

LAPORAN TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PERILAKU PERSONAL HIGIENE DAN
SANITASI PADA PENJAMAH MAKANAN DALAM
PENGOLAHAN MAKANAN BERGIZI GRATIS
(MBG) DI SPPG 16 ULU KOTA
PALEMBANG**



EFRIYANTI

Nomor Induk Mahasiswa: PO7131123038

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN PALEMBANG
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
TAHUN 2026**

LAPORAN TUGAS AKHIR

**GAMBARAN PERILAKU PERSONAL HIGIENE DAN
SANITASI PADA PENJAMAH MAKANAN DALAM
PENGOLAHAN MAKANAN BERGIZI GRATIS
(MBG) DI SPPG 16 ULU KOTA
PALEMBANG**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan
Ahli Madya Gizi



EFRIYANTI

Nomor Induk Mahasiswa: PO7131123038

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN PALEMBANG
JURUSAN GIZI
PROGRAM STUDI GIZI PROGRAM DIPLOMA TIGA
TAHUN 2026**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sesuai dengan Permenkes RI NO, 1096/MENKES/PER/VI/2011 mengenai Higiene dan sanitasi merupakan usaha dalam pengendalian faktor bahaya yang berpotensi mencemari pangan. Sumber-sumber risiko tersebut berasal dari bahan pangan itu sendiri, perilaku penjamah makanan, kondisi lingkungan, serta alat, sehingga makanan tetap aman untuk dimakan.

Makanan termasuk kebutuhan dasar manusia yang harus dipenuhi secara terus-menerus. Oleh karena itu, pengelolaannya perlu dilakukan agar dapat memberikan manfaat kesehatan optimal bagi tubuh secara tepat. Higiene dan sanitasi memiliki perbedaan satu sama lain. Higiene merujuk pada langkah pencegahan kesehatan yang difokuskan pada upaya menjaga kesehatan secara pribadi bagi kehidupan manusia, khususnya ditujukan untuk orangnya. Sementara itu, sanitasi merupakan langkah pencegahan kesehatan yang menekankan aktivitas pada pengelolaan kebersihan lingkungan tempat tinggal manusia. atau ditujukan kepada lingkungannya (Widyastuti & Almira, 2019).

Pengolahan makanan terdiri atas beberapa proses yaitu mengubah bahan baku yang belum diolah menjadi matang dengan cara pemanasan. Dalam pengertian, pengolahan makanan bisa didefinisikan sebagai proses pemanasan pada bahan makanan yang bertujuan agar menjadi lebih lezat, lebih mudah untuk dihaluskan dan mengubah wujud serta tampilan bahan tersebut, dan membunuh mikroba yang dapat meningkatkan risiko penyakit (Jaya & Meilan, 2017).

Orang-orang yang secara langsung menyentuh makanan disebut penjamah makanan. Mereka bertanggung jawab atas berbagai tugas, termasuk menyiapkan bahan, mengolahnya, menyimpannya dengan aman, mengangkutnya, hingga menyajikannya di lokasi. Penjamah makanan memiliki pengetahuan, sikap, serta perilaku yang mampu memengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan. Penjamah berisiko menjadi sumber penyebaran penyakit.

Kondisi ini timbul dari interaksi langsung antara penjamah yang terinfeksi penyakit menular dengan pembeli yang sehat, atau akibat pencemaran makanan oleh mikroba yang diangkut penjamah (Widyastuti & Almira, 2019).

Program Makan Bergizi Gratis (MBG) adalah inisiatif utama hasil rancangan pemerintahan Prabowo-Gibran. Pelaksanaan MBG ini ditujukan untuk memberikan manfaat kepada 82 juta penerima, yaitu sekitar 44 juta siswa sekolah, 4 juta santri, 30 juta anak balita, serta 4 juta ibu mengandung. Program MBG dirancang untuk memperkuat narasi positif yang disampaikan oleh Presiden serta Wakil Presiden RI periode 2024-2029, yaitu mempersiapkan Indonesia Emas 2045 melalui penyediaan gizi yang berkualitas (Huda & Febriari, 2024).

Pemberian makanan bergizi gratis (MBG) merupakan Program yang menawarkan beragam pilihan makanan. Kandungan nutrisinya disesuaikan dengan anjuran yang sudah direkomendasi, sehingga satu kali makan dapat memenuhi kebutuhan nutrisi harian kelompok sasaran. (Rudatin *et al.*, 2024).

SPPG (Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi) adalah yaitu unit dapur umum yang berfungsi memproduksi makanan bergizi dan memastikan bahwa penyaluran makanan bergizi memenuhi pedoman kualitas yang mengacu pada standar yang ditetapkan oleh Badan Gizi Nasional (BGN) (Badan Gizi Nasional, 2025).

Hasil Penelitian Nurhayati (2024) Mengenai penerapan personal hygiene penjamah makanan di Kota Bandung, Van Hengel Katering menunjukkan pada fase pengantaran, penelitian mengungkapkan bahwa sebagian besar responden (70,6%) tergolong dalam kategori "Menerapkan". Namun, ada beberapa kelemahan dalam praktik yang mereka lakukan, seperti penggunaan celemek atau apron yang hanya dikenakan oleh (15,4%) responden dan penutup kepala yang hanya dikenakan oleh (30,8%) responden. Di samping itu, pada fase pengolahan, hanya (53,8%) responden yang mencuci tangan setelah menangani makanan, dan pada fase penyajian, penggunaan sarung tangan hanya diterapkan oleh (46,1%) responden (Nurhayati *et al.*, 2024).

Kepala Dinas Kesehatan PALI Wijaya (2025) menyatakan Kasus keracunan makanan bergizi gratis (MBG) terjadi di PALI didapatkan adanya *Staphylococcus aureus* pada tempe goreng sebesar 45.000, jauh melampaui nilai batas yang ditetapkan dalam Permenkes RI Nomor 2 Tahun 2023 yaitu < 100 mL dan juga ditemukan juga pada sumber air bersih yang digunakan untuk produksi pangan. Pemeriksaan terhadap air yang di peroleh melalui sumur bor dan air PAM menunjukkan bahwa keduanya mengandung total *coliform* dan *Escherichia coli* dalam kadar yang melampaui batas baku mutu yang di mana nilai batasnya yaitu 0 (Fajriansyah, 2025).

Berdasarkan permasalahan di atas, terlihat adanya ketidaksesuaian antara tujuan dari program MBG yang menyediakan makanan bergizi dengan kejadian dugaan keracunan makanan yang terjadi. Meskipun program ini berfokus pada gizi yang berkualitas, aspek keamanan pangan yang dipengaruhi oleh higiene dan sanitasi ternyata masih menjadi isu kritis. Meski demikian, sampai kini belum ada studi yang secara spesifik menelaah bagaimana perilaku ini diterapkan di lingkungan katering yang mengolah makanan untuk program MBG. Untuk itu, penulis bermaksud melakukan penelitian mengenai gambaran perilaku personal higiene dan sanitasi pada penjamah makanan dalam pengolahan makanan bergizi gratis (MBG) di SPPG 16 Ulu, Kota Palembang.

B. Rumusan Masalah

Dengan merujuk pada penjelasan latar belakang di atas, penulis bermaksud untuk meneliti bagaimana gambaran perilaku personal higiene dan sanitasi pada penjamah makanan dalam pengolahan makanan bergizi gratis (MBG) di SPPG 16 Ulu Kota Palembang.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahui pelaksanaan personal higiene dan sanitasi pada penjamah makanan dalam pengolahan makanan bergizi gratis (MBG) di SPPG 16 Ulu Kota Palembang.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui karakteristik (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, tingkat pengetahuan higiene, tingkat pengetahuan sanitasi dan lama kerja) tenaga pengolahan makanan bergizi gratis (MBG) di SPPG 16 Ulu Kota Palembang.
- b. Diketahui sikap penjamah makanan dalam pengolahan makanan bergizi gratis (MBG) di SPPG 16 Ulu Kota Palembang.
- c. Diketahui gambaran personal hygiene (Kepatuhan pemakaian APD, kebersihan diri) pada penjamah makanan dalam pengolahan makanan bergizi gratis (MBG) di SPPG 16 Ulu Kota Palembang.
- d. Diketahui sarana sanitasi (aspek tempat atau bangunan, ventilasi, tempat sampah, air bersih, toilet, dan peralatan) pengolahan makanan di dapur pengolahan makanan bergizi gratis (MBG) di SPPG 16 Ulu, Kota Palembang.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Mendapatkan wawasan yang lebih luas mengenai personal higiene pada penjamah makanan dalam proses pengolahan makanan bergizi gratis (MBG) dari aspek teori maupun praktik, serta memperoleh pengalaman tentang gizi institusi.

2. Bagi Program Jurusan D-III Gizi

Temuan penelitian ini bisa dijadikan rujukan informasi tambahan dan bahan rujukan di perpustakaan Jurusan Gizi.

3. Bagi Pembaca

Diharapkan bahwa penelitian ini akan membantu pembaca lebih memahami dan menambah pengetahuan bagi mahasiswa maupun pihak terkait lainnya yang tertarik dengan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, F., & Daulae, A. H. (2025). Perbedaan Sikap Peduli Lingkungan Siswa Berdasarkan Jenis Kelamin di SMA Percut Sei Tuan. *Jurnal Bioshell*, 14(1), 151–159. <https://doi.org/10.56013/bio.v14i1.3961>
- Badan Gizi Nasional. (2025). Pedoman Distribusi Makanan Dan Edukasi Gizi Pada Program Makan Bergizi Gratis Bagi Ibu Hamil, Ibu Menyusui dan Balita Non-Paud. In *Kementerian Pemberdayaan Perempuan Dan Perlindungan Anak*. <https://cdn-web.bgn.go.id/juknis/01K9SB3PR4KZMCVR9GY83NHP2C.pdf>
- Badan Gizi Nasional. (2026). *Awal Januari 2026 BGN operasikan 19.188 SPPG*. Badan Gizi Nasional. <https://www.bgn.go.id/news/siaran-pers/awal-januari-2026-bgn-operasikan-19188-sppg#:~:text=Capaian tersebut menjadi pijakan awal,manfaat di berbagai wilayah Indonesia>.
- Bagiastra, I. K., Mahsun, & Damayanti, S. L. P. (2022). *Penerapan hygiene Dan Sanitasi Di Desa Wisata Bayan Kabupaten Lombok Utara*. 16(12), 7839–7848. <https://binapatria.id/index.php/MBI/article/view/50>
- Cahyani. (2020). Pengaruh Pengetahuan dan Ketersediaan Alat Pelindung Diri Terhadap Kepatuhan Pekerja. Poltekkes Kemenkes Aceh. Aceh. Available at: <https://doi.org/728/aceh>
- Cahyaningsih, T., Nurjazuli, & D., L. H. (2018). Hubungan Lama Bekerja, Pengawasan dan Ketersediaan Fasilitas Sanitasi dengan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di PT. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 6(6),363–368. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
- Darmayanti, J. R., Handayani, P. A., & Supriyono, M. (2021). Hubungan Usia , Jam , dan Sikap Kerja terhadap Kelelahan Kerja Pekerja Kantor Dinas Koperasi Usaha Kecil dan Menengah Provinsi Jawa Tengah. *Prosiding Seminar Nasional UNIMUS*, 1318–1330. <https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/semnas/article/viewFile/903/910>
- Darsini, Fahrurrozi, & Cahyono, E. A. (2019). Pengetahuan ; Artikel Review. *Jurnal Keperawatan*, 12(1), 97.
- Dela, Budiman, & Eka. (2022). Study of Knowledge and Attitudes of Food Handlers in Food Processing at the Beach Pogaian Diner, Tomini Village, Tomini District of Parigi Moutong. *Journal of Public Health and Pharmacy*, 2(2), 30–33. <https://doi.org/10.56338/jphp.v2i2.3876>
- Dinas Pendidikan nasional. (2003). Undang-Undang Republik indonesia Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional. *Zitteliana*, 19(8), 159–170.
- Fajriansyah, A. (2025). *Hasil lab Ungkap penyebab Keracunan massal di PALI: Tempe dan Air PAM Terekontaminasi bakteri*. Kompas.id. <https://kabarpali.com/detailpost/hasil-lab-ungkap-penyebab-keracunan->

[massal-di-pali-tempe-dan-air-pam-terkontaminasi-bakteri](#)

- Farsida, & Zulyanda, M. (2019). Analisis Penggunaan Alat Pelindung Diri Dalam Penanganan Sampah Medis Pada Petugas Cleaning Service Di RSUD Kabupaten Bekasi Tahun 2016. *Jurnal Kesehatan*, 12(1), 14–23.
<https://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/kesehatan/article/view/5736>
- Fauziah, R., & Suparmi. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18.
- Firdani, F., Djafri, D., & Rahman, A. (2022). Higiene dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan. *Higeia Journal of Public Health Research and Development*, 6(1), 136–143.
- Firjatulloh, M. B., & Kholidah, D. (2024). Analisis kepatuhan higiene penjamah makanan dan sanitasi peralatan di whitespoon catering malang. 03(3), 111–118.
- Gusti, I. M., Gayatri, S., Subhan, A., & Tani, K. (2021). Pengaruh Umur , Tingkat Pendidikan dan Lama Bertani terhadap Pengetahuan Petani Mengenai Manfaat dan Cara Penggunaan Kartu Tani di Kecamatan Parakan. 19(2), 209–221.
- Habe, H., & Ahruddin, A. (2017). Sistem Pendidikan Nasional. *Ekombis Sains: Jurnal Ekonomi, Keuangan dan Bisnis*, 2(1), 39–45.
<https://doi.org/10.24967/ekombis.v2i1.48>
- Hartini, S. (2022). Hubungan tingkat pengetahuan hygiene sanitasi dan sikap penjamah makanan dengan praktik hygiene sanitasi. *NUTRIZIONE (Nutrition Research and Development Journal)*, 02, 16–26.
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/nutrizione>
- Hasrianti, Hammado, N., & Muzaini, M. (2023). Penyuluhan pentingnya sanitasi lingkungan untuk peningkatan kualitas kesehatan masyarakat desa gantarang kecamatan kelara kabupaten jenepono. *Jurnal Abdimas Indonesia*.
<https://www.dmi-journals.org/jai/article/view/478/414>
- Huda, N., & Febriari, D. A. (2024). Makan Bergizi Gratis Dampak Ekonomi dan Konsekuensi Defisit APBN (Nomor November, hal. 1–24).
- Jaya, E. F. P., & Meilan. (2017). Higiene dan Sanitasi pada Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 5(1), 1–21.
- Kamelia, & Pratiwi, A. (2022). Pengaruh tingkat pendidikan, usia, dan pengalaman kerja terhadap kinerja pegawai pada dinas pertanian kabupaten bima. 11(April), 364–385.
<https://www.journal.unrika.ac.id/index.php/jurnaldms>

- Kemenkes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>
- Kementerian Kesehatan. (2023). Permenkes No. 2 Tahun 2023. *Kemenkes Republik Indonesia*, 55, 1–175.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). Penggunaan Alat Perlindungan Diri dalam Menghadapi Wabah Covid-19. *Direktorat Jenderal Pelayanan Kesehatan*, 15 (April), 1–27. https://persi.or.id/images/2020/data/penggunaan_apd_covid19.pdf
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). *PEDOMAN PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.
- Kupas Tuntas Semua Pertanyaanmu untuk Mengenal BGN Lebih Dekat*. Diambil 7 September 2025, dari [https://www.bgn.go.id/faq#:~:text=SPPG \(Satuan Pelayanan Pemenuhan Gizi,makanan bergizi sesuai standar BGN](https://www.bgn.go.id/faq#:~:text=SPPG%20(Satuan%20Pelayanan%20Pemenuhan%20Gizi,makanan%20bergizi%20sesuai%20standar%20BGN)
- Kusumawati, D., Septiani, & Purbowati. (2021). Sistem Penyelenggaraan Makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Kudus. *Jurnal Medika Indonesia*, 2(2), 29–36. <https://ejr.umku.ac.id/index.php/JMI/article/view/1954>
- Langi, G. K. L., Robert, D., & Imbar, H. S. (2017). Karakteristik Perilaku Hygiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rsu Gmim Pancaran Kasih Manado. *Gizido*, 9(2), 69–76.
- Marfuah, D., Wardana, A. S., & Astari, R. W. (2024). Hubungan Pengetahuan dan Lama Kerja Terhadap Perilaku Hygiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Ir . Soekarno Kabupaten Sukoharjo. *Jurnal Ilmu Kesehatan dan Gizi*, 2(2).
- Naibaho, E., & Wibowo, P. (2022). Analisi Bangunan Dapur Rumah Tahanan Negara Kelas I Labuhan Deli. *Jurnal Pendidikan Kewarganegaraan Undiksha*, 10(1), 494–500. <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JJPP/article/view/50712>
- Napitupulu, M., Ahmad, H., & Napitupulu, N. F. (2022). Peningkatan Pengetahuan Personal Hygiene Dengan Metode Penyuluhan Kesehatan Pada Anak Asrama Panti Asuhan Ujunggurap Padangsidimpuan. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Aufa (JPMA)*, 3(3), 157–162. <https://doi.org/10.51933/jpma.v3i3.563>
- Navianti, D. (2021). *Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang*. 9(4), 512–520.
- Notoatmodjo, S. (2012). *Promosi Kesehatan Dan Perilaku Kesehatan ; Cetakan* PT RINEKA CIPTA, Jakarta Kompleks Perkantoran Mitra Matraman Blok B No. 1-2.

- Noviastuti, N., & Putranti, R. E. (2021). Penerapan Hygiened dan Sanitasi Dalam Proses Penyimpanan Dan Pengolahan Bahan Baku Makanan Di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, 4(2), 33–43.
- Novitasari, T. R. (2018). Evaluasi Personal Higiene pada penjamah makanan dan sanitasi lingkungan dalam pengolahan makanan di instalasi gizi Rumah sakit siti Khadijah kota palembang. In *Laporan Rugas Akhir, 2018*. <https://docs.google.com/viewerng/viewer?url=https://repository.poltekkespalembang.ac.id/files/original/274337b43f9bfd65c0a08848343c0ee6.pdf>
- Nurhasanah, & Zuriatin. (2023). Gender dan Kajian Teori Tentang Wanita. *Edusociata Jurnal Pendidikan Sosiologi*, 6(1), 282.
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2024). Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(2), 35–43.
- Permatasari, M., & Magdalena, M. (2022). Hubungan Pengetahuan Dan Hygiene Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Peralatan Makan. *Jurnal Skala Kesehatan*, 13(2), 146–157. <https://doi.org/10.31964/jsk.v13i2.372>
- Puspasari, K., Asmi, N. F., & Alamsah, D. (2024). Gambaran Penyelenggaraan Makanan pada Rumah Tangga di Desa Pasir Gombang, Kecamatan Cikarang Utara, Kabupaten Bekasi. *Media Gizi Kesmas*, 13(1), 220–226. <https://doi.org/10.20473/mgk.v13i1.2024.220-226>
- Rakhmat, J. (2011). *Psikologi Komunikasi* (T. Surjaman). PT Remaja Rosdakarya.
- Ramadhani, K., & Parnawi, A. (2023). Manfaat Literasi Untuk Meningkatkan Mutu Pendidikan. *Jurnal Pendidikan, Bahasa dan Budaya*, 2(1), 184–195.
- Rivani, S. K., & Putriningtyas, N. D. (2023). Korelasi pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi pada Enthong Mas Katering. *Darussalam Nutrition Journal*, 7(1), 53–64. <https://doi.org/10.21111/dnj.v7i1.9586>
- Rotua, M., & Siregar, R. (2015). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*.
- Rudatin, Ekayanti, I., Adi, M. (2024). Buku Pedoman Standar Gizi dan Program Makan Bergizi Gratis. *Kementerian Kesehatan*.
- Sani, D. R. (2019). Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Rumah Sakit Umum. *Ruwa Jurai*, 13, 29–34.
- Satyarini, R., Pratikna Nugraha, R., Mulia, F., & Dewi Intanic, V. (2020). Higiene dan Sanitasi Makanan Kesehatan Lingkungan. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(3), 375 – 386.
- Seventeen, W. L., Arnova, I., & Fitriano, Y. (2023). Pengaruh Faktor Demografis (Usia, Jenis Kelamin, dan Penghasilan) Terhadap Kepatuhan Wajib Pajak di Kota Bengkulu. *EKOMBIS REVIEW: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*,

11(2), 1221–1226. <https://doi.org/10.37676/ekombis.v11i2.3971>

- Sinambela, E. A., Retnowati, E., Darmawan, D., Putra, A. R., Arifin, S., Radjawane, L. E., Issalillah, F., & Khayru, R. K. (2022). Dampak Stres, Lingkungan Kerja dan Masa Kerja terhadap Produktivitas Pekerja Konstruksi. *Jurnal Penelitian Rumpun Ilmu Teknik (JUPRIT)*, 1(43– 52). https://www.researchgate.net/profile/Louise-Radjawane/publication/366439927_Dampak_Stres_Lingkungan_Kerja_dan_Masa_Kerja_terhadap_Produktivitas_Pekerja_Konstruksi/links/64cabf29806a9e4e5ce03e79/
- Syaadah, R., Ary, M. H. A. A., Silitonga, N., & Rangkuty, S. F. (2023). Pendidikan Formal, Pendidikan Nonformal, dan Pendidikan Informal. *Pema (Jurnal Pendidikan Dan Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 2(2), 125–131. <https://doi.org/10.56832/pema.v2i2.298>
- Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). Higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan. In *K-Media*.
- World Health Organization. (2025). *Kebijakan dan standar produk kesehatan*. <https://www.who.int/teams/health-product-policy-and-standards/assistive-and-medical-technology/medical-devices/ppe>
- Yanita, E. (2025). Teori Pengetahuan Dalam Pendidikan. *Journal of Innovation in Teaching and Instructional Media*, 5(2), 447–461.