

HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN MASYARAKAT DENGAN PERILAKU PENANGANAN KERACUNAN MAKANAN *NONCORROSIVE* *AGENT* DI KELURAHAN SINDANG BARANG KOTA BOGOR

Tety Novianty, Siti Mulyani

STIKes Wijaya Husada Bogor
Email : wijayahusada@gmail.com

ABSTRAK

Makanan termasuk kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia. Disebut keracunan makanan bila seseorang mengalami gangguan kesehatan setelah mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi bakteri atau racun yang dihasilkan oleh bakteri penyakit. Mikroorganisme ini dapat masuk ke dalam tubuh kita melalui makanan dengan perantara orang yang mengolah makanan atau memang berasal dari makanan itu sendiri akibat pengolahan yang kurang baik. Keracunan makanan *noncorrosive agent* adalah bahan makanan yang bukan berasal dari zat kimia yang mengandung zat korosif. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui Hubungan Tingkat Pengetahuan Masyarakat Dengan Perilaku Penanganan Keracunan Makanan *noncorrosive agent* di Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor. Jenis penelitian yang digunakan adalah Analitik Kuantitatif dengan Desain penelitian ini menggunakan metode Deskriptif Analitik melalui pendekatan *cross sectional* Populasi dalam penelitian ini adalah 140 Warga Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor, besaran sampling yang digunakan pada penilaian menggunakan rumus slovin Jadi sampel pada penelitian ini sebanyak 60 responden. Hasil penelitian menunjukkan Dari total 60 responden, didapatkan sebanyak 24 orang (40,0%) memiliki tingkat pengetahuan baik, Hasil Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorrosive agent* menyatakan dari 60 responden, didapatkan sebanyak 34 orang (56,7%) memiliki Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorrosive agent* negatif. Terdapat hubungan yang bermakna antara tingkat pengetahuan masyarakat dengan Perilaku Penanganan Keracunan Makanan *noncorrosive agent* di Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor di dengan nilai $p = 0,002$ ($p \text{ value} > \alpha$). Diharapkan masyarakat di Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor dapat menangani keracunan makanan *noncorrosive agent* dari faktor-faktor sehingga kejadian keracunan makanan *noncorrosive agent* dapat diatasi.

Kata kunci: Tingkat Pengetahuan, *noncorrosive agent*, Masyarakat

THE RELATIONSHIP OF THE COMMUNITY KNOWLEDGE LEVEL AMONG BEHAVIOR OF HANDLING NONCORROSIVE AGENT FOOD POINTING IN SINDANG BARANG BOGOR

ABSTRACT

Food includes for the most important and very essential basic needs in human life. Called food poisoning if someone experiences health problems after consuming food which contaminated with bacteria or poison which produced by bacteria diseases. These microorganisms can enter to our bodies through the food with people mediators who process food or indeed come from the food itself by poor processing result. Non-corrosive food poisoning is a food material that is not derived from chemicals containing corrosive substances. The purpose of the research was to determine the connection between the knowledge level of the society with the behavior of handling non corrosive food poisoning agent in Sindang Barang Bogor. The type of the research used is quantitative analysis with the research design using descriptive analytical method through cross sectional approach. The population in this study was 140 citizens in Sindang Bogor. The amount of sampling used in the assessment was using the Slovin formula. So the sample in this research was 60 respondents. The results showed that from the total of 60 respondents, 24 people (40.0%) had a good level of knowledge. The Non-Corrosive Food Poisoning Behavior results stated that of

60 respondents, 34 people (56.7%) had negative Non-corrosive food poisoning behavior. There is a significant connection between the knowledge level of the society with the behavior of handling non corrosive agent food poisoning in Sindang Barang Bogor with value $p = 0,002$ ($p \text{ value} > \alpha$). It was expected that the society in Sindang Barang Bogor can handle food poisoning Non-corrosive agent from factors so that the incidence of Non-corrosive food poisoning can be overcome.

Keywords: Knowledge level, noncorosive agent, society

DOI :

Received : ; Accepted : ; Published :

PENDAHULUAN

Makanan termasuk kebutuhan dasar terpenting dan sangat esensial dalam kehidupan manusia. Disebut keracunan makanan bila seseorang mengalami gangguan kesehatan setelah mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi bakteri atau racun yang dihasilkan oleh bakteri penyakit. Mikroorganisme ini dapat masuk ke dalam tubuh kita melalui makanan dengan perantara orang yang mengolah makanan atau memang berasal dari makanan itu sendiri akibat pengolahan yang kurang baik. Seperti diketahui, bakteri sangat menyukai suasana lingkungan yang lembab dan bersuhu ruangan. Pada kondisi ini, pertumbuhan bakteri akan meningkat dengan pesat.¹ Keracunan makanan *noncorosive agent* adalah bahan makanan yang bukan berasal dari zat kimia yang mengandung zat korosif¹⁰. Secara konvensional zat korosif dianggap sebagai zat yang dapat menghancurkan logam atau menyebabkan oksidasi bahan¹

Bila suhu ini ditingkatkan atau diturunkan maka perkembangan biakan bakteri pun akan berkurang atau terhenti. Keracunan makanan merupakan penyakit yang diakibatkan pengonsumsi makanan atau

minuman yang memiliki kandungan bakteri, atau toksinnya, parasit, virus atau bahan-bahan kimia yang dapat menyebabkan gangguan di dalam fungsi normal tubuh.¹ Jenis keracunan makanan disebabkan oleh *biologikal* (bakteria, *fungi* (kulat), Virus), *fizikal* (benda atau bahan asing seperti rambut, cebisan kaca, paku dan lain-lain), *kimia* (racun serangga, racun rumpai, bahan pencuci kimia, aditif makanan seperti pengawet yang berlebihan).²

Tanda-tanda umum keracunan makanan diantaranya kekejangan otot, demam, sering membuang air besar, tinja cair dan mungkin disertai darah, nanah atau mukus, otot-otot lemah dan badan terasa sejuk, lesu dan muntah, memulas dan sakit perut, kadangkala demam dan dehidrasi, hilang selera makan. Di Indonesia sering terjadi kasus keracunan, mulai dari keracunan makanan, zat kimia hingga keracunan gas. Tidak jarang kasus keracunan ini berujung pada kematian. Ketidaktahuan masyarakat terhadap pertolongan pertama pada kasus keracunan juga menjadi salah satu penyebab kematian tersebut. Untuk mengatasi dan membantu korban yang

keracunan kita harus mengetahui keracunan yang dialami oleh korban dan gejala – gejala yang ditunjukkan oleh korban serta penanganan pertamanya. Karena keracunan dapat menimbulkan dampak yang berbahaya bagi kesehatan hingga bisa menyebabkan kematian. Oleh karena itu, pertolongan pertama yang tepat dalam kasus keracunan sangat penting untuk mencegah terjadinya korban jiwa. Pada banyak kasus yang ada akibat keracunan sebagai “*first stander*” dapat melakukan pertolongan pertama bagi setiap orang yang mengalami atau menjadi korban keracunan.³

Data WHO tersebut menunjukkan bahwa ratusan juta orang di seluruh dunia bisa sakit karena makanan yang terkontaminasi. Berikut ini fakta-fakta dari WHO soal kematian di seluruh dunia karena keracunan makanan sejak tahun 2010 582 juta orang sejak tahun 2014 meninggal akibat 22 penyakit berbeda yang ditularkan melalui makanan, 351.000 jumlah kematian secara keseluruhan, 52.000 kematian disebabkan bakteri *Salmonella* , 37.000 kematian disebabkan bakteri *E.coli*, 35.000 kematian disebabkan oleh *norovirus* (virus utama dari wabah penyakit karena makanan yang terkontaminasi di Amerika Serikat), 40% anak-anak di bawah umur 5 tahun mengidap penyakit dari makanan terkontaminasi. WHO mencatat, makanan bisa mengandung virus dan bakteri tidak aman yang terkontaminasi dari daging, buah-buahan, dan sayuran yang tidak bersih atau kurang matang saat dimasak⁴

Penyebab keracunan makanan adalah kuman *Clostridium botulinum* yang hidup dengan kedap udara (*anaerobik*), yaitu di tempat-tempat yang tidak ada udaranya .

Keracunan makanan dapat disebabkan oleh pencemaran bahan-bahan kimia beracun, kontaminasi zat-zat kimia, *mikroba*, *bakteri*, *virus* dan *jamur* yang masuk kedalam tubuh manusia.⁵

Keracunan makanan *noncorosive agent* adalah Secara konvensional zat korosif dianggap sebagai zat yang dapat menghancurkan logam atau menyebabkan oksidasi bahan⁶

Pertolongan pertama keracunan makanan *noncorosive agent* yang dapat dilakukan adalah dengan mengupayakan penderita untuk memuntahkan makanan yang telah dikonsumsi penderita. Cara yang bisa dilakukan untuk merangsang muntahan adalah dengan memberikan minuman susu. Selain itu, cara yang bisa dilakukan adalah dengan meminum segelas air yang telah dicampur dengan satu sendok teh garam dan berikan minuman teh pekat.⁷

Penelitian Eva A Sihombing 2016 hubungan pengetahuan dan sikap mahasiswa FKM USU angkatan 2014 terhadap perilaku kepatuhan membaca label informasi kedaluwarsa produk makanan, Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan menggunakan desain *cross sectional* yaitu dengan jumlah sampel sebanyak 40 responden. Teknik pengambilan sampel adalah *Simple random sampling*.⁸

Jadi bila disimpulkan Keracunan makanan *noncorosive agent* adalah keracunan dari bahan makanan atau makanan yang berasal dari pembusukan makanan itu sendiri dan bukan berasal dari bahan kimia atau zat korosif.⁹

Hasil studi pendahuluan yang peneliti lakukan di Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor, dari 15 warga yang diwawancarai secara langsung, Variabel Perilaku Penanganan keracunan makanan *noncorosive agent* 5 warga mengatakan mereka telah mengetahui penanganan keracunan makanan *noncorosive agent* dan 10 diantaranya mengatakan tidak mengetahui cara penanganan keracunan. Variabel Pengetahuan keracunan makanan *noncorosive agent* 2 Warga mengetahui keracunan makanan keracunan makanan *noncorosive agent* dengan baik, 5 Warga cukup mengetahui keracunan makanan keracunan makanan *noncorosive agent*, 8 Warga kurang mengetahui keracunan makanan keracunan makanan *noncorosive agent*. Berdasarkan permasalahan yang telah diungkapkan maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “HubunganTingkat Pengetahuan Masyarakat Dengan Penanganan Keracunan Makanan *noncorosive agent* di Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor”¹⁰

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini menggunakan Analitik Kuantitatif. Kuantitatif adalah pengukuran data kuantitatif dan statistik objek melalui perhitungan ilmiah berasal dari sampel orang-orang atau penduduk yang diminta menjawab atas sejumlah pertanyaan tentang survey untuk menentukan frekuensi dan prosentase tanggapan mereka.¹⁴ Desain penelitian ini menggunakan metode Deskriptif Analitik

Tempat penelitian dilakukan di Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Oktober 2017 sampai Mei tahun 2018.¹¹

Populasi diartikan sebagai keseluruhan objek penelitian atau objek yang diteliti. Berdasarkan pengertian tersebut maka populasi dalam penelitian ini adalah seluruh warga masyarakat Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor yang berjumlah 140 Warga yang keracunan.¹²

Variabel penelitian ini terdiri dari tingkat pengetahuan dengan penanganan keracunan *noncorrosive agent*. Pengolahan data dan analisa data menggunakan komputerisasi dengan program SPSS for windows 17. Analisa terdiri dari analisis univariat dan bivariat.¹⁴

HASIL PENELITIAN

Pengambilan data dalam penelitian ini dilakukan pada tanggal 17 Oktober tahun 2018 di Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor. Dalam pelaksanaan pengambilan data, peneliti di bantu oleh kader tentang cara-cara pengisian lembar kuesioner. Jumlah responden sebanyak 60 responden.

Tabel 1 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Tingkat Pengetahuan Masyarakat

N	Tingkat	Freku	Presentase
o	Pengetahu	ensi	(%)
	an		
	Masyaraka		
	t		
1	Baik	24	40,0
2	Cukup	17	28,3
3	Kurang	19	31,7
Total		60	100

Berdasarkan tabel 1 distribusi frekuensi sampel Tingkat Pengetahuan Masyarakat di Kelurahan Sindang Barang

Kota Bogor dari 60 responden didapatkan 24 responden (40,0%) berpengetahuan baik

Tabel 2 Distribusi Frekuensi Berdasarkan Sampel Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorosive agent*

No	Perilaku Penanganan Keracunan makanan <i>noncorosive agent</i>	Frekuensi	Presentase (%)
1	Positif	33	55
2	Negatif	27	45
Total		60	100

Berdasarkan tabel 2 distribusi frekuensi sampel Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorosive agent* di Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor dari 60 responden didapatkan 34 responden (55) berperilaku positif .

Tabel 3 Hubungan Tingkat Pengetahuan Masyarakat Dengan Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorosive agent* di

	Perilaku Penanganan Keracunan makanan <i>noncorosive agent</i>				Jumlah	P Value
Tingkat Pengetahuan	Positif		Negatif			
	N	%	N	%	N	%
	Baik	17	28,3	7	11,7	24
Cukup	12	20,0	5	8,3	17	28,3
Kurang	4	6,7	15	25,0	19	31,7
Jumlah	33	55	27	45	60	100

Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor

Berdasarkan tabel 3 dari 60 responden di dapatkan hasil sebanyak 17 responden (28,3%) memiliki Tingkat Pengetahuan baik

dengan Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorosive agent* yang positif. Hasil uji statistik dengan menggunakan *chi square* didapatkan nilai *p value* =0,002 yang artinya *p value* < 0,05 maka *H₀* ditolak dan *H_a* di terima. Artinya ada hubungan antara Tingkat Pengetahuan Masyarakat Dengan Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorosive agent* di Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor.

PEMBAHASAN

a. Tingkat Pengetahuan Masyarakat Pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat diharapkan dapat mempengaruhi perilaku masyarakat terhadap kesehatan. Apabila penerimaan perilaku baru atau adopsi perilaku didasari oleh pengetahuan, kesadaran dan sikap yang positif maka perilaku tersebut bersifat langgeng. Sebaiknya perilaku itu tidak disadari oleh pengetahuan dan kesadaran akan tidak berlangsung lama.¹⁴

Faktor-faktor yang Mempengaruhi Pengetahuan Menurut Budiman, ada beberapa faktor yang mempengaruhi pengetahuan seseorang, yaitu : Pendidikan, Pekerjaan, Umur, Minat, Pengalaman, Informasi¹⁵.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 60 responden didapatkan 24 responden (40,0%) mempunyai Tingkat Pengetahuan Masyarakat yang baik .

Asumsi peneliti terkait dengan hasil penelitian menjelaskan bahwa tingkat pengetahuan masyarakat sudah baik dikarenakan dilihat dari hasil kuesioner pernyataan paling tinggi nilainya adalah pendidikan.

Pendidikan adalah pembelajaran pengetahuan, keterampilan, dan kebiasaan sekelompok orang yang diturunkan dari satu generasi ke generasi berikutnya melalui pengajaran, pelatihan, atau penelitian. Pendidikan sering terjadi di bawah bimbingan orang lain, tetapi juga memungkinkan secara otodidak.¹³

Penelitian Sita Tiari 2016 Tingkat Pengetahuan masyarakat Cibadak kabupaten Sukabumi tentang pertolongan pertama keracunan makanan *noncorrosive agent*, *non-eksperimental* dengan pendekatan *cross-sectional*. Sampel penelitian sebanyak 100 orang dengan teknik *random sampling*. Analisa data penelitian menggunakan analisa univariat yaitu frekuensi distribusi, Tingkat pengetahuan masyarakat Desa Sindang Barang Kota Bogor memiliki pengetahuan baik sebanyak 53 responden (53%).

b. Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorosive agent*

Perilaku adalah suatu kegiatan atau aktivitas organisme (mahluk hidup) yang bersangkutan. Oleh sebab itu, dari sudut pandang biologis semua mahluk hidup mulai dari tumbuhan, binatang, sampai dengan manusia itu berperilaku, karena mereka mempunyai aktivitas masing-masing sehingga yang dimaksud perilaku manusia, pada hakekatnya adalah tindakan atau aktivitas manusia itu sendiri yang mempunyai bentangan yang sangat luas.¹⁵

Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku adalah Faktor predisposisi (*predisposing factor*), yang terwujud dalam pengetahuan, sikap, kepercayaan, keyakinan, nilai-nilai, sosial ekonomi dan sebagainya.¹⁵

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari 60 responden didapatkan 33 responden (55%) mempunyai Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorosive agent* yang positif.

Asumsi peneliti terkait dengan hasil penelitian menjelaskan bahwa Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorosive agent* yang positif dan faktor yang mempengaruhinya adalah pengetahuan.

Pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat diharapkan dapat mempengaruhi perilaku masyarakat terhadap kesehatan. Apabila penerimaan perilaku baru atau adopsi perilaku didasari oleh pengetahuan, kesadaran dan sikap yang positif maka perilaku tersebut bersifat langgeng. Sebaiknya perilaku itu tidak disadari oleh pengetahuan dan kesadaran akan tidak berlangsung lama.¹³

Penelitian Eva A Sihombing 2016 hubungan pengetahuan dan sikap mahasiswa FKM USU angkatan 2014 terhadap perilaku kepatuhan membaca label informasi kedaluwarsa produk makanan, Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan menggunakan desain *cross sectional* yaitu dengan jumlah sampel sebanyak 40 responden Perilaku positif responden yang patuh membaca label informasi kedaluwarsa sebanyak 15 orang (25%) dan Perilaku negatif responden yang tidak patuh sebanyak 25 orang (75%).⁷

c. Hubungan Tingkat Pengetahuan Masyarakat Dengan Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorosive agent*

Pengetahuan yang dimiliki oleh masyarakat diharapkan dapat mempengaruhi perilaku masyarakat terhadap kesehatan. Apabila penerimaan perilaku baru atau adopsi perilaku didasari oleh pengetahuan, kesadaran dan sikap yang positif maka perilaku tersebut bersifat langgeng. Sebaiknya perilaku itu tidak disadari oleh pengetahuan dan kesadaran akan tidak berlangsung lama.

Penilaian perilaku dan lingkungan merupakan faktor-faktor yang memberi kontribusi kepada masalah kesehatan. Dimana faktor perilaku merupakan gaya hidup perorangan yang beresiko memberikan dukungan kepada kejadian dan kesulitan masalah kesehatan. Sedangkan faktor lingkungan merupakan semua faktor-faktor sosial dan fisiologis luar kepada seseorang, sering tidak mencapai titik kontrol perorangan, yang dapat dimodifikasi untuk mendukung perilaku atau mempengaruhi hasil kesehatan.¹⁶

Menurut asumsi peneliti, faktor yang berhubungan dengan perilaku adalah pengetahuan

Hasil uji statistik didapatkan nilai p value = 0,002 yang artinya p value \leq 0,05. Jadi hipotesis nol ditolak dan hipotesis alternatif diterima. Sehingga ada Hubungan Tingkat Pengetahuan Masyarakat Dengan Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorosive agent* di Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor.

Penelitian Eva A Sihombing 2016 hubungan pengetahuan dan sikap mahasiswa FKM USU angkatan 2014 terhadap perilaku kepatuhan membaca label informasi kedaluwarsa produk makanan, Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan menggunakan desain *cross sectional* yaitu

dengan jumlah sampel sebanyak 40 responden, Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa 36 orang (90%) berpengetahuan baik dan Perilaku negatif responden yang tidak patuh sebanyak 25 orang (75%).⁷

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan mengenai Hubungan Tingkat Pengetahuan Masyarakat Dengan Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorosive agent* di Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Diketahui distribusi frekuensi tingkat pengetahuan masyarakat di Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor. Didapatkan sebanyak 24 orang (40,0%) memiliki tingkat pengetahuan baik.
2. Diketahui distribusi frekuensi Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorosive agent* di Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor. Didapatkan sebanyak 34 orang (56,7%) memiliki Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorosive agent* negatif.
3. Ada hubungan antara Tingkat Pengetahuan Masyarakat Dengan Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorosive agent* di Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor, dengan nilai p value = 0,002 (P value $<$)

SARAN

1. Bagi ilmu pengetahuan

Hasil penelitian yang didapat, diharapkan dapat menambah referensi tentang keperawatan gawat darurat, khususnya bahan pelengkap di perpustakaan dimana nantinya bisa bermanfaat bagi mahasiswa sebagai bahan proses belajar serta tambahan pengetahuan dan dapat memperkaya khazanah ilmu kesehatan lainnya.

2. Bagi masyarakat di Kelurahan Sindang Barang Kota Bogor

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan yang bermanfaat dalam Perilaku Penanganan Keracunan makanan *noncorosive agent*.

DAFTAR PUSTAKA

1. Soegeng Santoso dan Anne Lies Ranti. 1999. *Kesehatan dan Gizi*. Jakarta: Rineka Cipta.
2. Arisman. 2009. *Keracunan Makanan*. Jakarta : EGC.
3. DinasKesehatan Indragiri Hulu. 2015. <http://dinkes.inhukab.go.id/?p=3323>diakses tanggal 13 Januari 2018.
4. BPOM RI. 2012. *Laporan Tahunan 2012 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI*. Jakarta: BPOM RI.
5. AGUS HANDOYO (2014) *STUDI KASUS KEJADIAN LUAR BIASA KERACUNAN PANGAN DIDESA JEMBUNGAN KECAMATAN BANYUDONOBOYOLALE*prints.ums.ac.id/32158/1/HALAMAN%20DEPAN.pdfdiakses pada 7 Desember 2017 17:05:30
6. Sita Tiar (2016) *TINGKAT PENGETAHUAN MASYARAKAT DUSUN DUA GATAKTAMAN TIRTO KASIHAN BANTUL YOGYAKARTA TENTANG PERTOLONGAN PERTAMA KERACUNAN MAKANAN*repository.ums.ac.id/bitstream/handle/123456789/6416/halaman%20judul.pdfdiakses pada 7 Desember 2017 17:35:30
7. Eva A Sihombing (2016) *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Mahasiswa Fakultas Kesehatan Masyarakat USU Angkatan 2014 Terhadap Kepatuhan Membaca Label Informasi Kedaluwarsa Produk Makanan Tahun2016*<http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/62495?show=full>diakses pada 8 Desember 2017 10:15:30
8. Handayani, B.R. & Werdiningsih, W, 2010. Kondisi Santas dan Keracunan Makanan Tradisional *Jurnal Agroteksos*.
9. Junaidi, Iskandar. 2011. *Pedoman Pertolongan Pertama*. Yogyakarta. Andi Offset.
10. Sumardjo Damin. 2006. *Pengantar Kimia Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran*. Jakarta : penerbit Buku Kedokteran EGC
11. Noriko N, 2013. Potensi Daun Teh (*Camellia sinensis*) Dan Daun Anting-Anting *Acalypha indica* L. Dalam Menghambat Pertumbuhan *Salmonella typhi*. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains Dan Teknologi*
12. Hardisman. 2014. *Gawat darurat medis Praktis*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
13. Bahri, S., Sigit, J.I., Aprianono, T., Syafriani, R., Dwita, L.P., & Octaviar, Y.H. (2012) *Penanganan Rehidrasi Setelah Olahraga dengan Air Kelapa (Cocos nucifera L.), Air Kelapa*

- ditambah Gula Putih, Minuman Supemen, dan Air Putih. Jurnal Matematika & Sains.*
14. Notoatmodjo, S. 2007. *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta : Rineka Cipta.
15. Budiman & Riyanto A. 2013. *Kapita Selekta Kuisisioner Pengetahuan Dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Salemba Medika.
16. Koentjaraningrat. 2008. *Metode Penelitian Masyarakat*. PT. Gramedia. Jakarta