisuda periode 140 September 2025 dan telah diperiksa
dan disetujui oleh pembimbing

Padang, Agustus 2025
Disetujui oleh:
Pembimbing,



Cici Andriani, S.Pd., M.Pd
NIP. 199109022019032026

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

Judul : Penerapan Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja
Siswa Kelas XI Kuliner SMK Nusantara Padang Pada Mata
Pelajaran Praktik Makanan Oriental

Nama : Elda Febri Dollah

NIM / BP : 20075057 / 2020

Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga

Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2025

Disetujui oleh
Pembimbing



Cici Andriani, S.Pd., M.Pd.
NIP. 199109022019032026

Kepala Departemen



Dr. Weni Nelmira, S.Pd., M.Pd., T.
NIP. 19790727/200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Elda Febri Dollah

NIM : 20075057

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan tim penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

dengan judul

**Penerapan Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja Siswa Kelas XI Kuliner
SMK Nusantara Padang Pada Mata Pelajaran Praktik Makanan Oriental**

Padang, Agustus 2025

Tim Penguji

Tanda Tangan

1. Ketua : Cici Andriani, S.Pd., M.Pd.

1.

2. Anggota : Prof. Dr. Elida, M.Pd.

2.

3. Anggota : Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.

3.

ABSTRAK

Elda Febri Dollah, 2025. Penerapan Sanitasi Hygiene Dan Keselamatan Kerja Siswa Kelas XI Kuliner SMK Nusantara Padang Pada Mata Pelajaran Praktik Makanan Oriental

Pendidikan merupakan salah satu usaha untuk mengembangkan potensi individu melalui proses pembelajaran yang terstruktur dan berkelanjutan. Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu jalur pendidikan formal yang fokus pada keterampilan praktik yang sesuai dengan kebutuhan industri. Salah satu Sekolah Menengah Kejuruan yang ada di Kota Padang adalah SMK Nusantara Padang. Sekolah ini memiliki lima program keahlian salah satu nya program keahlian kuliner. Dalam program keahlian kuliner salah satu mata pelajaran penting yang diajarkan adalah Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3). Hygiene sanitasi sangat penting diterapkan, terutama pada saat melaksanakan mata pelajaran praktik. Salah satu mata pelajaran praktik yang dipelajari oleh siswa kelas XI Kuliner SMK Nusantara Padang adalah makanan oriental. Penerapan sanitasi hygiene khususnya pada pengolahan makanan oriental sangat dibutuhkan. Hal ini disebabkan karena pada pengolahan makanan oriental bahan-bahan yang digunakan lebih beragam sehingga penanganan setiap makanan berbeda. Selain hygiene sanitasi, keselamatan kesehatan kerja merupakan faktor penting yang mendukung keberlangsungan siswa pada saat praktik agar merasa aman dan nyaman. Keselamatan kesehatan kerja adalah bentuk upaya untuk meminimalisir terjadinya kecelakaan kerja termasuk penyakit yang muncul akibat kelalaian, insiden dan faktor resiko lainnya (PP No.50 Tahun 2012).

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif yang dilaksanakan di ruang praktik SMK Nusantara Padang. Informan penelitian terdiri dari siswa kelas XI Kuliner dan guru mata pelajaran. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui observasi, wawancara semi terstruktur, dan dokumentasi. Teknik pemeriksaan keabsahan data menggunakan triangulasi data.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pemahaman siswa terhadap sanitasi hygiene dan K3 sudah cukup baik, namun penerapannya belum konsisten. Pada aspek personal hygiene, siswa belum sepenuhnya menerapkan standar kebersihan pribadi, seperti mencuci tangan dengan benar dan penggunaan atribut praktik sesuai prosedur. Pada aspek kitchen hygiene, sebagian siswa telah menjaga kebersihan dapur dan peralatan, tetapi masih ditemukan kelalaian, terutama dalam penanganan limbah dan penyimpanan bahan makanan. Adapun pada aspek

keselamatan kerja (K3), siswa telah mengenal dan menggunakan alat pelindung diri (APD), namun masih sering lalai dalam penerapannya, dan belum tersedia fasilitas penunjang seperti kotak P3K di dapur praktik.

Kata Kunci: Sanitasi hygiene, Keselamatan dan Kesehatan Kerja, Makanan Oriental

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi penelitian yang berjudul ***“PENERAPAN SANITASI HYGIENE DAN KESELAMATAN KESEHATAN KERJA SISWA KELAS XI KULINER SMK NUSATAMA PADANG PADA MATA PELAJARAN PRAKTIK MAKANAN ORIENTAL”***. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada Nabi Muhammad SAW yang telah membawa perubahan umat manusia berupa ilmu pengetahuan dan akhlakul karimah. Penulis menyadari dalam menulis skripsi ini masih banyak rintangan yang akan penulis hadapi, namun penulis banyak mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Dr. Ir. Krismadinata, S.T, M.T selaku Rektor Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph. D selaku Dekan Fakultas Pariwisata Perhotelan.
3. Ibu Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd. T selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan.
4. Ibu Cici Andriani, M.Pd sebagai dosen pembimbing yang telah membimbing dengan sabar dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyusun proposal penelitian ini sampai selesai, semoga ibu sehat selalu dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
5. Ibu Prof. Dr. Elida, M.Pd selaku dosen penguji 1 yang telah membantu penulis dalam memberikan saran dan masukan serta motivasi untuk kesempurnaan skripsi ini.
6. Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T selaku dosen penguji 2 yang telah membantu penulis dalam memberikan saran dan masukan serta motivasi untuk kesempurnaan skripsi ini.
7. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang yang tidak bisa disebutkan satu persatu.
8. Kepada keluarga tercinta, terutama ibu dan ayah, ibu Karni dan bapak Arman Chan dua orang yang sangat berjasa dalam hidup penulis. Terimakasih yang sebesar-besarnya kepada kedua orang tua penulis atas segala doa dan dukungan yang di berikan tanpa henti. Serta kepada adik penulis, Shapa Rian Sah Arka terimakasih atas segala dorongan dan motivasi yang di berikan. Tanpa kasih sayang ,pengorbanan,dan dorongan dari mereka,penelitian ini tidak akan terselesaikan dengan baik.

9. Kepada sahabat tercinta yang sudah menemani penulis selama masa perkuliahan, Dilla, Dhea, Nadira, Syamara, Mutma, Pk, Yeni, dan Fania. Yang telah mendengarkan keluh kesah, membantu, mendukung, mendengarkan, dan menghibur dalam kesedihan terima kasih atas segala waktu dan perjuangannya..
10. Dan terakhir kepada diri saya sendiri terima kasih sudah bertahan sejauh ini, menepikan ego dan memilih untuk kembali bangkit menyelesaikan skripsi ini. Terima kasih atas kerja keras, ketekunan, dan semangat pantang menyerah dalam menyelesaikan skripsi ini. Proses ini telah menjadi perjalanan yang penuh tantangan, namun juga penuh pembelajaran dan pengalaman berharga yang memperkaya wawasan serta kedewasaan.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah Bapak/Ibu, orang tua dan keluarga berikan mendapat imbalan dan keberkahan dari Allah SWT. Penulis menyadari masih banyak kekurangan dalam penulisan skripsi ini dan masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu penulis mengharapkan saran dan kritik dari pembaca agar dapat bermanfaat bagi kita semua.

Padang, Agustus 2025

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	1
KATA PENGANTAR	3
DAFTAR ISI	5
DAFTAR TABEL	7
DAFTAR GAMBAR	8
DAFTAR LAMPIRAN	9
BAB I	10
PENDAHULUAN	10
A. Latar Belakang Masalah	10
B. Fokus Penelitian	12
D. Tujuan Penelitian	13
E. Manfaat Penelitian	14
BAB II	16
KAJIAN PUSTAKA	16
A. Penerapan Sanitasi Hygiene dan K3	16
1. Pengertian Penerapan	16
B. Personal Hygiene	18
1. Pengertian personal hygiene	18
2. Macam-macam Personal Hygiene	20
C. Kitchen Hygiene	30
D. Praktik Makanan Oriental	33
E. Kerangka Konseptual	34
BAB III	36
METODOLOGI PENELITIAN	36
A. Metodologi Penelitian	36
B. Lokasi Penelitian	36
C. Informan penelitian	36
D. Teknik dan Alat Pengumpulan Data	37

E. Teknik Pemeriksaan Keabsahan Data.....	42
1. Triangulasi Sumber	43
2. Triangulasi Teknik	43
3. Triangulasi Waktu.....	44
F. Teknik Analisis Data.....	44
BAB IV	47
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	47
A. Temuan Umum.....	47
B. Visi dan Misi SMK Nusantara Padang.....	51
C. Temuan Khusus	52
BAB V.....	85
KESIMPULAN DAN SARAN.....	85
A. Kesimpulan	85
B. Saran	86
DAFTAR PUSTAKA	87
LAMPIRAN.....	89

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Teknik Pengumpulan Data Kualitatif	39
Tabel 2. Data Profil SMK Nusatama Padang	48
Tabel 3 Daftar Guru SMK Nusatama Padang.....	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Konseptual	35
Gambar 2 . Sebelum Memulai Praktik.....	53
Gambar 3 Siswa Laki-Laki Menggunakan Penutup Kepala	57
Gambar 4. Persiapan Sebelum Praktik.....	59
Gambar 5 Siswa Tidak Menggunakan Atribut Lengkap.....	62
Gambar 6. Area Kerja	67
Gambar 7 Tumpahan Air di Lantai	69
Gambar 8. Area Wastafel Bersih	73
Gambar 9 Contoh Siswa Menggunakan APD Lengkap.....	76
Gambar 10 Guru Memberikan Arahan Pada Saat Praktik	82

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Surat Izin Penelitian Dinas Pendidikan	89
Lampiran 2 Surat izin Penelitian Fakultas	90
Lampiran 3. Panduan Observasi	91
Lampiran 4 Gama Penelitian.....	94

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pendidikan merupakan suatu usaha untuk mengembangkan potensi individu melalui proses pembelajaran yang terstruktur dan berkelanjutan. Pendidikan bertujuan untuk menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas, cerdas, berkepribadian, serta akhlak mulia. Sesuai dengan tujuan pendidikan nasional yang ada pada UU No. 20 Tahun 2003 pasal 1 ayat (1) menyebutkan bahwa pendidikan adalah usaha sadar dan terencana untuk mewujudkan suasana belajar dan proses pembelajaran agar peserta didik secara aktif dapat mengembangkan potensi dirinya. Tujuan pendidikan tersebut dapat di wujudkan melalui 3 jalur, sebagaimana yang tertuang dalam Undang-Undang nomor 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 13 ayat (1) yang menjelaskan bahwa pendidikan terdiri atas pendidikan formal, nonformal, dan informal.

Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) merupakan salah satu jalur pendidikan formal yang berfokus pada keterampilan praktis yang sesuai dengan kebutuhan industri. Salah satu Sekolah Menengah Kejuruan yang ada di Kota Padang adalah SMK Nusatama Padang. SMK Nusatama Padang memiliki lima program keahlian salah satunya program keahlian kuliner. Dalam program keahlian kuliner, salah satu mata pelajaran penting yang diajarkan adalah Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja (K3). Mata

pelajaran ini bertujuan untuk memberikan pemahaman kepada siswa tentang pentingnya menjaga kebersihan, kesehatan, dan keselamatan kerja dalam industri makanan.

Pengetahuan tentang sanitasi hygiene sangat penting untuk diketahui oleh orang-orang yang terlibat langsung dalam menjamah makanan, khususnya dalam bidang kuliner (Yusuf, dkk, 2021). Pada pembelajaran sanitasi hygiene makanan siswa diajari apa yang dimaksud dengan sanitasi dan hygiene, siswa diajarkan cara yang tepat untuk memilih makanan, menyimpan bahan makanan, mengolah makanan, menyimpan makanan yang sudah matang, pengangkutan makanan, dan penyajian makanan. Selain itu siswa juga diajarkan cara yang tepat untuk menerapkan personal hygiene saat praktik terkait pakaian, kuku, rambut, dan tangan. Menurut Handajani, dkk (2022), sanitasi hygiene dan personal hygiene perlu diperhatikan karena dapat mempengaruhi kualitas suatu makanan terutama *self life* dari makanan tersebut. Selain personal hygiene, kitchen hygiene juga sangat perlu diperhatikan. *Kitchen hygiene* membahas tentang persyaratan bangunan dapur diantaranya lantai, dinding, dan atap dan persyaratan bangunan untuk mencegah masuknya binatang pengerat, serangga, dan kecoa di area dapur.

Hygiene sanitasi sangat penting diterapkan terutama pada saat melaksanakan mata pelajaran praktik. Salah satu mata pelajaran praktik yang dipelajari oleh siswa kelas XI Kuliner SMK Nusantara Padang adalah makanan oriental, penerapan sanitasi hygiene khusus nya pada pengolahan makanan oriental sangat dibutuhkan. Hal ini disebabkan karena pada

pengolahan makanan oriental bahan-bahan yang digunakan lebih beragam sehingga penanganan setiap makanan berbeda. Oleh karena itu penting untuk menerapkan sanitasi hygiene pada pengolahan makanan oriental agar bahan makanan ataupun makanan yang sudah diolah terjaga kebersihannya dan aman untuk dikonsumsi. Selain hygiene sanitasi, keselamatan kerja merupakan faktor penting yang mendukung keberlangsungan siswa pada saat praktik agar merasa aman dan nyaman. Keselamatan dan Kesehatan Kerja yang biasa disebut K3 adalah bentuk upaya untuk meminimalisir terjadinya kecelakaan kerja termasuk penyakit yang timbul akibat kelalaian, insiden dan faktor resiko lainnya (PP No.50 Tahun 2012).

Dari latar belakang yang telah diuraikan di atas, peneliti tertarik mengambil judul **“Penerapan Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja Siswa Kelas XI Kuliner SMK Nusantara Padang Pada Mata Pelajaran Praktik Makanan Oriental”**.

B. Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan, maka penelitian ini difokuskan pada penerapan sanitasi hygiene dan keselamatan kerja siswa kelas XI Kuliner SMK Nusantara Padang pada mata pelajaran praktik makanan oriental.

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah dan fokus penelitian, maka penulis merumuskan masalah yang ada, yaitu:

1. Bagaimana penerapan personal hygiene siswa kelas XI Kuliner SMK Nusantara Padang pada saat melaksanakan praktik makanan oriental?
2. Bagaimana pelaksanaan penerapan kitchen hygiene siswa kelas XI Kuliner SMK Nusantara Padang pada saat melaksanakan praktik makanan oriental?
3. Bagaimana penerapan keselamatan kesehatan kerja siswa kelas XI Kuliner SMK Nusantara Padang pada saat melaksanakan praktik makanan oriental?

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, maka tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mendeskripsikan penerapan personal hygiene yang baik pada siswa kelas XI Kuliner SMK Nusantara Padang pada saat melaksanakan praktik makanan oriental.
2. Mendeskripsikan penerapan kitchen hygiene yang baik pada siswa kelas XI Kuliner SMK nusatam Padang pada saat melaksanakan praktik makanan oriental.
3. Mendeskripsikan penerapan K3 yang baik pada siswa kelas XI Kuliner SMK Nusantara Padang pada saat melaksanakan praktik makanan oriental.

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah dijelaskan di atas serta pemaparan masalah penelitian yang ada maka manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan ilmu serta pengetahuan mengenai bagaimana penerapan sanitasi hygiene dan K3 yang baik dalam melaksanakan pembelajaran praktik. Selain itu penelitian ini juga dapat dijadikan literature dalam pelaksanaan penelitian yang relevan di masa yang akan datang.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Penulis

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar sarjana.

b. Bagi Siswa

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan siswa tentang pentingnya sanitasi hygiene dan keselamatan kesehatan kerja dalam melaksanakan praktik di sekolah yang nantinya juga sangat berguna pada saat kita telah terjun langsung di dunia industri makanan.

c. Bagi Guru

Penelitian ini memberikan informasi berharga serta solusi ke depannya dalam rangka meningkatkan pengetahuan tentang sanitasi hygiene dan keselamatan kesehatan kerja.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dideskripsikan pada bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Penerapan *personal hygiene* siswa kelas XI Kuliner SMK Nusantara Padang masih belum maksimal. Sebagian siswa sudah memahami prinsip kebersihan pribadi, namun masih ditemukan praktik yang tidak sesuai standar seperti menyentuh wajah, tidak mencuci tangan, atau tidak memakai atribut lengkap.
2. Penerapan *kitchen hygiene* menunjukkan bahwa siswa mulai memiliki kesadaran menjaga kebersihan area kerja dan peralatan, tetapi belum konsisten terutama pada saat berlangsung dalam kondisi yang sangat sibuk. Penanganan terhadap tumpahan dan penyimpanan bahan makanan belum dilakukan dengan disiplin tinggi.
3. Penerapan keselamatan dan kesehatan kerja (K3) susah dikenalkan dengan baik, tetapi implementasi belum optimal. Masih terdapat pelanggaran penggunaan APD, serta belum tersedianya fasilitas pendukung seperti kotak P3K di dapur praktik. Kesadaran siswa terhadap prosedur keselamatan masih bergantung pada pengawasan guru.

B. Saran

1. Bagi Siswa

Diharapkan meningkatkan kesadaran dan kedisiplinan dalam menerapkan personal hygiene dan K3 sebelum, selama, maupun setelah praktik berlangsung. Menjadikan kebersihan dan keselamatan sebagai bagian dari budaya kerja adalah kunci utama dalam dunia industri kuliner.

2. Bagi Guru

Sebaiknya bagi guru penelitian ini dapat meningkatkan intensitas pengawasan dan memberikan evaluasi berkala tidak hanya pada hasil produk makanan, tetapi juga pada proses dan penerapan standar sanitasi dan keselamatan kerja.

3. Bagi Sekolah

Bagi sekolah penting untuk menyediakan fasilitas pendukung seperti kotak P3K, APD yang memadai, dan media edukatif untuk mendukung praktik yang aman dan higienis. Kurikulum praktik juga perlu diperkuat dengan pendekatan berbasis PBL agar siswa lebih aktif mengidentifikasi risiko dan menemukan solusinya.

DAFTAR PUSTAKA

- Anderson, T. (2017). *The Importance of Personal Hygiene for Health and Confidence*. New York: Healthyway Publishing.
- Arik Agustina. 2020. *Manajemen Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan kerja*. Bali: IPB Internasional Press Unit Penerbit dan Publikasi.
- Atika, Salsabilla, dkk. 2023. “Pengaruh Pengetahuan Sanitasi Hygiene Terhadap Perilaku Kebersihan Siswa SMK Program Keahlian Kuliner Dalam Praktik Pengolahan Makanan”. *Jurnal Dewantara* 2 No. 2: 2-4.
- Bell, J. (2006). *Doing Your Research Project: A Guide for First-time Researchers in Education, Health and Social Science*. London: Open University Press.
- Chen, Y. (2020). *Healthy Hair and Skin: Daily Care Practices*. Los Angeles: SkinScience Press.
- Direktorat Pembinaan SMK. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan SMK Kelas X* (Kurikulum 2013).
- Ghony, M. D. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. Yogyakarta: Ar Ruzz Media.
- Gibson, R. L., & Mitchell, M. H. (2011). *Introduction to Counseling and Guidance*. Boston: Pearson Education, Inc.
- Jones, A. (2020). *Facial Hygiene and SkinCare in Modern Life*. London: DermCare Books
- Luthfiyah, N. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya Press
- Ni Wayan, dkk. 2023. “Penerapan Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Pada U MKM Setan Bali”. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat* 7 No. 2: 316-317.]
- Novita Pratiwi, dkk. 2023. “Penerapan Standard Hygiene Sanitasi dan Keselamatan Kerja Food an Beverage Service Department Sheraton Taoyuan Hotel Taiwan”. *Jurnal Mahba* 4 No 2: 113-116.

- Prakas, E. Y. (2021). *Application of Behavioral Science in Health Practices*. Jakarta: Nusantara Medika
- Putri, S. A., & Ramadhani, D. (2022). *Implementasi Prinsip HACCP dalam Praktik Tata Boga di SMK*. Jurna Pendidikan Tata Boga
- Purba, R., Simajuntak, M., & Sihombing, H. (2019). *Metode penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Medan: Pustaka Bangsa Press.
- Rina Fauziah. 2022. "Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan". *Jambura Health and Sport Journal* 4 No. 1: 12
- Simamarta, M., Sembiring, (Fauziah, 2022)B. K., & Harahap, A. A. (20210. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif* Medan: Perdana Publishing
- Sugiono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung:Alfabeta
- Sugiono. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Bandung:Alfabeta.
- Surachman, D. (2023). *Manajemen Sanitasi dan Hygiene di Industri Kuliner Makanan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Tarwoto, H., & Wartonah. (2006). *Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika
- Uswatun Hasanah. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif: Teori dan Praktik*. Yogyakarta: Deepublish.
- Winci. (2020). *Teknik Observasi dalam Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Media Edukasi.
- Wiratmani, E. (2010). *Tujuan Keselamatan dan Kesehatan Kerja dan Perlengkapan Pakaian Kerja*. Wiratmani.