

## Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pada Penerapan *Hygiene* Perorangan Pengolahan Makanan di Hotel Bumi Senyur Samarinda

Habibah Wahidah Aliefarada

Program Studi D4 Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya, Surabaya, Indonesia

\*Email Korespondensi : [habibah19015@mhs.unesa.ac.id](mailto:habibah19015@mhs.unesa.ac.id)

**Abstract** Personal hygiene is an action to maintain cleanliness and health, both physical and psychological. The goal is to maintain cleanliness, prevent contamination of dangerous bacteria from the body to the food being processed, and prevent disease. The aim of this research is to determine the level of knowledge and attitudes of food processing staff regarding the implementation of personal hygiene. This research is survey research, survey research is research that takes samples from a population and uses questionnaires as a data collection tool, one of the uses of survey research is for descriptive purposes. The sample is 12 food processing staff who work at the Bumi Senyur Samarinda Hotel. Data collection uses questionnaires, questionnaires and observations. Analysis uses descriptive. Based on the results of descriptive analysis research, staff knowledge was 66.7% and staff attitude was 75%. For observation results, food processors got a value of 66.7%. In this way, the researchers found that the level of knowledge and attitudes of food processors at the Bumi Senyur Samarinda Hotel generally obtained good results

**Keywords:** Knowledge, Attitude, Personal Hygiene.

**Abstrak** *Hygiene* perorangan adalah suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan baik fisik maupun psikis nya. Tujuan nya adalah memelihara kebersihan, menjaga terkontaminasinya bakteri berbahaya dari tubuh ke makanan yang diolah, dan mencegah timbulnya penyakit. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat pengetahuan dan sikap staff pengolah makanan pada penerapan *hygiene* perorangan.

Penelitian ini merupakan penelitian survey, penelitian survey adalah penelitian yang mengambil sampel dari satu populasi dan menggunakan angket (kuesioner) sebagai alat pengumpulan data, salah satu kegunaan dari penelitian survey untuk maksud deskriptif. Sempel nya adalah 12 staf pengolah makanan yang berkerja di Hotel Bumi Senyur Samarinda. Pengambilan data menggunakan kuesioner, angket dan observasi. Analisis menggunakan deskriptif.

Berdasarkan hasil penelitian analisis deskriptif, pengetahuan staf mendapatkan 66,7% dan sikap staf mendapatkan 75%. Untuk hasil observasi pengolah makanan mendapatkan nilai 66,7%. Dengan demikian peneliti mendapatkan bahwasannya tingkat pengetahuan dan sikap pengolah makanan di Hotel Bumi Senyur Samarinda mendapatkan hasil yang baik pada umumnya.

**Kata kunci :** Pengetahuan, Sikap, *Hygiene* Perorangan.

### 1. PENDAHULUAN

Indonesia merupakan salah satu negara di Asia Tenggara yang memiliki tingkat kualitas pangan yang masih rendah. Rendahnya perilaku penjamah makanan dalam menerapkan cara pengolahan pangan yang baik (CPPB) dapat meningkatkan risiko menurunnya kualitas pangan yang dihasilkan sehingga berisiko menyebabkan gangguan kesehatan seperti diare, kecacingan atau keracunan makanan (Handayani,2015). Menurut BPOM (2021) atau Badan pengawasan obat dan pangan Kota Samarinda, bahwasanya terdapat 19% permasalahan yang berhubungan dengan *hygiene* atau sanitasinya. Pada umumnya kasus keracunan makanan biasanya terjadi akibat terkontaminasinya makanan dengan bakteri berbahaya yang diakibatkan oleh kurang

bersihnya cara pengolah makanan tersebut. Menurut kemenkes mengatakan rata-rata ada 10 kasus kejadian keracunan makanan setiap bulannya dan pada tahun 2023 terdapat kurang lebih 38 kasus keracunan makanan (Aurel : 2023).

*Personal hygiene* sendiri merupakan suatu tindakan untuk memelihara kebersihan dan kesehatan seseorang untuk kesejahteraan baik fisik maupun psikisnya. Tujuan dari penerapan *hygiene* perorangan adalah memelihara kebersihan, menjaga terkontaminasinya bakteri berbahaya dari tubuh ke makanan yang diolah, dan mencegah timbulnya penyakit. Dalam *hygiene* perorangan hal dasar yang perlu diperhatikan oleh pengolah makanan mulai dari mengganti pakaian setiap hari, mandi setiap hari, menggunakan penutup kepala, menggunakan masker, tidak menggunakan perhiasan, mencuci tangan sebelum dan setelah menjamah makanan dan juga tidak memanjangkan kuku.

Masalah kontaminasi makanan sendiri merupakan masalah yang sangat kompleks dan sebenarnya bukan permasalahan yang baru. Pengolah makanan sendiri mempunyai peranan penting dalam proses mengolah makanan karena dapat menularkan penyakit. Sejumlah survei menyatakan bahwasannya sebagian besar penyakit bawaan makanan terjadi akibat kesalahan penanganan pada saat penyajian makanan tersebut baik di rumah, jasa katering, kantin, rumah sakit, atau sebagainya. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Ningsih (2014) yang menyimpulkan bahwa semakin tinggi pengetahuan responden maka upaya dalam menjaga kesehatan dan kebersihan makanan dan juga semakin baik. Hasil penelitian ini juga ditegaskan dengan penelitian Handayani (2015) hubungan pengetahuan, sikap, dan dukungan pengelola pada penjamah makanan menjadi variabel dengan nilai tertinggi. Penerapan *hygiene* perorangan merupakan peranan penting pada pengolah makanan sehingga pengolah makanan harus optimal dan sesuai dengan mutu pelayanan standar kesehatan, berbagai masalah akan timbul jika pengolah makanan tidak memenuhi syarat *hygiene* perorangan

Hotel merupakan salah satu jenis akomodasi yang menyediakan jasa penginapan, makan dan minum dan lain sebagainya. Sebagai salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang industri jasa yang tujuan utamanya menciptakan kepuasan bagi tamu dan keuntungan bagi hotel, perlunya kualitas dan kebersihan dari tempat dan juga produk yang dijual seperti makanan dan minuman.

Hotel Bumi Senyiur adalah hotel yang terletak di kota samarinda dan di kenal dengan hotel bintang 4 yang selalu memberikan pelayanan semaksimal mungkin untuk tamu. Hotel yang mempunyai 4 restoran yang menjual aneka ragam makanan. Yang pertama adalah NG restoran

yaitu restoran yang menyediakan makanan seperti *Indonesian food* dan *America food*. Yang kedua adalah restoran *daisaku* yang menyediakan makanan *Japanes food*. Yang ketiga ada *ciang palace* restoran yang menyediakan makanan *chines food*. Dan yang terakhir adalah *teluk lounge* yang menyediakan aneka minuman beralkohol serta makanan ringan pendamping minuman tersebut. Berdasarkan observasi awal yang dilakukan peneliti terhadap pengolahan makanan didapatkan hasil bahwasanya belum semua pengolah makanan menerapkan *hygiene* perorangan dalam mengolah makanan. Secara keseluruhan masih terlihat perilaku tidak baik seperti menggaruk anggota tubuh, memelihara kuku panjang, tidak menggunakan perlengkapan kerja dan mengunyah makanan saat bekerja dapat berisiko meningkatkan kontaminasi bakteri pada makanan salah satunya yaitu bakteri *E.coli*.

Berdasarkan uraian permasalahan pada latar belakang dan fenomena yang terjadi di lapangan, tujuan penelitian ini untuk mengetahui Tingkat Pengetahuan dan Sikap pada Penerapan *Hygiene* Perorangan Pengolahan Makanan di Hotel Bumi Senyur Samarinda.

## **2. METODE**

### **Lokasi dan Waktu penelitian**

Penelitian ini dilakukan di Hotel Bumi Senyur Samarinda yang terletak di Jln. Pangeran Diponegoro No17-19, pelabuhan, kec. Samarinda kota, kota Samarinda, Kalimantan Timur, 75111 dengan Waktu yang digunakan penulis untuk melakukan observasi industry yaitu 20 November 2023 - 24 November 2023

### **Jenis penelitian**

Penelitian ini merupakan penelitian survey, yang bertujuan untuk memperoleh informasi yang akurat tentang tingkat pengetahuan pengolah makanan dan sikap pengolah makanan pada penerapan *hygiene* perorangan. Penelitian survey adalah penelitian yang mengambil sampel dari satu populasi dan menggunakan angket (kuesioner) sebagai alat pengumpulan data, salah satu kegunaan dari penelitian survey untuk maksud deskriptif. Penelitian deskriptif yaitu penelitian yang dilakukan pada variabel mandiri, maksudnya tanpa membuat perbandingan atau menghubungkan dengan variabel lain (Sugiyono, 2005:6).

Dalam penelitian ini terdapat variabel tunggal. Variabel adalah objek penelitian atau apa yang menjadi titik perhatian suatu penelitian (Arikunto,2002). Sedangkan menurut Sugiyono (2005:2), variabel merupakan gejala yang menjadi fokus peneliti untuk diamati. Adapun

variabel yang dimaksud dalam penelitian ini adalah penerapan hygiene perorangan di Hotel Bumi Senyur Samarinda. Sedangkan alat ukur penelitian ini berupa soal tes, kuesioner dan observasi. Data yang diperoleh berupa jawaban atau butir-butir yang diajukan dari pengolah makanan di Hotel Bumi Senyur Samarinda.

## Prosedur Penelitian

### Tingkat Pengetahuan Pengolah Makanan

Tingkat pengetahuan pengolah makanan diukur menggunakan metode soal tes yang digunakan untuk mengumpulkan data hasil pengetahuan dari staf pengolah makanan mengenai hygiene perorangan. Pengumpulan data dengan memberikan soal kepada pengolah makanan dengan soal yang terdiri dari 20 butir soal pengetahuan.

### Sikap Pengolah Makanan

Sikap pengolah makanan diukur menggunakan angket kuesioner. Angket kuesioner ini diberikan untuk mengukur apakah staf menerapkan *personal hygiene* dalam mengolah makanan. Lembar angket kuesioner memuat daftar pertanyaan yang telah diberi alternatif jawaban sehingga responden dapat mencentang sesuai jawaban yang tersedia. Skala likert yang digunakan menggunakan 5 alternatif jawaban yaitu sangat setuju (5), setuju (4), kurang setuju (3), tidak setuju (2) dan sangat tidak setuju (1). Sistem penilaian pada skala likert dapat dilihat dari table berikut.

### Penerapan Hygiene Perorangan

Penerapan hygiene perorangan pengolah makanan diukur menggunakan lembar observasi. Observasi ini dilakukan peneliti agar dapat memperoleh data yang lebih akurat melalui pengamatan secara langsung oleh peneliti. Jenis lembar observasi yang digunakan adalah checklis dengan menggunakan skala guttman yang terdiri dari 2 jawaban “ya” dan “tidak”.

### Analisis Data

Data dalam penelitian ini adalah pada angket tertutup yang bersifat kualitatif yang diskor sehingga diperoleh data kualitatif. Data yang berbentuk angka-angka tersebut dapat diukur persentasenya, selanjutnya diadakan interpretasi kedalam hasilnya yang bersifat kualitatif. dari uraian tersebut, bahwa teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik statistik deskripsi kuantitatif.

Sugiyono (2005:207) menjelaskan, statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya dan menjelaskan, memaparkan dan menggambarkan secara objektif data yang diperoleh. analisis deskriptif dalam penelitian ini menghitung rata-rata (mean), median (me), modus (mo) dan standar deviasi atau simpangan baku atau Standar Deviasi (SD) dan hasilnya disajikan dalam bentuk persentase.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Tingkat Pengetahuan Pengolah Makanan

Penelitian ini mengenai distribusi frekuensi pengetahuan staf pengolah makanan pada penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Hotel Bumi Senyur Samarinda.

**Table 3.1** Statistik Frekuensi Tes Pengetahuan

		Pengetahuan			
		Freque ncy	Perce nt	Vali d Perc ent	Cumulat ive Percent
Va lid	Kura ng Baik	4	33.3	33.3	33.3
	Baik	8	66.7	66.7	100.0
	Tota l	12	100.0	100. 0	

Dapat dilihat bahwa skor pada hasil pengetahuan staf pengolah makanan pada penerapan *personal hygiene* yang mempunyai pengetahuan baik adalah 8 (66,7%) responden dan kurang baik 4 (33,3%) responden. Jika skor rata-rata tes pengetahuan staf pengolah makanan pada penerapan *hygiene* perorangan memperoleh 66,7% maka pengetahuan staf tergolong cukup baik.

Penerapan pada *hygiene* perorangan juga harus dilandasi dengan pengetahuan staf pengolah makanan, karena dengan mengetahui dasar-dasar *hygiene* perorangan yang telah ditentukan maka staf pengolahan dapat menerapkan *hygiene* perorangan ketika mengolah makanan. Hasil analisis data staf pengolah makanan mengenai pengetahuan pada penerapan

hygiene perorangan di Hotel Bumi Senyur Samarinda diketahui bahwa skor pada hasil pengetahuan staf pengolah makanan pada penerapan *personal hygiene* yang mempunyai pengetahuan baik adalah 8 (66,7%) responden dan kurang baik 4 (33,3%) responden. Jika skor rata-rata tes pengetahuan staf pengolah makanan pada penerapan *hygiene* perorangan memperoleh 66,7% maka pengetahuan staf tergolong cukup baik.

Pengetahuan akan menimbulkan kesadaran dan akhirnya akan menyebabkan orang berperilaku sesuai dengan pengetahuan yang dimiliki, dan penambahan pengetahuan tidak bisa hanya dalam waktu singkat tetapi harus terus menerus dan berkelanjutan, juga memberikan informasi-informasi baru sehingga pengetahuan terus bertambah dan mendalam, karena dengan mengkristalkan pengetahuan akan tetap menjadi kontrol terhadap seseorang untuk berperilaku baik (Notoadmodjo, 2011).

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa tingkat pengetahuan staff pengolah makanan pada penerapan *hygiene* pengolahan makanan yang baik akan diterapkan dengan baik pula. Ternyata pengetahuan staf pengolah makanan berpengaruh secara langsung terhadap penerapan *hygiene* perorangan. Hal tersebut diharapkan pengetahuan dari staf pengolah makanan akan terus ditingkatkan dengan mengadakan pelatihan dan penyuluhan secara berkala

### Sikap Pengolah makanan

Penelitian ini mengenai distribusi frekuensi sikap staf pengolah makanan pada penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di Hotel Bumi Senyur Samarinda.

**Table 3.2** Statistik Frekuensi sikap pengolah makanan

		<b>Sikap</b>			
		Freque ncy	Perce nt	Valid Perce nt	Cumulati ve Percent
Val id	kurang	3	25.0	25.0	25.0
	Baik				
	Baik	9	75.0	75.0	100.0
	Tota l	12	100.0	100.0	

Dapat dilihat pada table di atas bahwa skor sikap staf pengolah makanan pada penerapan *personal hygiene* yang mempunyai perilaku baik yaitu 9 (75%) responden dan perilaku kurang baik 3 (25%) responden. Jika skor rata-rata perilaku sikap staf pengolah makanan pada penerapan *hygiene* perorangan memperoleh 75% maka sikap staf tergolong baik.

Sikap adalah kesiapan atau kesediaan seseorang untuk bertingkah laku atau merespon sesuatu, baik rangsangan positif maupun rangsangan negative dari suatu objek. Meskipun sikap belum merupakan wujud Tindakan, sikap adalah bagian dari faktor predisposisi seseorang untuk berperilaku.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa sikap pengolah makanan merupakan faktor yang mempengaruhi penerapan *hygiene* perorangan. diketahui bahwa skor sikap staf pengolah makanan pada penerapan *personal hygiene* yang mempunyai perilaku baik yaitu 9 (75%) responden dan perilaku kurang baik 3 (25%) responden. Jika skor rata-rata perilaku sikap staf pengolah makanan pada penerapan *hygiene* perorangan memperoleh 75% maka sikap staf tergolong baik.

Sikap responden yang baik akan berhubungan dengan penerapan *hygiene* perorangan dalam mengolah makanan, karena dinilai responden memahami betul pengetahuan tentang *hygiene* perorangan. Sikap juga dapat didasari oleh pengalaman, budaya, lingkungan kerja dan fasilitas yang tersedia. Seperti sikap responden yang ditunjukkan pada hasil angket yang menunjukkan jawaban sangat setuju berkaitan dengan mencuci tangan dengan sabun sebelum dan sesudah mengolah makanan, memakai celemek dan penutup kepala pada saat bekerja, menutup mulut dengan lengan ketika bersin atau batuk dan tidak merokok ketika mengolah makanan.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa sikap staf pengolah makanan pada penerapan *hygiene* perorangan yang baik sangat akan diterapkan dengan baik pula. Hal ini menunjukkan bahwa sikap berpengaruh terhadap personal higiene penjamah makanan seperti lama bekerja ditempat pengolahan makanan, tindakan, kebiasaan. Hal tersebut diharapkan sikap dari penjamah makanan akan terus disesuaikan dan ditingkatkan dengan SOP yang ada.

### **Penerapan Hygiene Perorangan**

Penelitian ini menganalisis hasil observasi dengan distribusi frekuensi penerapan *hygiene* perorangan staf pengolah makanan pada penerapan higiene makanan pada rumah makan di Hotel Bumi Seniyur Samarinda.

**Table 3.3** Statistik Frekuensi Penerapan Hygiene Perorangan

Penerapan Hygiene					
		Freque ncy	Perc ent	Vali d Perc ent	Cumul ative Perce nt
Vali d	Kurang Memenu hi Syarat	4	33.3	33.3	33.3
	Memenu hi Syarat	8	66.7	66.7	100.0
	Total	12	100. 0	100. 0	

Dapat dilihat pada table 3.3 di atas bahwa staff yang kurang memenuhi syarat penerapan *hygiene* perorangan yaitu 4 (33,3%) responden dan staff yang memenuhi syarat penerapan *hygiene* perorangan 8 (66,7%) responden. Jika skor rata-rata staf pengolah makanan pada penerapan *hygiene* perorangan yang memenuhi syarat sebanyak 66,7% maka perilaku staf tergolong cukup memenuhi syarat.

Berdasarkan hasil observasi dapat dilihat perilaku pengolah makanan pada penerapan *personal hygiene* memiliki pengetahuan dan sikap secara umum baik. Perilaku manusia dapat dilihat dari segi biologis dapat diartikan sebagai aktivitas manusia yang bersifat kompleks, antara lain perilaku dalam berbicara, berpakaian, berjalan dan sebagainya. Perilaku pada umumnya dapat diamati orang lain yang dapat disebut internal activities seperti persepsi, emosi, rasa takut dan sebagainya yang dipengaruhi oleh faktor-faktor dalam diri manusia. (Arisna, 2013).

Tindakan *personal hygiene* merupakan salah satu faktor yang paling penting yang harus dimiliki oleh tenaga pengolah makanan, berdasarkan hasil penelitian ini, diperoleh hasil yaitu 8 (66,7%) responden dan staff yang memenuhi syarat penerapan *hygiene* perorangan 4 (33,3%) responden. Walaupun tergolong baik namun masih terdapat pengolah makanan yaitu 33,3% tidak menerapkan *hygiene* perorangan secara baik. Ini terlihat dari hasil pengamatan observasi

yang mana banyaknya pengolah makanan yang masih menggunakan perhiasan, memanjangkan kuku dan tidak menggunakan seragam lengkap.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1098/Menkes/PER/VI/2011, keadaan perorangan yang perlu diperhatikan penjamah makanan dalam hal ini tenaga pengolah makanan untuk mencegah penularan penyakit dan kontaminasi mikroba pathogen melalui makanan antara lain tidak merokok, tidak makan, dan mengunyah, tidak memakai perhiasan, kecuali cincin kawin yang tidak berhias (polos), selalu mencuci tangan sebelum bekerja, setelah bekerja dan keluar dari toilet, selalu memakai pakaian kerja serta tidak banyak berbicara dan menggunakan penutup mulut (masker) saat mengolah makanan.

#### **4. PENUTUP**

Berdasarkan analisis data dan pembahasan maka dapat disimpulkan bahwasannya. Hasil analisis tes tingkat pengetahuan staf pada *hygiene* perorangan menunjukkan hasil frekuensi 66,7% dan memasuki kategori cukup baik. Berdasarkan hasil pengisian angket sikap staf pada *hygiene* perorangan menunjukkan hasil frekuensi 75% dan memasuki kategori baik. Dan dari hasil analisis observasi secara langsung pada pengolah makanan terhadap penerapan *hygiene* perorangan dapat disimpulkan bahwasanya terdapat 8 responden atau (66,7%) yang memenuhi syarat penerapan *hygiene* perorangan, sehingga data dikategorikan cukup baik.

Setelahnya diharapkan bagi pengolah makanan agar dapat rutin mendapatkan pelatihan atau penyuluhan tentang *hygiene* perorangan agar lebih dapat meningkatkan penerapan *hygiene* perorangan ketika mengolah makanan. Dan perlu adanya pengawasan rutin untuk dapat meningkatkan penerapan *hygiene* perorangan

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Windu, D. P. (2016). Prinsip-prinsip *hygiene* sanitasi makanan minuman rumah sakit. Forum Ilmiah Kesehatan.
- Widyastuti, N. (2019). *Hygiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan*. k-media.
- Suryabrata, S. (1983). *Metodologi penelitian*. Raja Grafindo Persada.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. CV. Alfabeta.
- Sugiyono. (2005). *Memahami penelitian kualitatif*. CV. Alfabeta.

- Sinambela, L. P., & Sinambela, S. (2021). Metodologi penelitian kuantitatif - Teori dan praktik. Depok.
- Notoatmodjo, S. (2018). Metodologi penelitian kesehatan. Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2014). Promosi kesehatan dan perilaku kesehatan. Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2011). Kesehatan masyarakat (ilmu dan seni). Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2010). Metodologi penelitian kesehatan. Rineka Cipta.
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan hygiene sanitasi makanan dan minuman, serta kualitas makanan yang diujikan pedagang di lingkungan SDN Kota Samarinda. Jurnal Kesehatan Masyarakat, Universitas Mulawarman Samarinda.
- Mustika, R. (2019). Analisis kepuasan pemustaka terhadap layanan pemustaka di UPT perpustakaan politeknik negeri sriwijaya palembang.
- Kemenkes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga.
- Handayani, dkk. (2015). Faktor yang mempengaruhi perilaku penjamah makanan dalam penerapan cara pengolahan pangan yang baik pada industri rumah tangga pangan di Kabupaten Karangasem. Jurnal Kesehatan, 3(2).
- Departemen Kesehatan RI. (2004). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1197/Menkes/SK/X/2004 tentang standar pelayanan farmasi di rumah sakit. Jakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2021). Laporan pelaksanaan kegiatan. Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Aurel. (2023, April 12). Kemenkes catat 38 kasus keracunan pangan, 8 meninggal. Kbr.id. <https://kbr.id/berita/nasional/kemkes-catat-38-kasus-keracunan-pangan-8-meninggal>
- Arisna, D. (2013). Sakit umum daerah Cut Nyak Dhien (Skripsi, Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Aceh Barat).
- Arikunto, S. (2002). Metodologi penelitian: Suatu pendekatan proposal. PT. Rineka Cipta.
- Andarmoyo, S. (2012). Keperawatan keluarga: Konsep, teori, proses dan praktik keperawatan. Graha Ilmu.