

Socialization of Sanitation, Hygiene and COVID-19 Facility Assistance for Local Farmer Groups in Ped Village, Nusa Penida District, Klungkung

Sosialisasi Sanitasi dan Higiene serta Pendampingan Fasilitas COVID-19 bagi Kelompok Tani Lokal di Desa Ped, Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung

Anak Agung Istri Sri Wiadnyani^{1*}, I Gede Arie Mahendra Putra¹, I Gusti Ayu Krisma Widya Saraswati¹, I Wayan Ryantama Swastika Braja¹

¹Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana, Jalan Kampus Bukit Jimbaran, Badung, Bali, 80362.

*Corresponding Author: sriwiadnyani@unud.ac.id

Article info	Abstract
Keywords: Hygiene, Pandemic, Safety, Sanitation, Socialisation	The Women Farmers Groups (KWT) Puspasari and Bodong Lestari in Ped Village, Nusa Penida Subdistrict, Klungkung Regency, remained actively engaged in processed food production during the COVID-19 pandemic as an effort to maintain household economic stability and group sustainability. However, despite being located in a green zone, some members had not fully implemented proper food sanitation, personal hygiene, and health protocols. This community service activity aimed to enhance the partners understanding and implementation of food sanitation practices and health protocols through socialization and education on Responsible Processed Food Production Practices (CPPOB). The approach included providing hygiene guidelines, distributing supporting equipment such as disinfectants and personal protective equipment (PPE), and educating on safe waste management. The results showed an improvement in adherence to sanitation principles and health protocols, contributing to the development of a more hygienic and safe processed food production process. This initiative proved effective in supporting food safety and strengthening public health protection during the pandemic.
Kata kunci: Higiene, Pandemi, Sanitasi, Sosialisasi, Keamanan	Abstrak Kelompok Wanita Tani (KWT) Puspasari dan Bodong Lestari di Desa Ped, Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung, tetap aktif memproduksi pangan olahan selama masa pandemi COVID-19 guna menjaga stabilitas ekonomi rumah tangga dan keberlanjutan kelompok. Namun, meskipun berada di zona hijau, sebagian anggota belum sepenuhnya menerapkan prinsip sanitasi pangan, higiene, dan protokol kesehatan. Kegiatan pengabdian ini bertujuan meningkatkan pemahaman dan penerapan praktik sanitasi pangan serta protokol kesehatan melalui sosialisasi dan edukasi <i>Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik</i> (CPPOB). Pendekatan yang diterapkan meliputi pemberian materi panduan higiene, bantuan sarana penunjang seperti desinfektan dan alat pelindung diri, serta edukasi pengolahan limbah yang aman. Hasil kegiatan menunjukkan peningkatan kepatuhan terhadap prinsip sanitasi dan protokol kesehatan, yang mendorong terbentuknya proses produksi pangan olahan yang lebih higienis dan aman. Upaya ini terbukti efektif dalam mendukung keamanan pangan dan memperkuat perlindungan kesehatan masyarakat di masa pandemi.

PENDAHULUAN

Nusa Penida terletak di tenggara Pulau Bali yang berbatasan dengan Selat Badung. Kawasan ini berdekatan dengan dua pulau kecil lainnya, yaitu Nusa Lembongan dan Nusa Ceningan (Harbowo & Agustina, 2024). pulau kecil tersebut memiliki keunikan serta daya tarik tersendiri dengan perbedaan ciri geografis maupun sosial-

budaya. Desa Ped termasuk salah satu desa yang terletak di Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung (Suwendri et al., 2022). Desa Ped memiliki batas-batas sebagai berikut: sebelah Utara (selat Badung), sebelah Timur (Desa Kutampi Kaler), sebelah selatan (Desa Klumpu), sebelah barat (Desa Sakti dan Kampung Toya Pakeh) (Desa Ped, 2018; Ginting et al., 2024).

Wilayah yang dikelilingi laut membuat sebagian besar penduduk Desa Ped berprofesi di sektor kelautan dan wisata bahari, mulai dari petani rumput laut, nelayan, kru kapal, porter, pemandu wisata, hingga pelaku usaha perdagangan (Dhyana Putri et al., 2023).

Dalam beberapa tahun terakhir, sektor pariwisata di Nusa Penida mengalami pertumbuhan signifikan, yang ditunjukkan oleh peningkatan jumlah kunjungan wisatawan dari 264.708 orang pada tahun 2015 menjadi 441.775 orang pada tahun 2019 (BPS, 2019). Daya tarik bentang alam yang menggabungkan pesona pantai dan perbukitan mendorong sebagian besar penduduk beralih mata pencaharian ke sektor pariwisata. Namun, perkembangan ini mengalami kemunduran sejak pandemi COVID-19 melanda pada pertengahan 2020 yang membatasi mobilitas wisatawan, sehingga angka kunjungan menurun drastis menjadi 99.410 orang (BPS, 2020). Desa Ped, terdiri dari 6 Dusun yang terdiri dari Adegan, Biaung, Ped, Pendem, Seming dan Sental dengan jumlah banjar sebanyak 12 (Desa Ped, 2018). Luas wilayah Desa Ped 21,15 km² yang memiliki kepadatan penduduk 180 jiwa/km², dengan jumlah penduduk pada tahun 2022 mencapai 5.307 jiwa yang terdiri dari 2.680 laki-laki dan 2.627 perempuan dengan *sex ratio* 102,7 (BPS, 2022).

Kabupaten Klungkung pada awal tahun 2020 telah mendapatkan dukungan dana dan bantuan teknis dari Proyek *National Support for Local Investment Climates/National Support for Enhancing Local and Regional Economic Development* (NSLIC/NSELRED) melalui program *Responsive Innovation Fund* (RIF) (Bappeda Klungkung, 2020). Bantuan tersebut dimanfaatkan oleh Pemerintah Daerah Kabupaten Klungkung untuk

mengembangkan inovasi daerah yang disebut dengan *Rumah Keong*. *Rumah Keong* sendiri merupakan singkatan dari komoditas unggulan yang ada di kawasan Nusa Penida yaitu Rumput laut, Mangga/poh, Kelapa, dan singkong (Diskominfo, 2020). Dukungan RIF terhadap pengembangan *Rumah Keong* secara umum menargetkan adanya variasi produk turunan yang dapat menjadi nilai tambah bagi komoditas unggulan. Program RIF ini mendorong kawasan-kawasan terpilih untuk mampu beradaptasi dengan kondisi pandemi saat ini yang sangat mengandalkan peran teknologi termasuk teknologi digital.

Terkait dengan Program *Rumah Keong* secara menyeluruh, di Desa Ped telah berkembang dua Kelompok Wanita Tani (KWT). Pertama adalah KWT Puspasari yang berada di Dusun Sental, Br. Sental Kangin. Kelompok ini bergerak di bidang pengolahan singkong yang beranggotakan 31 orang, dan dipimpin oleh Ni Made Miniati. Produk olahan yang dihasilkan antara lain keripik singkong dan *modified cassava flour (mocaf)*. Sementara itu, di Dusun Pendem, Banjar Bodong, berkembang KWT Bodong Lestari yang fokus pada sektor perkebunan dan pengolahan kelapa serta turunannya. Kelompok ini beranggotakan 19 orang dan diketuai oleh Ni Made Martini. KWT Bodong Lestari telah memproduksi berbagai olahan seperti keripik kelapa khas Nusa Penida dan *virgin coconut oil (VCO)*.

KWT Puspasari dan Bodong Lestari merupakan kelompok wanita tani yang cukup produktif di masa pandemi, tentunya anggota kelompok akan sering berinteraksi secara intensif untuk berkontak fisik pada saat memproduksi produk olahan, terlebih lagi Kecamatan Nusa Penida merupakan satu-satunya Kecamatan di Klungkung yang

termasuk dalam wilayah zona hijau sehingga itu merupakan poin utama daerah ini untuk segera bangkit memperbaiki perekonomian daerah melalui sektor pertanian, UKM maupun pariwisata. Situasi pandemi COVID-19 menempatkan penerapan sanitasi dan higiene sebagai elemen penting dalam proses produksi pangan. Praktik higiene dan sanitasi yang tepat diperlukan untuk menjaga keamanan dan mutu produk olahan, sekaligus mengurangi risiko kontaminasi biologis, kimia, maupun benda asing (Anelich et al., 2020). Penerapan prinsip sanitasi dan higiene juga berperan dalam pencegahan penularan COVID-19 di lingkungan produksi pangan dalam menjamin mutu dan keamanan pangan (Trmcic et al., 2021).

Permasalahan yang terjadi di lapangan adalah terkadang ada beberapa anggota kelompok kurang menerapkan sanitasi dan *hygiene* serta protokol COVID-19. Meskipun wilayah kegiatan termasuk dalam kategori zona hijau berdasarkan status risiko penyebaran COVID-19, kelompok mitra tetap diwajibkan untuk mematuhi protokol kesehatan secara konsisten dalam aktivitas sehari-hari seperti menggunakan masker, menjaga jarak, menghindari kerumunan, dan mencuci tangan secara rutin. Hal tersebut merupakan bagian dari *personal hygiene* dan proteksi diri yang sangat penting. Menurut Kementerian Kesehatan RI (2023) penerapan kebiasaan higienis dan protokol kesehatan di lingkungan tempat tinggal dapat secara signifikan mengurangi resiko penyebaran virus corona, terutama di kawasan padat penduduk seperti permukiman dan perumahan. Oleh karenanya, kepatuhan masyarakat terhadap protokol tersebut menjadi kunci dalam menciptakan lingkungan yang sehat, aman, dan higienis.

METODE

Tempat, Waktu, dan Partisipasi Kegiatan

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Ped, Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung. Kegiatan dilakukan pada bulan Agustus hingga Oktober 2021. Peserta yang terlibat adalah anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Puspasari dan Bodong Lestari. Adapun tujuan pelaksanaan kegiatan yaitu untuk meningkatkan pengetahuan mitra (KWT Puspasari dan Bodong Lestari) akan pentingnya sanitasi dan personal *hygiene* dalam memproduksi pangan olahan di Desa Ped, sehingga mitra mampu menerapkan protokol kesehatan untuk menanggulangi pandemi COVID-19 yang diharapkan dapat meningkatkan kesadaran masyarakat akan pentingnya menjaga kesehatan dan mengutamakan keselamatan di tengah pandemi COVID-19. Oleh karena itu untuk menunjang tercapainya tujuan maka anggota KWT diberikan sosialisasi, pelatihan dan panduan Penerapan *Good Hygiene Practices* atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB), personal *hygiene*, desinfeksi untuk inaktivasi virus COVID-19 yang lebih cepat serta pengolahan limbah yang aman. Hal ini bisa meningkatkan pengetahuan peserta dan diharapkan dapat disebarluaskan kepada seluruh masyarakat yang ada disekitarnya.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam pelaksanaan pengabdian masyarakat adalah masker, *face shield*, celemek/apron, sarung tangan, *haircap*. Bahan yang digunakan antara lain sabun cuci tangan, *hand sanitizer*, klorin, air.

Tahapan Pelaksanaan Kegiatan

Dalam menanggulangi penyebaran virus corona yaitu menjaga kebersihan lingkungan dan diri sendiri serta mematuhi protokol kesehatan dalam beraktivitas sehari-hari misalnya penggunaan masker, menjaga jarak, hindari kerumunan serta selalu mencuci tangan. Hal tersebut dapat dikatakan sebagai cara personal *hygiene* dan proteksi diri yang sangat penting, apabila masyarakat sudah dapat mematuhi protokol kesehatan untuk memelihara personal *hygiene* dan proteksi diri maka bisa mengurangi penyebaran virus corona di lingkungan tempat tinggal, tempat produksi KWT seperti pemukiman dan perumahan. Pendekatan yang dilakukan untuk mencapai tujuan kegiatan ini antara lain: memberikan sosialisasi pengetahuan dan edukasi tentang pentingnya sanitasi dan *hygiene* dalam produksi pangan olahan dengan cara pemberian materi dan panduan sanitasi dan personal *hygiene* dan penyuluhan, bantuan berupa desinfektan untuk sanitasi peralatan kerja pada mitra, celemek atau apron, sarung tangan serta *haircap* agar kebersihan pangan olahan terjaga dan mencegah kontaminasi silang, bantuan berupa sarana penunjang COVID-19 seperti masker, *face shield*, sabun cuci tangan, *hand sanitizer*, praktek langsung cara menggunakan sarana penunjang mencegah COVID-19, melakukan pendampingan, monitoring dan evaluasi selama kegiatan agar terbentuk mitra yang mandiri. Adapun panduan sosialisasi sanitasi dan *hygiene* sebagai berikut:

1. Penerapan *Good Practices* atau Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) dalam produksi pangan olahan dilaksanakan sesuai dengan ketentuan peraturan perundang-undangan. Selain itu, prinsip *Hazard*

Analysis and Critical Control Point (HACCP) juga diterapkan untuk pangan tertentu yang diwajibkan oleh peraturan perundang-undangan, meliputi produk yang diperuntukkan bagi bayi atau anak.

2. Personal *Hygiene*

Penerapan pola hidup bersih dan sehat sangat penting dilakukan oleh setiap karyawan. Hal-hal yang harus ditekankan oleh setiap karyawan dalam penerapan *hygiene* karyawan yang baik, antara lain:

- Menjaga kebersihan tangan dengan: sering cuci tangan menggunakan sabun selama paling sedikit 20 detik, terutama setelah berada di tempat umum, kamar kecil, membuang ingus (*nose-blowing*), batuk, atau bersin.
- Menggunakan *hand sanitizer* setelah berada di tempat umum dan menyentuh benda atau permukaan yang sering disentuh orang lain.
- Menggunakan desinfektan pada permukaan kerja dan titik-titik peralatan yang sering digunakan bersama, misalnya gagang pintu, meja, troli, layanan kasir elektronik, alat perekam kehadiran, dan lainnya.
- Menggunakan masker untuk menutupi mulut dan hidung guna mencegah percikan droplet saat bicara, batuk atau bersin.
- Menjaga kebersihan seragam kerja. Mengganti baju khusus kerja sebelum memasuki area produksi dan sebelum pulang kerja.

3. Disinfeksi untuk inaktivasi virus COVID-19 yang lebih cepat dan Virus COVID-19 cenderung lebih sensitif terhadap klorin dan proses disinfeksi oksidan lainnya. Jika menggunakan desinfektan berbasis klorin, kandungan residu klorin bebas harus lebih besar dari 0,5 mg/L, yang

diuji pada waktu minimal 30 menit setelah waktu kontak. Namun demikian, terdapat alternatif desinfektan lain yang aman untuk permukaan atau peralatan yang kontak dengan pangan diantaranya desinfektan berbasis alkohol, hidrogen peroksida, ozon, kalium hidroksida, dan natrium hidroksida. Peralatan atau benda yang selalu disentuh secara rutin harus dilakukan desinfeksi sebelum digunakan.

4. Pengolahan limbah yang aman *World Health Organization* (WHO) menyatakan bahwa, hingga saat ini, tidak ada bukti bahwa virus COVID-19 telah ditransmisikan melalui sistem pembuangan atau air kotor dengan atau tanpa pengolahan air limbah. Namun demikian, air limbah yang dibawa dalam sistem pembuangan atau air kotor harus diolah dengan pengolahan air limbah terpusat yang dirancang dan dikelola dengan baik. Desinfeksi dapat dilakukan apabila instalasi pengolahan air limbah dianggap tidak optimal menghilangkan virus. untuk usaha mikro kecil, penanganan limbah dapat mengacu ke penanganan limbah domestik sesuai ketentuan perundang-undangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sosialisasi dan Pelaksanaan Kegiatan Pengabdian pada KWT Puspasari dan Bodong Lestari

Kegiatan Pengabdian kepada masyarakat yang diselenggarakan oleh Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana di Desa Ped, Kecamatan Nusa Penida, Klungkung, berlangsung secara terstruktur dan menyeluruh. Peserta kegiatan terdiri dari 30 orang anggota Kelompok Wanita Tani (KWT) Puspasari dan Bodong Lestari, yang telah dikelompokkan dalam dua sesi pelatihan untuk menjaga efektivitas dan

protokol kesehatan. Sebagaimana tergambar pada Gambar 1, kegiatan dimulai dengan sesi sosialisasi dan penyuluhan mengenai prinsip dasar sanitasi dan higiene pangan serta pentingnya penerapan protokol kesehatan selama masa pandemi COVID-19. Narasumber dari tim pengabdian menjelaskan pentingnya sanitasi sebagai elemen dasar dalam produksi pangan yang aman, merujuk pada pendekatan prinsip dasar *Good Manufacturing Practices* (GMP) (Awuchi, 2023). Hal ini dilakukan agar produk yang dihasilkan tidak hanya layak konsumsi dari sisi rasa dan tampilan, tetapi juga memenuhi standar keamanan pangan serta memiliki nilai jual yang kompetitif.



Gambar 1. Sosialisasi sanitasi dan higiene

Selanjutnya, sesi praktik seperti yang terekam pada Gambar 2 menunjukkan pelatihan langsung kepada peserta dalam pengolahan dan pengemasan pangan. Peserta terlihat mengenakan alat pelindung diri (APD) seperti masker, sarung tangan, dan penutup kepala sebagai contoh penerapan *Good Hygiene Practices* (GHP) dalam konteks pelatihan lapangan (Disantoetal., 2020).



Gambar 2. Praktik penerapan sanitasi dan higiene pangan

Kegiatan berlangsung dalam suasana terbuka, memanfaatkan ruang semi *outdoor* guna memastikan sirkulasi udara yang optimal, sesuai dengan pedoman WHO yang menekankan pentingnya ventilasi dalam mengurangi risiko penularan SARS-CoV-2, terutama di ruang tertutup dan padat (WHO, 2020). Selain itu, penerapan *physical distancing* antar peserta tetap dijalankan untuk mencegah kontak langsung yang berlebihan, sebagai bagian dari strategi mitigasi penularan penyakit infeksi melalui udara. Pendekatan ini tidak hanya mendukung efektivitas pelatihan, tetapi juga menekankan pentingnya kedisiplinan dalam menjaga protokol kesehatan selama pandemi.

Pemberian materi tidak hanya berfokus pada teknis produksi, tetapi juga mencakup edukasi mengenai pengemasan dan pelabelan sebagai aspek penting dalam pemasaran produk pangan. Hal ini penting agar produk KWT tidak hanya memenuhi aspek higienitas, tetapi juga siap masuk ke pasar dengan standar pelabelan yang informatif dan menarik (Zafaretal, 2022). Kegiatan ditutup dengan sesi evaluasi dan diskusi hasil praktik, serta pembagian sarana sanitasi seperti tempat cuci tangan, sabun cair, dan alat pelindung produksi kepada masing-masing kelompok KWT. Keberhasilan pelaksanaan kegiatan ini tercermin dari partisipasi aktif peserta dalam setiap sesi, pemahaman konsep yang lebih baik terkait keamanan pangan, serta peningkatan keterampilan dalam pengolahan dan pengemasan produk. Suksesnya pelaksanaan seluruh kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tentunya mempunyai manfaat yang cukup baik bagi masyarakat pada umumnya, KWT Bodong Lestari dan Puspasari khususnya. Adanya praktik baik dalam penerapan sanitasi dan higiene dalam produksi produk olahan mereka serta selalu menjaga protokol kesehatan baik pada saat melakukan

produksi maupun tidak sehingga menjamin produk yg mereka produksi aman dan sehat.



Gambar 3. Dokumentasi bersama setelah melakukan sosialisasi dan praktik bersama KWT Bodong Lestari dan Puspasari

Dampak Pelaksanaan dan Keberlanjutan Kegiatan

Suksesnya pelaksanaan seluruh kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini tentunya mempunyai manfaat yang cukup baik bagi masyarakat pada umumnya, KWT Bodong Lestari dan Puspasari khususnya. Adanya praktik baik dalam penerapan sanitasi dan higiene dalam produksi produk olahan mereka serta selalu menjaga protokol kesehatan baik pada saat melakukan produksi maupun tidak sehingga menjamin produk yg mereka produksi aman dan sehat.



Gambar 4. Penyerahan bantuan sarana covid

KESIMPULAN

Melalui sosialisasi, pemberian panduan, dan praktik langsung penggunaan APD serta sarana pencegahan COVID-19, edukasi mengenai sanitasi dan higiene pangan berhasil disampaikan dengan baik. Dengan dukungan desinfektan, masker, *faceshield*, serta kelengkapan seperti apron, sarung tangan, dan *haircap*, para mitra tidak hanya memahami teori, tetapi juga siap

menerapkan protokol kesehatan secara menyeluruh dan konsisten selama proses produksi pangan olahan (Setiawan et al., 2022). Melihat antusias dan respon positif dari mitra KWT Puspasari dan KWT Bodong Lestari, Desa Ped, Nusa Penida, Klungkung terhadap sosialisasi sanitasi dan *hygiene* serta bantuan sarana covid, maka diperlukan kegiatan serupa di daerah-daerah lain.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih disampaikan kepada masyarakat dan Anggota Kelompok Wanita Tani Puspasari dan Bodong Lestari, yang telah bersedia menjadi mitra dalam sosialisasi dan pelatihan sanitasi serta *hygiene*, dan kepada Kepala Desa Ped, Kecamatan Nusa Penida, Kabupaten Klungkung, atas kehadiran dan peran aktifnya dalam pendampingan, pemantauan, dan evaluasi selama kegiatan berlangsung.

DAFTAR PUSTAKA

- Anelich, L. E. C. M., Lues, R., Farber, J. M., & Parreira, V. R. (2020). SARS-CoV-2 and Risk to Food Safety. *Frontiers in Nutrition*, 7, 1–8. <https://doi.org/10.3389/fnut.2020.580551>
- Awuchi, C. G. (2023). HACCP, quality, and food safety management in food and agricultural systems. *Cogent Food and Agriculture*, 9(1). <https://doi.org/10.1080/23311932.2023.2176280>
- Bappeda. (2020). *Rapat Koordinasi TKPKP Penajaman Rencana Aksi Program Responsif Innovation Funds (RIF) di Kabupaten Klungkung*. Badan Perencanaan Pembangunan Daerah Kabupaten Klungkung. <https://bappeda.klungkungkab.go.id/2020/09/23/rapat-koordinasi-tkpkp-penajaman-rencana-aksi-program-responsif-innovation-funds-rif-di-kabupaten-klungkung/>
- BPS. (2019). *Rencana Strategis Badan Pusat Statistik Kabupaten Klungkung (2015-2019)*. Badan Pusat Statistik Kabupaten Klungkung. <https://klungkungkab.bps.go.id/id/publication/2015/08/10/ea6e0f1a82c66ffb967dc972/rencana-strategis-badan-pusat-statistik-kabupaten-klungkung-2015-2019.html>
- BPS. (2020). *Kabupaten Klungkung Dalam Angka 2020*. <https://klungkungkab.bps.go.id/id/publication/2020/04/27/8f9e5fcca59e9a9a7c30aa1/kabupaten-klungkung-dalam-angka-2020.html>
- BPS. (2022). *Kabupaten Klungkung Dalam Angka 2022*. <https://klungkungkab.bps.go.id/id/publication/2022/02/25/4f25ddb1549f26a52a2f04ed/kabupaten-klungkung-dalam-angka-2022.html>
- Dhyana Putri, I. G. A. S., Sundari, C. D. W. H., & Sarihati, I. G. A. D. (2023). Pemeriksaan Kadar Hemoglobin dan Penyuluhan Tentang Anemia Pada Nelayan Dan Pekerja Wisata Air di Kawasan Wisata Desa Ped Nusa Penida. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Sehat*, 5(1), 2023. <https://doi.org/0.33992/ms.v4i1.1709>
- Disanto, C., Celano, G., Dambrosio, A., Quaglia, N. C., Bozzo, G., Tritto, A., & Celano, G. V. (2020). Food Safety in Collective Catering: Knowledge, Attitudes and Correct Application of GHP/GMP knowledge Among Food Service Workers. *Italian Journal of Food Safety*, 9(4), 201–205. <https://doi.org/10.4081/ijfs.2020.8453>
- Diskominfo, K. (2020). *Wamen Budi Arie Resmikan Rumah Keong Pusat Pengembangan Produk Desa*. Website Resmi Pemerintah Kabupaten Klungkung. <https://www.klungkungkab.go.id/berita/detail/wamen-budi-arie-resmikan-rumah-keong-pusat-pengembangan-produk-desa>
- Ginting, R. T., Santoso, S. P., & Timoria, F. (2024). Community Information Behavior in the Era of Information Disclosure. *International Journal Of*

- Application on Social Science and Humanities*, 2(1), 26–33.
<https://doi.org/10.24912/ijassh.v2i1.29456>
- Harbowo, D. G., & Agustina, L. K. (2024). Biogeographical Land Bridges of Bali Nusa Penida Lombok: A Possible Dispersal Pathway for Terrestrial Fauna during the Pleistocene Glacial Periods. *BIO Web of Conferences*, 112(10001), 1–11.
<https://doi.org/10.1051/bioconf/202411210001>
- Kementerian Kesehatan RI. (2023). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 23 Tahun 2023 Tentang Pedoman Penanggulangan Corona virus Disease 2019 (COVID-19). *Kemenkes*, 1–24.
<https://peraturan.bpk.go.id/Details/275531/permenkes-no-23-tahun-2023>
- Ped, D. (2018). *Profil Wilayah Desa Ped*. Website Resmi Desa Ped.
<https://ped.desa.id/artikel/2018/8/7/profil-wilayah-desapad>
- Setiawan, H., Pratomo, H., Khairunnisaa, K., Gunawan, E., Selva, P., Oktarina, P. D., & Faisal, F. (2022). Personal Hygiene Pengolah Makanan Pada Era Pandemi COVID-19: Studi Literatur Review. *Jurnal Kesmas (Kesehatan Masyarakat) Khatulistiwa*, 9(1), 1.
<https://doi.org/10.29406/jkkm.v9i1.2813>
- Suwendri, N. M., Mardika, I. M., Pidada, I. B. A., & Sukiani, N. K. (2022). Sustainability of Local Culture in the Middle of Nusa Penida Tourism Development. *International Journal of Social Sciences and Humanities*, 6(3), 233–243.
<https://doi.org/10.53730/ijssh.v6n3.13790>
- Trmcic, A., Demmings, E., Kniel, K., Wiedmann, M., & Alcaine, S. (2021). Food Safety and Employee Health Implications of COVID-19: A Review. *Journal of Food Protection*, 85(11), 1973–1989.
<https://doi.org/10.4315/JFP-21-201>
- WHO. (2020). *Transmission of SARS-CoV-2: Implications For Infection Prevention Precautions*.
<https://www.who.int/news-room/commentaries/detail/transmission-of-sars-cov-2-implications-for-infection-prevention-precautions>
- Zafar, M. Z., Shi, X., Yang, H., Abbas, J., & Chen, J. (2022). The Impact of Interpretive Packaged Food Labels on Consumer Purchase Intention: The Comparative Analysis of Efficacy and Inefficiency of Food Labels. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 19(22).
<https://doi.org/10.3390/ijerph192215098>