GEMAKES: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat
*Volume 5, Nomor 3 Tahun 2025, pp. 442-451*
eISSN : 2798-4826, DOI: 10.36082/gemakes.v5i3.2362
Open Access: https://ejournal.poltekkesjakarta1.ac.id/index.php/gemakes

# PENINGKATAN PENGETAHUAN PENGOLAHAN MAKANAN SEHAT UNTUK CEGAH FOODBORNE DISEASES DI WISATA NEGERI KAHYANGAN, SAWANGAN, MAGELANG

**Sri Peni Wastutiningsih[1]✉, Lily Arsanti Lestari[2], Sri Nuryani Hidayah Utami[3], Niken Meilani[4], Ulum Yantafi[5], Partini[6]**

**Coreponding author: peni@ugm.ac.id**

[1, 5, 6] Penyuluhan dan Komunikasi Pembangunan, Sekolah Pascasarjana, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
[2] Fakultas Kedokteran, Kesehatan Masyarakat dan Keperawatan, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
[3] Jurusan Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
[4] Jurusan Kebidanan, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Indonesia

**Genesis Naskah:** *29-05-2025, Revised: 21-10-2025, Accepted: 24-10-2025, Available Online: 28-10-2025*

**Abstrak**
Penyakit yang ditularkan melalui makanan (foodborne diseases) merupakan salah satu penyebab utama morbiditas dan mortalitas pada manusia. Penyakit ini disebabkan oleh berbagai agen seperti bakteri, virus, parasit, dan jamur yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang terkontaminasi. Keracunan makanan juga dapat dipicu oleh bahan kimia, pestisida, bahan biologi, atau kontaminan lain. Pengabdian kepada masyarakat ini dilaksanakan melalui ceramah interaktif dan sesi tanya jawab, dengan sasaran ibu-ibu pengelola wisata kuliner di kawasan wisata Negeri Kahyangan, Desa Wonolelo, Sawangan, Magelang. Sebanyak 21 peserta hadir, mewakili seluruh warung dan kafe di area tersebut. Kegiatan meliputi tahapan koordinasi awal, analisis kebutuhan, persiapan, pelaksanaan, dan evaluasi. Koordinasi dilakukan dengan perangkat desa, pengurus BUMDes, pelaku usaha lokal, pemuda desa, serta petani sekitar lokasi wisata. Setelah itu, dilakukan analisis kebutuhan masyarakat dan pelaksanaan kegiatan, termasuk evaluasi melalui post-test. Hasil post-test menunjukkan bahwa sebagian besar peserta masih berada dalam kategori pengetahuan cukup. Beberapa topik yang banyak dijawab salah (>30%) meliputi: pengendalian serangga (38,1%), higiene personal (42,9%), bahaya biologis (57,1%), benda asing dalam makanan (71,4%), dan pemahaman dasar tentang keamanan pangan (76,2%). Sebagai tindak lanjut, akan dilakukan pendampingan praktik langsung mengenai pengolahan makanan sehat guna mencegah risiko foodborne diseases di kawasan wisata ini.
**Kata kunci: Keracunan, Makanan, Pencegahan, Wisata**

# *IMPROVING KNOWLEDGE ABOUT SAFE AND HEALTHY FOOD PROCESSING TO PREVENT FOODBORNE DISEASES IN NEGERI KAHYANGAN TOURISM MANAGERS, WONOLELO, SAWANGAN, MAGELANG*

***Abstract***
*Foodborne diseases are a major cause of morbidity and mortality in humans. These illnesses are transmitted through contaminated food and caused by various agents such as bacteria, viruses, parasites, and fungi. Food poisoning may also result from exposure to biological substances, chemicals, pesticides, or other contaminants. This community service activity was conducted through interactive lectures and Q&A sessions. The target audience was women managing culinary tourism businesses in the Negeri Kahyangan tourist area, Wonolelo Village, Sawangan, Magelang—who also reside near the tourist site. A total of 21 participants attended, representing all food stalls and cafés in the area. The program included several stages: initial coordination, needs assessment, preparation, implementation, and evaluation. Coordination involved stakeholders such as village officials, BUMDes administrators, food vendors, youth groups, and local farmers. This was followed by a community needs assessment and the preparation of materials and tools, leading to the implementation and post-test evaluation. Post-test results revealed that most participants' knowledge remained at a moderate level. Several questions were answered incorrectly by more than 30% of participants, particularly those related to insect control in food (38.1%), personal hygiene in food safety (42.9%), biological hazards (57.1%), foreign object contamination (71.4%), and basic understanding of food safety (76.2%). As a follow-up, hands-on assistance was provided to demonstrate healthy food processing practices aimed at preventing the risk of foodborne diseases in this tourism area.*
***Keywords: Foodborne disease, Food, Prevention, Tourism***

**Pendahuluan**

Kesehatan dan kebersihan merupakan investasi jangka panjang yang sangat penting bagi keberhasilan industri pariwisata. Dalam beberapa tahun terakhir, kesadaran wisatawan terhadap kebersihan, kesehatan, dan lingkungan semakin meningkat. Pandemi COVID-19 mendorong wisatawan lebih memilih destinasi bersih dan sehat. Peningkatan taraf hidup juga menumbuhkan harapan lebih tinggi terhadap standar kebersihan di tempat wisata (Hutabarat dan Sihite, 2025).

Kesehatan dan kebersihan di destinasi wisata merupakan aspek penting yang menentukan keamanan serta kenyamanan wisatawan. Rendahnya kebersihan dan kesehatan, termasuk makanan di tempat wisata dapat menimbulkan dampak negatif, seperti menurunnya kualitas pengalaman berwisata hingga risiko gangguan kesehatan bagi pengunjung (Davelta et al., 2024).

Penyakit yang ditularkan melalui makanan (foodborne diseases) merupakan penyebab utama morbiditas dan mortalitas pada manusia. World Health Organization (WHO) memperkirakan foodborne diseases menyebabkan 600 juta kasus kesakitan, 420.000 kematian, serta 33 juta kasus kecacatan/ Disability-Adjusted Life Years (DALYs) (World Health Organization, 2024).

Di Indonesia, berdasarkan data dari Badan POM dilaporankan pada tahun 2023, total data kasus keracunan yang tercatat dalam aplikasi SPIMKer KLB-KP mencapai 6.402 kasus mencakup berbagai kategori penyebab, termasuk keracunan akibat hewan, bahan kimia, pestisida, dan lainnya, tetapi tidak termasuk kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Pangan. Dari jumlah tersebut sebesar 1.722 kasus keracunan obat dan makanan (Badan POM, 2023).

Foodborne disease ditularkan melalui makanan disebabkan oleh berbagai agen, termasuk bakteri, virus, parasit, dan jamur yang masuk ke dalam tubuh dan menimbulkan infeksi. Penyebarannya dapat terjadi melalui konsumsi makanan yang beracun secara alami atau telah terkontaminasi, serta melalui jalur feko-oral. Gejala klinis keracunan makanan bervariasi tergantung pada agen penyebabnya (Gupta, 2017).

Penyakit yang ditularkan melalui makanan dapat terjadi akibat konsumsi makanan yang telah terkontaminasi. Sumber kontaminasi dapat berasal dari bakteri, virus, parasit, serta bahan kimia seperti logam berat. Proses kontaminasi ini dapat terjadi pada berbagai tahap, mulai dari produksi, distribusi, hingga saat makanan dikonsumsi (Todd, 2020).

Beberapa contoh bakteri yang dapat ditularkan melalui proses ini adalah Campylobacter yang dapat menyebabkan diare dan bahkan bisa menyebabkan komplikasi berupa Guillane-Barre Syndrome penyakit langka namun fatal. Bakteri lain seperti Salmonella yang dapat menyebabkan diare, demam serta sakit perut (Lake, 2017).

Penyakit yang disebabkan oleh kontaminasi makanan mencakup berbagai gangguan kesehatan, mulai dari masalah pencernaan seperti diare hingga kondisi serius seperti kanker. Gangguan pada sistem pencernaan akibat makanan tercemar telah menjadi permasalahan global. Dampak penyakit yang ditularkan melalui

makanan tidak hanya terbatas pada sistem pencernaan, tetapi juga dapat memengaruhi berbagai sistem tubuh lainnya. Penyakit ini dapat menyebabkan gangguan serta gejala neurologis, ginekologis, dan imunologis (Todd, 2020).

Salah satu penyebab utama kontaminasi adalah kurangnya tingkat kebersihan dalam setiap tahapan tersebut. Selain itu, faktor lingkungan juga berperan dalam proses kontaminasi, melalui paparan dari air, tanah, dan udara (Muna & Khariri, 2020).

Pengolahan pangan menyumbangkan poin penting yang dapat menimbulkan risiko, seperti adanya kontaminasi atau produksi makanan yang tidak aman bagi konsumen. Oleh karena itu pengolahan makanan merupakan salah satu parameter kontrol utama dalam memastikan keamanan makanan (Gallo et al., 2020). Secara umum, penyakit yang ditularkan melalui makanan berkembang akibat berbagai faktor, termasuk tingkat virulensi mikroorganisme, jenis mikroba yang terlibat, jumlah patogen dalam makanan, serta kondisi sistem imun individu yang mengonsumsinya. Selain itu, keberadaan kontaminan lain, selain mikroba, juga dapat berdampak pada kesehatan konsumen (Martins et al., 2019).

Oleh karena itu, kepatuhan terhadap aturan higienis oleh tenaga kerja yang terlibat dalam produksi, pengolahan, transportasi, dan penyimpanan makanan sangat penting untuk menjamin keamanan pangan serta mencegah penyakit bawaan makanan. Upaya pencegahan penyakit bawaan makanan mencakup menjaga kebersihan dapur serta menerapkan langkah-langkah sanitasi khusus untuk jenis makanan tertentu. Sementara itu, penyakit akibat jamur seperti ergotisme dan aflatoksikosis dapat dicegah melalui penerapan praktik pertanian dan penyimpanan yang baik (Muna & Khariri, 2020).

Desa Wonolelo merupakan salah satu desa di Kecamatan Sawangan, Kabupaten Magelang yang berjarak kurang lebih 32 km dari Kota Magelang, 35 km dari Candi Borobudur, dan 40 km dari Yogyakarta. Desa ini memiliki potensi wisata yang indah karena terletak pada lereng Gunung Merbabu yang menyebabkan desa ini dikelilingi oleh pegunungan dan lahan pertanian yang hijau dan subur. Tidak hanya itu, Desa Wonolelo juga tergolong ke dalam desa yang aktif dalam melibatkan masyarakat sekitar dalam pembangunan pedesaan. Hal ini dibuktikan dengan Pemerintah Desa Wonolelo yang berusaha untuk mengajak masyarakatnya untuk membangun desanya dalam pengembangan wisata daerah. Salah satu potensi yang ada di Desa Wonolelo adalah destinasi wisata, yakni wisata Negeri Kahyangan yang dikelola oleh BumDes. Dalam sektor pariwisata, BUMDes berperan dalam mengelola dan mengatur bisnis wisata lokal guna memastikan manfaatnya dapat dinikmati secara merata oleh masyarakat. Selain itu, Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) juga menjadi komponen krusial dalam upaya pengembangan pariwisata yang berkelanjutan (Adawiyah, 2018).

BUMDes Mekar Sembodo Mulya memiliki luas area 1,5 hektare dan menjadi destinasi wisatu yang baru dibangun dan dikelola secara swadaya oleh masyarakat setempat. Jumlah pengunjung per bulan mencapai lebih dari 10.000. Hal ini

merupakan destinasi wisata yang sangat padat, khususnya disetiap akhir pekan.








**Gambar 1: Destinasi Wisaya Negeri Kahyangan, Desa Wonolelo, Kecamatan Sawangan, Kabupaten Magelang**
Sumber:https://www.instagram.com/negeri_kahyangan?igsh=MTR3cXR2Y25jbXNqaQ==

Pendukung utama destinasi wisata adalah adanya ketersediaan rumah makan di wilayah destinasi wisata ini. Makanan menjadi bagian penting dari pengalaman pariwisata karena dapat mempengaruhi keputusan wisatawan mengenai perjalanan dan menjadi evaluasi mereka terhadap pengambilan keputusan berwisata di kemudian hari. Keamanan makanan dari penyedia jasa makanan dikaitkan dengan perjalanan dan pariwisata karena wisatawan dapat menjadi sakit karena penyakit bawaan makanan yang tidak aman saat mereka bepergian. Oleh karena itu keamanan makanan menjadi perhatian penting bagi wisatawan dan tempat wisata (Suryani & Rustiawan, 2022).

Hasil penelitian sebelumnya menjelaskan bahwa masih sangat kurangnya pemahaman pengelola wisata terhadap hygiene sanitasi makanan termasuk dalam penyediaan fasilitas yang digunakan serta tahapan pengelolaan dan penyajian pangan yang sehat (Juwita, 2024). Demikian halnya di Wisata Negeri Kahyangan yang belum pernah mendapatkan pelatihan tentang pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Hal ini menjadi dasar pentingnya peningkatan pengetahuan dan pengelolaan makanan sehat bagi pengelola Negeri Kahyangan ini, Desa Wonolelo, Kecamatan Sawangan, Jawa Tengah.

**Metode Pelaksanaan**

Pengabdian kepada masyarakat ini dilakukan dengan beberapa langkah. Tahapan pengabdian kepada masyarakat dilakukan sebagai berikut: 1) Koordinasi awal dengan beberapa pihak seperti perangkat desa, pengurus BUMDes, pengusaha warung, penjual warung sayuran, pemuda desa, dan petani sekitar wisata Negeri Kahyangan; 2) Analisis kebutuhan masyarakat; 3) Perencanan kegiatan; 4) Pelaksanaan dan 5) Monitoring dan evaluasi.

Tahap awal yaitu koordinasi dilaksanakan dengan pertemuan dan pelaksanaan FGD dengan beberapa pihak seperti perangkat desa, pengurus BUMDes, pengusaha warung, penjual warung sayuran, pemuda desa, dan petani sekitar wisata. Berdasarkan hasil koordinasi dan analisis kebutuhan didapatkan permasalahan bidang pangan terkait pengolahan makanan yang sehat dan aman bagi pengelola warung makan yang juga merupakan warga setempat di Desa Wonolelo. Tahap selanjutnya adalah perencanaan kegiatan dilaksanakan oleh tim pengabdi dan mitra. Kegiatan perencanaan ini meliputi koordinasi waktu pelaksanaan bersama mitra, identifikasi jumlah sasaran, penyusunan media yang akan digunakan dalam kegiatan.

Tahap selanjutnya adalah pelaksanaan penyuluhan pengolahan makanan yang aman dan sehat. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 10 September 2024 di Pendopo Negeri Kahyangan. Kegiatan penyuluhan dimulai dengan sambutan dari BumDes yang disampaikan oleh Bapak Supriyono juga selaku Kepala dusun setempat.



**Gambar 2. Sambutan Pengelola BumDes**

Acara dilanjutkan dengan sambutan dari ketua pengabdi Dr. Agr. Ir. Sri Peni Wastutiningsih. Acara selanjutnya adalah penyampaian materi terkait pengelolaan makan yang sehat dan aman oleh Prof. Dr. Lily Arsanti Lestari, STP., MP.

Materi yang disampaikan antara lain adalah tentang mengapa keamanan itu penting dengan penyajian kasus *foodborne disease* yang terjadi di Indonesia berserta penyebab yang sering terjadi. Materi lain yang disampaikan adalah tentang bagaimana produksi pangan dan olahan yang baik. Produksi pangan dan olahan yang baik bertujuan menghasilkan pangan yang layak, bermutu, aman dikonsumsi dan sesuai dengan tuntutan konsumen domestik maupun internasional (Purwantiningrum et al., 2018). Disampaikan pula pangan yang diolah juga diharapkan adalah makanan yang halal, bermutu, aman dikonsumsi dan sesuai selesai konsumen.



**Gambar 2. Sambutan Ketua Pengabdi**



**Gambar 3. Pemberian materi oleh Prof. Dr. Lily Arsanti Lestari, STP., MP.**

Sasaran dalam kegiatan ini adalah ibu-ibu pengelola wisata kuliner di kawasan wisata negeri kahyangan yang juga merupakan warga sekitar lokasi wisata. Dalam kegiatan ini hadir sejumlah 21 peserta yang mewakili semua warung/ kafe yang berada obyek wisata Negeri Kahyangan.



**Gambar 4. Audiens Pengelola Usaha Kuliner di Negeri Kahyangan**

Peserta mengikuti rangkaian kegiatan ini dari awal sampai dengan selesai. Kegiatan ini bekerjasama dengan Pemerintah Desa Wonolelo, Kecamatan Sawangan, Kabupaten Magelang, TP PKK Desa Wonolelo, BUMDes Mekar Sembodo Mulya Desa Wonolelo Kecamatan Sawangan.

Kegiatan ini merupakan upaya meningkatkan pengetahuan pengelola usaha kuliner di destinasi wisata Negeri Kahyangan dan sasaran/ audiens diharapkan mampu mengaplikasikan langsung dalam upaya mewujudkan usaha kuliner yang sehat dan aman bagi semua pengunjung.

Sebagai bentuk evaluasi dari kegiatan ini dilakukan pretest dan post test. Pretest dilakukan dengan pertanyaan terbuka gambaran umum pengetahuan awal peserta tentang keamanan pangan. Setelah dilaksanakan pretest dilanjutkan dengan pemaparan materi dengan ceramah dan tanya jawab serta diskusi. Evaluasi akhir dengan pelaksanaan post test. Post test dilakukan dengan memberikan kuesioner sejumlah 12 butir soal. Pertanyaan dalam posttest adalah adalah terkait pengetahuan tentang pengertian keamanan pangan, penyebab penyakit karena makanan termasuk mikroorganisme, bahan kimia, benda asing dalam makanan, pengendalian keamanan pangan serta kebersihan dan sanitasi pangan.

## Hasil dan Pembahasan

Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini pre test dilakukan dengan pertanyaan terbuka dan didapatkan hasil bahwa pengelola wisata belum pernah mendapatkan pelatihan pengelolaan makanan yang aman dan sehat. Peserta juga

menyampaikan bahwa merasa perlu kegiatan ini dilaksanakan.

Post test dilakukan dengan memberikan kuesioner. Berdasarkan Analisis data dilakukan secara univariate dengan menggunakan distribusi frekuensi tingkat pengetahuan dan per butir soal untuk mengidentifikasi soal yang masih perlu ditindalanjuti dalam kegiatan lanjutan. Pengetahuan post test peserta dikategorikan menjadi baik dengan kategori nilai (76-100%), cukup (56-75%) dan kurang (<56%). Hasil post test kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini dengan nilai paling terrendah adalah 33 dan nilai tertinggi adalah 92. Sebagian besar tingkat pengetahun tentang keamanan pangan masih dalam kategori cukup.

**Tabel 1. Distribusi frekuensi pengetahuan peserta tentang keamanan pangan**

| Tingkat Pengetahuan | Jumlah | % |
|---|---|---|
| Baik | 4 | 19 |
| Cukup | 14 | 66,7 |
| Kurang | 3 | 14,3 |
| Jumlah | 21 | 100 |

Lebih lanjut dilakukan identifikasi per butir soal untuk mengetahui hal-hal yang belum dipahami dengan baik oleh peserta.

**Tabel 2. Proporsi jawaban peserta per butir soal**

| No | Pertanyaan | % jawaban salah |
|---|---|---|
| 1 | Pengertian keamanan pangan | 76,2 |
| 2 | Bahaya biologi keamanan pangan | 57,1 |
| 3 | Bahaya bahan kimia keamanan pangan | 9,5 |
| 4 | Bahaya benda asing dalam makanan | 71,4 |
| 5 | Pengendalian higiene personal dalam keamanan pangan | 42,9 |
| 6 | Mikroorganisme yang sering menjadi penyebab keracunan makanan | 4,8 |
| 7 | Pengertian Higiene Pangan | 14,3 |
| 8 | Penyiapan makanan | 4,7 |
| 9 | Penggunaan atat alat yang aman dalam pengelolaan makan | 23,8 |
| 10 | Manfaat mencuci buah dan sayur | 19 |
| 11 | Pengelolaan makanan berbau dan busuk | 9,5 |
| 12 | Penatalaksanaan serangga dalam makanan | 38,1 |

Berdasarkan analisis masing-masing butir soal, masih terdapat beberapa butir soal yang dijawab salah untuk peserta. Butir soal yang dijawab salah lebih dari 30% adalah terkait penatalaksanaan serangga dalam makanan (38,1%), pengendalian hygiene personal dalam keamanan pangan (42,9%), bahaya biologi keamanan pangan (57,1%), bahaya benda asing dalam makanan (71,4%) dan penjelasan tentang apa itu keamanan pangan (76,2%).

Salah satu bahaya kontaminasi dalam makanan yang berasal dari serangga, binatang lain sehingga pengetahuan tentang hal ini perlu ditingkatkan. Kontaminasi serangga ini dapat terjadi pada bahan maupun proses pengolahan makanan. (Kusnoputranto, 2005) Sebagai contoh serangga yang sering mengontaminasi adalah lalat. Lalat yang hinggap pada kotoran kemudian akan hinggap pada makanan dan meninggalkan mikroba pathogen di kakinya pada makanan. Jika

makanan itu dimakan oleh manusia maka akan menimbulkan penyakit (Imansari et al., 2018).

Hasil juga mendapatkan bahwa materi terkait pengendalian hygiene personal dalam keamanan pangan (42,9%) masih perlu ditingkatkan. Perilaku hygiene personal ini harus dilaksanakan oleh semua pihak, baik yang terlibat langsung maupun tidak langsung dengan makanan serta peralatan yang digunakan, mulai dari tahap memasak, mencuci, mengolah, hingga menyajikan makanan. Penjual makanan perlu memenuhi sejumlah kriteria kebersihan, antara lain tidak menderita penyakit infeksi menular, menutup luka terbuka dengan baik, menjaga kebersihan tangan dan anggota tubuh lainnya secara konsisten, menggunakan perlengkapan pelindung diri seperti celemek, masker, dan sarung tangan, tidak merokok di area pengolahan makanan, serta menghindari batuk atau bersin di dekat makanan yang akan disajikan (Irianti et al., 2022).

Hasil post test juga menunjukkan bahwa pengetahuan tentang bahaya biologi keamanan pangan masih memerlukan penguatan. Pencemaran bahaya biologis bisa berupa bakteri patogenik, parasit, cacing, virus, kapang/cendawan, dan riketsia. Makanan yang dimasak setengah matang atau tidak melalui proses pemasakan secara optimal dapat menyebabkan bakteri patogen tetap hidup karena tidak tereliminasi selama pemanasan (Suryani & Rustiawan, 2022). Maka diperlukan lebih lanjut praktik pengolahan makanan yang dapat meminimalisir cemaran bahan biologi dalam sajian makanan. Demikian juga terkait bahaya benda asing dalam makanan dan penjelasan terkait apa itu keamanan pangan masih sangat perlu ditingkatkan.

Upaya ini merupakan salah satu upaya menjalankan amanah yang tertuang dalam Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang keamanan pangan. Pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini diharapkan mampu mengoptimalkan keamanan pangan sebagai |kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah Pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan, dan budaya masyarakat sehingga aman untuk dikonsumsi (Presiden Republik Indonesia, 2019).

**Kesimpulan dan Saran**

Sebanyak 21 pengelola wisata kuliner di kawasan wisata negeri kahyangan yang juga merupakan warga sekitar lokasi wisata telah mengikuti kegiatan pengabdian kepada masyarakat tentang pengelolaan makan yang aman dan sehat. Kegiatan dilaksanakan di sekretariat berada obyek wisata Negeri Kahyangan. Hasil pengabdian kepada masyarakat ini didapatkan ada beberapa hal yang masih ditindaklanjuti terkait dengan upaya lain untuk meningkatkan pemahaman dan praktik tentang upaya pengelolaan makanan yang aman dan sehat.

Sebagai tindak lanjut dari kegiatan kepada masyarakat ini perlu dilaksanakan praktik pengelolaan makan yang aman dan sehat. Untuk

selanjutnya juga diperlukan adanya sertifikasi halal pada kantin-kantin tersebut untuk meningkatkan kepercayaan masyarakat.

## Daftar Pustaka


Adawiyah, R. (2018). Strategi Pengembangan Badan Usaha Milik Desa (BUMDes) Berbasis Aspek Modal Sosial (Studi Pada BUMDes Surya Sejahtera, Desa Kedungturi, Kecamatan Taman, Kabupaten Sidoarjo). *Kebijakan Dan Manajemen Publik*, *6*, 1–15.

Badan POM. (2023). *Kajian Analisis Data Kasus Keracunan Obat dan Makanan Tahun 2023*. https://pusakom.pom.go.id/riset-kajian/detail/analisis-data-kasus-keracunan-obat-dan-makanan-tahun-2023

Davelta, D., Pratiwi, E. D., Asyrafi, F., Az-Zahra, F., & Sari, M. W. (2024). Peningkatan Kesadaran Kesehatan Dan Kebersihan Destinasi Pariwisata Menuju Lingkungan Wisata Yang Sehat Dan Aman. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*, *2*(5), 1552–1555. https://doi.org/10.59837/jpmba.v2i5.1071

Gallo, M., Ferrara, L., Calogero, A., Montesano, D., & Naviglio, D. (2020). Relationships between food and diseases: What to know to ensure food safety. *Food Research International*, *137*, 109414. https://doi.org/10.1016/j.foodres.2020.109414

Gupta, R. K. (2017). Chapter 2 - Foodborne infectious diseases. In *Food Safety in the 21st Century*. Elsevier Inc. https://doi.org/10.1016/B978-0-12-801773-9/00002-9

Hutabarat dan Sihite. (2025). Pentingnya Edukasi Kebersihan dan Kesehatan untuk Menunjang Layanan yang Berkualitas di Lingkup Pariwisata. *Jurnal Pendidikan Sosial Dan Humaniora*, *4*(1), 2106–2115. https://publisherqu.com/index.php/pediaqu/article/view/1820/1639

Imansari, D. S., Moelyaningrum, A. D., & Ningrum, P. T. (2018). Higiene Sanitasi Dan Kandungan Pewarna Berbahaya Pada Keripik Pisang (Studi Pada Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Di Kecamatan X Kabupaten Y). *Amerta Nutrition*, *2*(1), 1. https://doi.org/10.20473/amnt.v2i1.2018.1-9

Irianti, A. J., Mufida, D. C., Shodikin, M. A., Nurdian, Y., Hermansyah, B., & Raharjo, A. M. (2022). Hubungan Pengetahuan Keamanan Pangan dengan Higiene Penjual dan Kontaminasi Salmonella spp Pada Lalapan Mentah di Kecamatan Patrang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, *21*(2), 180–187. https://doi.org/10.14710/jkli.21.2.180-187

Juwita, D. et al. (2024). *Pemberdayaan Pedagang Makanan dalam Upaya Pencegahan Foodborne Dissease di Pasar Wisata Kuliner Payangan*. *3*(2). https://ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/wmmj/article/view/9557/5597

Kusnoputranto, 2005. Tujuan Sanitasi Makanan. (2005). Kusnoputranto, 2005. Tujuan Sanitasi Makanan. *Kusnoputranto, 2005. Tujuan Sanitasi Makanan.*, *8*(1), 1–9.

Lake, I. R. (2017). Food-borne disease and climate change in the United Kingdom. *Environmental Health: A Global Access Science Source*, *16*(Suppl 1). https://doi.org/10.1186/s12940-017-0327-0

Martins, F. C. O. L., Sentanin, M. A., & De Souza, D. (2019). Analytical methods in food additives determination: Compounds with functional applications. *Food Chemistry*, *272*, 732–750. https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2018.08.060

Muna, F., & Khariri. (2020). Bakteri Patogen Penyebab Foodborne Diseases. *Prosiding Seminar Nasional Biologi Di Era Pandemi Covid-19*, *September*, 74–79. http://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/

Presiden Republik Indonesia. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. *Peraturan Pemerintah Tentang Keamanan Pangan*, *2019*(86), 1–102.

Purwantiningrum, I., Widyhastuty, W., Christian, J., & Sari, N. (2018). Assessment of good manufacturing practice for small scale food industry in Malang region, East Java, Indonesia. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, *131*(1). https://doi.org/10.1088/1755-1315/131/1/012028

Suryani, D., & Rustiawan, A. (2022). Keamanan Makanan di Tempat Wisata. In *Buku Monograf*.

Todd, E. (2020). Food-borne disease prevention and risk assessment. *International Journal of*

*Environmental Research and Public Health*, *17*(14), 1–13. https://doi.org/10.3390/ijerph17145129

World Health Organization. (2024). *Foodborne disease data for action: National engagement in finalizing the next WHO burden estimates of foodborne diseases* (Issue November 2024).