

## **Pengembangan Buku Saku Digital Sanitasi Higiene Berbasis Heyzine di Home Industry Pengolahan Croissant**

**Ahmad Rozzaqol Azka\***, Mauren Gita Miranti, Ita Fatkhur Romadhoni, Lucia Tri Pangesthi  
Program Studi Pendidikan kesejahteraan keluarga, FT, Universitas Negeri Surabaya, Jl Ketintang, Gayungan Kota Surabaya, Jawa Timur 60231. Indonesia

\*Corresponding Author [ahmadrozzaqol.20023@mhs.unesa.ac.id](mailto:ahmadrozzaqol.20023@mhs.unesa.ac.id)

### **Article History**

Received : September 06<sup>th</sup>, 2024

Revised : Oktober 17<sup>th</sup>, 2024

Accepted : November 15<sup>th</sup>, 2024

**Abstract:** Ketidaktahuan penjamah merupakan sebuah penyebab terjadinya penularan penyakit maka perlu dilakukan dengan memberikan informasi melalui pengembangan buku saku digital tentang higiene sanitasi makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: (1) hasil pengembangan buku saku digital sanitasi higiene berbasis heyzine di home industry pengolahan croissant, (2) kelayakan materi buku saku digital sanitasi higiene berbasis heyzine di home industry pengolahan croissant, (3) kelayakan media pada buku saku digital sanitasi higiene berbasis heyzine di home industry pengolahan croissant, dan (4) respon karyawan atau pengguna buku saku digital sanitasi higiene berbasis heyzine di home industry pengolahan croissant. Pada penelitian ini menggunakan pengembangan R&D dengan model 4D menurut Thiagarajan. Teknik pengumpulan data menggunakan angket dengan subjek penelitian yaitu terdiri dari 4 validator serta 26 karyawan home industry. Teknik analisis menggunakan teknik deskriptif kuantitatif. Penelitian ini menunjukkan: 1) buku saku digital berbentuk heyzine dapat diakses menggunakan link atau tautan; 2) kelayakan materi memperoleh nilai 77% kategori layak; 3) kelayakan media memperoleh rerata 78% kategori layak; 3) Penilaian respon karyawan/pengguna terhadap buku saku digital sanitasi higiene meperoleh nilai 82% interpretasi sangat baik.

**Keywords:** Buku saku digital, croissant, pengembangan, sanitasi hygiene

## **PENDAHULUAN**

Makanan yang aman dan sehat diperoleh dengan melaksanakan praktik higienis dalam proses produksi makanan. Sebaliknya makanan yang tidak aman merupakan sumber penyebab penyakit akibat makanan. Sebagian besar penyebab penyakit bawaan berasal dari mikroorganisme, seperti bakteri, parasit, ataupun bahan kimia. BPOM RI (2019) melaporkan bahwa kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia, 13.21% disebabkan oleh mikroba terkonfirmasi, 45.28% dugaan mikroba, 7.55% diduga oleh kima, 5.66% oleh kimia terkonfirmasi, dan 28.40% lainnya tidak diketahui penyebabnya. Wabah penyakit bawaan makanan banyak berasal dari perusahaan pelayanan makanan dan penyakit bawaan makanan banyak berasal dari luar rumah. Berbeda dengan laporan BPOM RI (2023) bahwa wabah penyakit bawaan makanan banyak disebabkan oleh masakan rumah tangga (50%), jajanan atau pangan siap saji (21%), dan (29%) sisanya berasal dari pangan olahan dan jasa boga. Berdasarkan data tersebut diatas dapat disimpulkan bahwa

penjamah makanan belum menerapkan praktik pengolahan secara higienis.

Praktik higienis penjamah makanan dimaksudkan untuk menghindari kerusakan makanan dan penurunan kualitas makanan mulai dari bahan mentah hingga menjadi makanan yang siap untuk dimakan. Praktik higienis merupakan bagian dari hygiene sanitasi makanan yang dilakukan oleh penjamah makanan yang bertujuan untuk pengawasan dan pencegahan makanan agar tidak terkontaminasi bakteri, baik secara langsung maupun tidak langsung. Penjamah makanan (food handler), yaitu setiap orang yang menangani makanan serta berperan penting dalam perpindahan dan pencegahan penyakit akibat makanan. Praktik higienis penjamah makanan adalah kunci sukses untuk mengatasi peningkatan penyakit yang disebabkan oleh makanan. Beberapa tahun terakhir, pengaruh perubahan gaya hidup dan peningkatan jumlah wanita bekerja menyebabkan peningkatan konsumsi makanan di luar rumah. Setiap orang mungkin mampu membeli makanan, tetapi sedikit sekali yang mau memperhatikan kebersihan dan keamanan pangan. Untuk

meningkatkan kualitas pelayanan dan mencegah terjadinya penyakit bawaan makanan, maka penjamah makanan harus mengetahui dan memahami perilaku higienis dalam mengelola makanan. Penjamah makanan terutama yang tidak tahu atau belum mendapatkan pengetahuan hygiene dan sanitasi, penjamah makanan seperti tersebut diatas berpotensi untuk mengkontaminasi makanan dalam produksi makanan secara masal.

Pengetahuan merupakan salah satu penyebab terjadinya penyakit akibat makanan atau kontaminasi makanan. Penjamah makanan memerlukan kemampuan dan tahu tentang dasar kebersihan dan keamanan pangan serta keterampilan dalam Kesehatan guna untuk mencegah penularan penyakit. Ketidaktahuan penjamah merupakan sebuah penyebab terjadinya penularan penyakit (Nildawati 2020). Dalam hal ini, pengembangan buku saku digital memerlukan media yang sesuai dengan karakteristik penjamah makanan yang ada di *Abumain* bake house pengolahan *croissant*. Berdasarkan karakteristik pembelajarnya yaitu orang dewasa, maka perlu dikembangkan media yang menarik dan tidak membosankan berupa e-book. Hal tersebut yang melatar belakangi peneliti untuk melakukan penelitian dengan judul “Pengembangan buku saku digital sanitasi hygiene berbasis *heyzine* di *home industry* pengolahan *croissant*”. Dengan adanya buku saku digital sanitasi dan hygiene khusus untuk *home industry* pengolahan *croissant*, diharapkan pemilik dan beserta karyawan *home industry* dapat meningkatkan pemahaman mereka tentang praktik sanitasi dan hygiene yang baik. Ini akan membantu mereka menjaga kualitas produk *croissant* mereka, meminimalkan risiko kontaminasi, dan memastikan kesehatan serta keamanan produk yang dihasilkan.

## METODE

Penelitian yang digunakan adalah jenis penelitian pengembangan. Penelitian dan pengembangan atau research dan *development* (R&D) adalah rangkaian proses atau langkah langkah dalam rangka mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada agar dapat dipertanggung jawabkan (Sugiono 2010). Menurut Sugiyono (2017) metode penelitian dan pengembangan digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifan produk tersebut. Pada penelitian ini penulis menggunakan model pengembangan 4D,

dimana model ini dikembangkan oleh Thiagarajan. Adapun model ini terdiri dari beberapa tahapan yaitu pendefinisian (*define*), perancangan (*design*), pengembangan (*develop*) dan penyebaran (*disseminate*). Metode penelitian dan model pengembangan yang disebutkan di atas dipilih bertujuan untuk menghasilkan buku saku digital yang baik dan mudah diakses. Produk yang telah dikembangkan nantinya akan divalidasi oleh beberapa ahli untuk diuji kelayakannya. Tempat untuk meneliti dilakukan penelitian yaitu di *home industry Abumain Bakehouse* yang beralamat di Jl. Manyar Indah IX No.5, Menur Pumpungan, Kec. Sukolilo, Surabaya, Jawa Timur 60119. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan juni 2024.

Subyek dalam pengembangan media buku saku digital ini adalah sejumlah individu yang turut serta dalam uji coba yang dilakukan oleh peneliti. Dalam penelitian pengembangan ini, subyek uji coba pengembangan media buku saku digital terdiri atas: (1) ahli materi selaku pihak yang berkompeten dalam hal sanitasi hygiene, (2) ahli media selaku pihak yang berkompetensi dibidang grafis, dan (3) karyawan di *home industry Abumain Bakehouse* sebagai sampel yang diambil untuk uji coba terbatas dan uji respon. Objek pada penelitian ini yakni buku saku digital materi sanitasi hygiene. Jenis data penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif dengan hasil data ordinal. Data ini diperoleh dari hasil validasi para ahli dan respon karyawan atau pengguna pada uji coba terhadap buku saku digital sanitasi hygiene pengolahan *croissant*. Metode pengumpulan data dilakukan secara *online* dengan memberikan kuesioner atau angket kepada dua validator media, dua validtaor materi dan karyawan *home industry Abumain Bakehouse*. Teknik analisis disajikan deskriptif dimana kesimpulan disajikan secara deskripsi. Instrumen pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu berupa angket. Angket berisi beberapa pernyataan untuk mendapatkan informasi mengenai tanggapan dari subjek penelitian. Kisi-kisi instrumen validasi diperlukan untuk menjadi pedoman dalam penyusunan lembar validasi dan lembar angket respon.

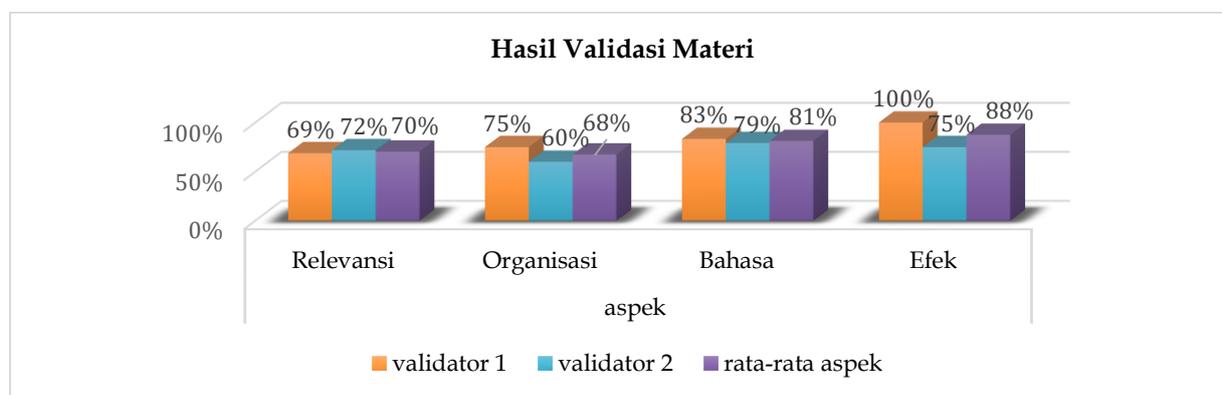
## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pada penelitian ini menghasilkan media pembelajaran berupa pengembangan buku saku digital sanitasi hygiene pengolahan

*croissant* di *home industry*. Buku saku digital ini terdiri dari 9 halaman yaitu halaman judul, halaman identitas, halaman pengantar, halaman petunjuk penggunaan, halaman fitur buku, halaman tujuan buku saku digital, halaman menu, halaman materi, dan halaman daftar pustaka. Buku saku digital ini dapat diakses menggunakan tautan atau link atau QR code dan dapat diakses menggunakan media elektronik seperti gawai atau handphone, laptop, tablet, dan komputer. Adapun sebelum buku saku digital sanitasi higiene ini disebarakan perlu dilakukannya uji kelayakan atau uji validasi yang dilakukan oleh para ahli atau validator.

Validasi adalah tahapan yang bertujuan untuk mengetahui kelayakan buku saku digital baik dari materi dan media oleh para ahli yang kompeten. Validator dalam penelitian ini adalah

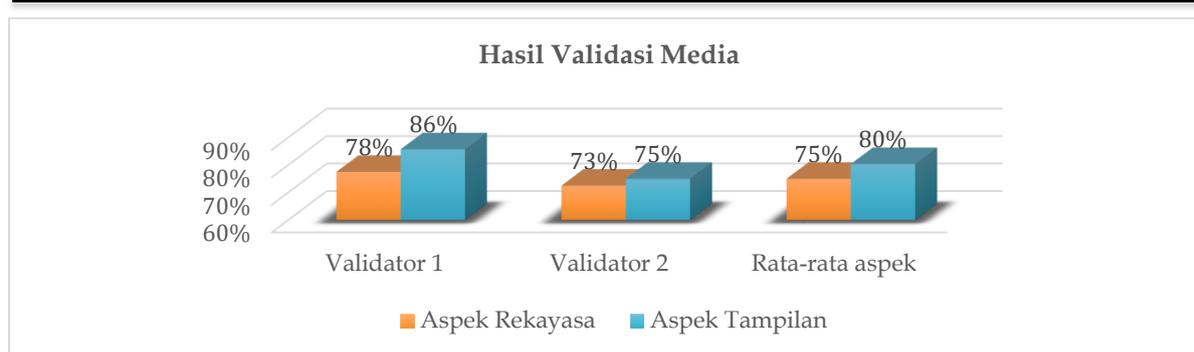
dua validator ahli materi dan dua validator ahli media. Validasi materi telah dilakukan oleh dua ahli materi yang kompeten terhadap materi sanitasi higiene yang terdiri dari dua dosen S1 Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Surabaya. Proses validasi dilakukan secara langsung pada tanggal 13 Juni – 27 Juni 2024 dengan mengisi lembar validasi yang sudah disediakan dengan cara memberikan tanda centang sesuai dengan instruksi yang tersedia. Validasi dilakukan sebanyak dua kali. Validasi pertama dilakukan sebelum adanya perbaikan dari validator, sedangkan validasi kedua dilakukan setelah adanya perbaikan oleh peneliti dan apabila telah sesuai akan mendapat persetujuan dari validator. Adapun data hasil validasi oleh ahli materi seperti pada Gambar 1.



Gambar 1. Hasil Validasi Materi

Berdasarkan hasil validasi pertama dan kedua di atas dari kedua validator, bahwa aspek relevansi mendapatkan nilai rerata 69% dan 72% dengan kategori layak. Hal ini menunjukkan terdapat perbaikan oleh validator. Pada aspek organisasi mendapatkan nilai 75% dan 60% dengan kategori layak. Hal ini menunjukkan terdapat perbaikan atau revisi oleh validator. Pada aspek bahasa mendapatkan nilai rerata 83% dan 73% dengan kategori sangat layak dan layak. Hal ini menunjukkan terdapat perbaikan atau revisi oleh validator. Pada aspek efek mendapatkan nilai rerata 100% dan 75% dengan kategori sangat layak dan layak. Hal ini menunjukkan terdapat perbaikan atau revisi oleh validator. Berdasarkan keempat aspek tersebut menunjukkan bahwa buku saku digital mendapatkan nilai akhir rerata sebesar 77% dengan kategori “Layak”. Validasi media telah

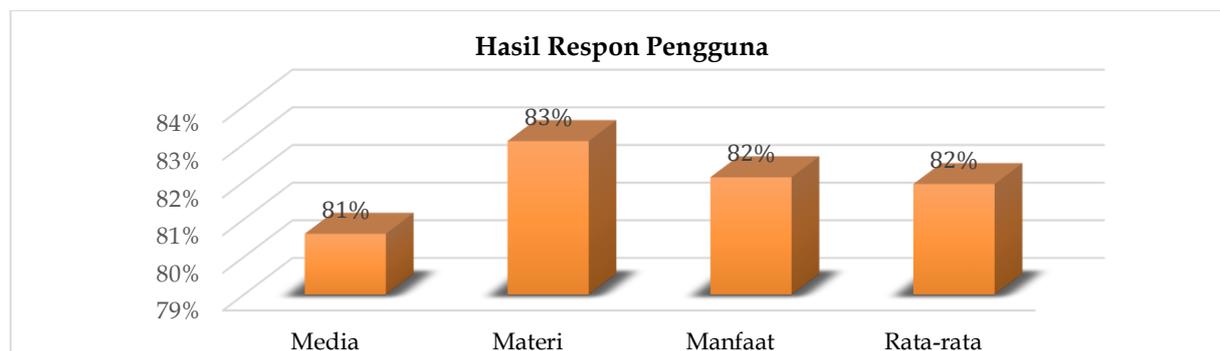
dilaksanakan oleh dua orang validator yang ahli terhadap buku saku digital yang dikembangkan. Validator tersebut tersebut yakni satu dosen S1 Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Surabaya dan satu guru Sekolah Menengah Kejuruan di Gresik. Validasi dilaksanakan secara langsung pada tanggal 13 Juni – 27 Juni 2024 dengan mengisi lembar validasi yang sudah disediakan dengan cara memberikan tanda centang sesuai dengan instruksi yang tersedia. Validasi dilakukan sebanyak dua kali. Validasi pertama dilakukan sebelum adanya perbaikan dari validator, sedangkan validasi kedua dilakukan setelah adanya perbaikan oleh peneliti dan apabila telah sesuai akan mendapat persetujuan dari validator. Adapun data hasil validasi oleh ahli media seperti Gambar 2 di bawah ini.



Gambar 2. Hasil Validasi Media

Berdasarkan Gambar dan Tabel pada validasi pertama dan kedua, aspek rekayasa buku saku digital memperoleh nilai rerata 78% dan 73% dengan kategori layak. Hal ini menunjukkan terdapat perbaikan atau revisi oleh validator. Pada aspek tampilan buku saku digital memperoleh nilai rerata 86% dan 75% dengan kategori sangat layak dan layak. Hal ini menunjukkan terdapat perbaikan atau revisi oleh validator. Berdasarkan kedua aspek tersebut kelayakan media memperoleh nilai rerata akhir

78% dengan interpretasi “Layak”. Respon oleh karyawan atau pengguna didapat dengan melakukan uji coba. Uji coba buku saku digital dilaksanakan kepada karyawan *home industry Abumain Bakehouse* sebanyak 30 orang. uji coba dilakukan secara online di *Abumain Bakehouse* pada tanggal Juni 2024. Karyawan yang menjadi responden mengisi lembar angket respon yang telah disediakan dengan memencet pilihan jawaban yang telah disediakan pada *form*.



Gambar 3. Hasil Respon Pengguna

Berdasarkan Gambar 3 Hasil Respon Pengguna buku saku digital sanitasi higiene pengolahan *croissant*, aspek media memperoleh nilai rerata akhir 81%, aspek materi memperoleh nilai rerata akhir 83%, dan aspek manfaat dengan nilai rerata akhir 82%. Berdasarkan ketiga aspek buku saku digital tersebut diperoleh nilai rerata akhir sebesar 82% dengan interpretasi sangat baik.

### Pembahasan

Hasil pengembangan buku saku digital sanitasi higiene berbasis *heyzine* di *home industry* pengolahan *croissant* Berdasarkan dari tahapan pembuatan buku saku digital berbasis *heyzine* mulai dari tahapan pendefinisian, perancangan, dan pengembangan dapat diketahui bahwa, buku saku digital berbentuk website yang

dapat diakses melalui tautan atau link <https://heyzine.com/flip-book/99a5095f77.html>, buku saku digital dapat diakses menggunakan media elektronik seperti gawai atau handphone, laptop, dan komputer. Tampilan buku saku digital akan mengikuti media elektronik yang digunakan oleh pengguna, pada buku saku digital memuat tujuan buku saku, gambar, materi sanitasi higiene, personal higiene, proses pengolahan *croissant*, dan bangunan lingkungan produksi.

Hasil pengembangan bahan ajar digital yang telah disebutkan di atas selaras dengan pendapat dari Kosasih. Bahan ajar digital yang merupakan bahan ajar berbasis komputer dan dilengkapi dengan perangkat multimedia lainnya (Kosasih, 2021). Bahan ajar digital yang telah dibuat dilengkapi dengan berbagai fitur yaitu

gambar, audio, video dan studi kasus sehingga dapat menarik pengguna untuk belajar dan mempermudah pengguna memahami materi pembelajaran. Hal ini selaras juga dengan hasil penelitian yang dilakukan Yuliani (2023) yaitu buku saku berbasis *berbasis heyzine* memiliki fitur-fitur yang dapat mempermudah pengguna dalam mempelajari materi, serta pelengkap seperti gambar bertujuan untuk memberikan pemahaman lebih bagi pengguna untuk mempelajari materi.

Kelayakan materi didapat dari hasil validasi yang telah dilakukan oleh kedua validator yang ahli terkait materi sanitasi higiene. Kedua ahli materi menilai aspek yang terdapat pada lembar validasi ahli materi yang telah disediakan yakni memuat aspek relevansi, organisasi, bahasa, dan efek. Berdasarkan dari penilaian kedua validator terhadap keempat aspek di atas memperoleh nilai rerata keseluruhan 77% dengan kategori layak (Mahendri, 2023).

Kelayakan media didapat dari hasil validasi yang telah dilakukan oleh kedua validator yang ahli dalam pengembangan bahan ajar. Kedua ahli media menilai buku saku digital melalui dua aspek yakni aspek tampilan dan aspek rekayasa. Berdasarkan penilaian oleh validator terhadap kedua aspek di atas, buku saku digital sanitasi higiene memperoleh nilai rerata akhir 78% dengan interpretasi layak (Mahendri, 2023). Hasil penilaian aspek tampilan desain memperoleh skor rerata akhir 80% dengan interpretasi layak. Skor ini diperoleh karena warna background dan tulisan dalam bahan ajar kontras sehingga pengguna dapat membaca teks dengan baik, teks dan gambar yang disajikan juga memiliki ukuran yang sama dengan tata letak yang konsisten sehingga membuat pengguna merasa nyaman dalam menggunakan buku saku digital sanitasi higiene. Hal ini sesuai dengan pendapat Suyanto (2009) bahwa *website* yang baik harus memiliki komposisi warna yang baik dan konsisten. Hasil penilaian aspek rekayasa perangkat memperoleh skor rerata akhir 75%, karena buku saku digital yang dikembangkan dapat dioperasikan melalui media elektronik seperti gawai dan laptop. Media elektronik ini menurut Febrianti (2021) output dari media ini berupa HTML yang dijadikan link sehingga dapat diakses melalui media elektronik seperti gawai dan laptop. Kemudahan dalam hal mengakses inilah yang menjadi salah satu kelebihan media elektronik.

Hasil penerapan buku saku digital sanitasi higiene pengolahan *croissant* memperoleh keseluruhan nilai sebesar 82% dengan interpretasi sangat baik (Mahendri, 2023). Penilaian respon pengguna pada aspek media memperoleh nilai rerata 81% dengan interpretasi sangat baik. Hal ini dikarenakan dalam buku saku digital sanitasi higiene tampilannya menggunakan warna yang kontras dengan tulisan, jenis huruf dan ukuran yang digunakan konsisten sehingga website menarik untuk digunakan. Hal ini sesuai dengan pendapat Suyanto (2009) bahwa bahan ajar digital yang baik setidaknya memiliki komposisi warna yang baik dan konsisten, teks yang mudah dibaca, penggunaan grafik yang memperkuat isi teks, penggunaan animasi pada tempat yang tepat, isi animasi yang memperkuat isi teks dan secara keseluruhan membentuk pola yang harmonis. Penilaian respon pengguna pada aspek materi memperoleh nilai rerata 83% dengan interpretasi sangat baik. Hal ini dikarenakan materi serta gambar disajikan sesuai dengan materi pembelajaran dan mudah dipahami oleh pengguna. Hal ini sesuai dengan pendapat Kosasih (2021) bahwa bahan ajar adalah sesuatu yang digunakan oleh guru atau peserta didik untuk membantu mempermudah proses pemahaman materi. Hal ini juga selaras dengan penelitian Dewi (2023) bahwa kualitas isi materi memperoleh rerata 90% dengan kategori sangat layak karena fitur dan gambar yang disediakan dalam bahan ajar digital sesuai dengan materi dalam tujuan pembelajaran. Penilaian respon pengguna pada aspek manfaat memperoleh nilai rerata 82% dengan interpretasi sangat baik. Hal ini karena buku saku digital sanitasi higiene dapat memotivasi pengguna untuk belajar. Hal ini sesuai dengan pendapat Iskandar & Sunandar (2008) bahwa bahan ajar harus bisa memberikan motivasi pengguna untuk belajar lebih jauh. Hal ini sesuai dengan penelitian yang dilakukan oleh Dewi (2023) bahwa pada aspek kualitas instruksional memperoleh skor rerata 91% dengan interpretasi sangat layak karena e-modul dinilai mudah untuk digunakan serta kejelasan gambar.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil validasi dan respon karyawan atau pengguna terhadap buku saku digital sanitasi higiene berbasis *heyzine* pengolahan *croissant* di *home industry* dapat

diambil kesimpulan bahwa: Hasil dari buku saku digital sanitasi higiene berbasis *heyzine* pengolahan *croissant* di *home industry* dapat diakses menggunakan tautan atau *link* atau dengan memindai *QR code* yang akan mengarahkan menuju halaman *website* buku saku digital dengan syarat memiliki koneksi jaringan internet. Kelayakan buku saku digital berbasis *heyzine* berdasarkan validasi ahli materi memperoleh nilai rerata 77% dengan hasil interpretasi layak, Kelayakan buku saku digital berbasis *heyzine* berdasarkan validasi ahli media memperoleh nilai rerata 78% dengan hasil interpretasi layak. Penilaian respon karyawan atau pengguna terhadap buku saku digital sanitasi higiene memperoleh nilai rerata 82% dengan hasil interpretasi sangat baik.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih disampaikan kepada bapak Gumilang selaku owner abumain bake house yang telah memfasilitasi pelaksanaan penelitian.

### REFERENSI

- Amali, K., Kurniawati, Y., & Zulhiddah, Z. (2019). Pengembangan Lembar Kerja Peserta Didik Berbasis Sains Teknologi Masyarakat pada Mata Pelajaran IPA di Sekolah Dasar. *Journal of Natural Science Integration*, 2(2), 191-202. <https://doi.org/10.24014/jnsi.v2i2.8151>
- Berliana, A., Abidin, J., Salsabila, N., Maulidia, N. S., Adiyaksa, R., & Siahaan, V. F. (2021). Penggunaan Bahan Tambahan Makanan Berbahaya Boraks dan Formalin Dalam Makanan Jajanan. *Jurnal Sanitasi Lingkungan*, 1(2), 64-71. <https://doi.org/10.36086/salink.v1i2.952>
- BPOM RI (2023). Tingkatkan Keamanan Pangan Produk IRTP, Loka POM Banyumas Gelar KIE Luring “KIE Keamanan Pangan untuk Pelaku Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM). Banyumas, Jawa Tengah.
- Chairudin M, & Mustika Dewi R, (2021). Pengembangan Bahan Ajar Buku saku digital Berbasis PBL Pada Mata Pelajaran Ekonomi. Fakultas Pendidikan. Universitas Pahlawan Tuanku Tambusai. Riau. <https://doi.org/10.31004/edukatif.v3i3.491>
- Depkes RI, (2003). Keputusan Menteri Kesehatan RI

No.1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan dan Resto. Jakarta.

- Fathur Rohman, F., Al Mufti, A. Y., Sa'diyah, M. I., & Ardiyanto, W. S. (2023). Pengembangan Buku saku digital Sejarah Kebudayaan Islam Kelas IX MTs Masalilik Huda Tahunan Jepara. *EDUKATIF*: <https://doi.org/10.31004/edukatif.v5i1.4268>
- Febrianti, F. A. (2021). Pengembangan Digital Book Berbasis Flip PDF Professional untuk Meningkatkan Kemampuan Literasi Sains Siswa. *Caruban: Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan Dasar*, 4(2), 102-115. <https://doi.org/10.33603/caruban.v4i2.5354>
- Haswita, & Reni Sulistyowati (2017) *Kebutuhan Dasar Manusia untuk Mahasiswa Keperawatan dan Kebidanan*. Jakarta: CV. Trans Media.
- Irfandi, Muhammad (2015). Pengembangan Pembelajaran. Medan: Univesitas Negeri Medan. *JURNAL ILMU PENDIDIKAN*, 5(1), 605-618.
- Kosasih (2021). *Pengembangan Bahan Ajar*. Jakarta: Sinar Grafika Offset.
- Laporan Tahunan BPOM RI (2019) Laporan Tahunan BPOM RI (2023)
- Mahendri, Amanda, & Latifah (2023). Pengembangan E-Modul Interaktif Berbasis Heyzine sebagai Media Pembelajaran DIstance Learning. *J-HyTEL : Journal of Hypermedia & Technology Enchanced Learning*, 1-14. <https://doi.org/10.58536/j-hytel.v1i1.18>
- Natalia Erlina Yuni (2015). *Buku Saku Personal Hygiene*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K., & Bujawati, E. (2020). Penerapan *Personal hygiene* Pada
- Sri Handajani (2020). *Model Pelatihan Hygiene Sanitasi Bagi Penjamah makanan*. Surabaya.
- Sugiyono (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: ALFABET