

**HUBUNGAN CARA MENCUCI SAYUR LALAPAN DENGAN
KEBERADAAN TELUR CACING PADA WARUNG MAKAN
DI KELURAHAN LILIBA KOTA KUPANG
TAHUN 2026**



OLEH

AGNES GALE
NIM : P07133225061

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI SANITASI LINGKUNGAN
DENPASAR
2026**

**HUBUNGAN CARA MENCUCI SAYUR LALAPAN DENGAN
KEBERADAAN TELUR CACING PADA WARUNG MAKAN
DIKELURAHAN LILIBA KOTA KUPANG
TAHUN 2026**

**Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Terapan
Jurusan Kesehatan Lingkungan**

**Oleh
AGNES GALE
NIM : P07133225061**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN DENPASAR
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI SANITASI LINGKUNGAN
DENPASAR
2026**

LEMBAR PERSETUJUAN

HUBUNGAN CARA MENCUCI SAYUR LALAPAN DENGAN KEBERADAAN TELUR CACING PADA WARUNG MAKAN DIKELURAHAN LILIBA KOTA KUPANG TAHUN 2026

Oleh

AGNES GALE
NIM : P07133225061

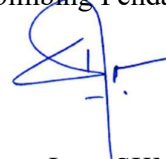
TELAH MENDAPATKAN PERSETUJUAN

Pembimbing Utama:



Ni Ketut Rusminingsih, SKM., M.Si
NIP. 196405231988032001

Pembimbing Pendamping:



I Wayan Jana, SKM., M.Si
NIP. 196412271986031002

MENGETAHUI:
KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



I Wayan Jana, SKM., M.Si
NIP. 196412271986031002

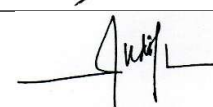
SKRIPSI DENGAN JUDUL
HUBUNGAN CARA MENCUCI SAYUR LALAPAN DENGAN
KEBERADAAN TELUR CACING PADA WARUNG MAKAN
DIKELURAHAN LILIBA KOTA KUPANG
TAHUN 2026

Oleh
AGNES GALE
NIM : P07133225061

TELAH DISEMINARKAN DIHADAPAN TIM PEMBIMBING SEMINAR

PADA HARI : SELASA
TANGGAL : 23 JUNI 2026

TIM PENGUJI :

1	I Nyoman Sujaya, SKM.,M.PH	Ketua Penguji	
2	Drs. I Made Bulda Mahayana, SKM.,M.Si	Anggota Penguji	
3	Dr. Drs. I Wayan Sudiadnyana, SKM., M.PH	Anggota Penguji	

MENGETAHUI :
KETUA JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
POLTEKKES KEMENKES DENPASAR



I Wayan Jana SKM., M.Si
NIP. 196412271986031002

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya, sehingga skripsi yang berjudul “Hubungan Cara Mencuci Sayur Lalapan Dengan Keberadaan Telur Cacing Pada Warung Makan Dikelurahan Liliba Kota Kupang” ini dapat disusun dan diselesaikan dengan baik. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat dalam menyelesaikan Pendidikan Program Sarjana Terapan Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Denpasar.

Skripsi ini bertujuan untuk mengetahui hubungan antara keberadaan telur cacing pada sayur lalapan dengan cara mencuci sayur pada warung makan menggunakan air tidak mengalir. Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi dan masukan yang bermanfaat bagi upaya peningkatan kualitas penjamah dan pengolah makanan pada warung makan yang ada di Kelurahan Liliba Kota Kupang.

Dalam penyusunan skripsi ini, penulis menyadari bahwa tidak terlepas dari bantuan, bimbingan, dan dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Ibu Dr. Erika Yulita Ichwan, SST., M.Keb selaku Direktur Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar
2. Bapak I Wayan Jana, SKM.,M.Kes selaku Ketua Jurusan Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar dan juga sebagai dosen pembimbing skripsi.
3. Ibu D.A.A.Posmaningsi,SKM.,M.Kes selaku Ketua Prodi Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
4. Ibu Ni Ketut Rusminingsih, SKM.,M.Si sebagai dosen Pembimbing utama Skripsi.
5. Bapak/ Ibu Dosen Poltekkes Kemenkes Kupang selaku dosen kelas kerjasama antara Poltekkes Kemenkes Denpasar dan Poltekkes Kemenkes Kupang.
6. Suami tercinta, bersama dua anak saya yang selalu sangat suportif dalam mendukung penulis mulai dari awal kuliah hingga sampai pada titik ini.

7. Serta Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih memiliki keterbatasan dan kekurangan. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan skripsi ini. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan kesehatan masyarakat.

Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat dilaksanakan dengan baik dan memberikan hasil yang bermanfaat bagi semua pihak.

Denpasar, 30 Mei 2026

Penulis

SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Agnes Gale
NIM : P07133225061
Program Studi : Sanitasi Lingkungan Program Sarjana Terapan
Jurusan : Kesehatan Lingkungan
Tahun Akademik : 2025/2026
Alamat : Kelurahan Liliba Kec. Oebobo Kota Kupang

Dengan ini menyatakan bahwa:

1. Skripsi dengan judul Hubungan Cara Mencuci Sayur Lalapan Dengan Keberadaan Telur Cacing Pada Warung Makan Dikelurahan Liliba Kota Kupang Tahun 2026 adalah benar **karya sendiri atau bukan plagiat dari hasil karya orang lain.**
2. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa Skripsi ini bukan karya saya sendiri atau plagiat hasil karya orang lain, maka saya sendiri bersedia menerima sanksi sesuai Peraturan Mendiknas RI No. 17 Tahun 2010 dan ketentuan perundang-undangan yang berlaku.

Demikian surat pernyataan ini saya buat untuk dipergunakan sebagaimana mestinya.

Denpasar, 17 Juni 2026
Yang membuat pernyataan



Agnes Gale
NIM. P07133225061

THE RELATIONSHIP BETWEEN VEGETABLE WASHING METHODS AND THE PRESENCE OF WORM EGGS AT FOOD STALLS IN LILIBA VILLAGE, KUPANG CITY, IN 2026

ABSTRACT

Ascariasis is a disease caused by infection with soil-transmitted helminth eggs, which leads to reduced productivity and learning concentration among children and adolescents. Properly washing raw vegetables before serving is a way to prevent ascariasis. The objective of this study was to determine the relationship between vegetable washing methods and the presence of worm eggs in food stalls; the research design was a cross-sectional study. Observations were conducted using the Epicollect5 app, and the presence of worm eggs was confirmed through laboratory testing. The Chi-Square test with a 95% confidence level ($\alpha = 0.05$) was used to analyze the data univariately and bivariately. The study results showed that 99% of samples tested positive for worm eggs. Analysis was performed using Fisher's Exact Test, with the following results: vegetable washing method (p-value 1.000), washing technique (p-value 0.067), frequency and duration of washing (p-value 0.133), food handler hygiene (p-value 1.000). This indicates that there is no significant association between the method of washing raw vegetables and the presence of worm eggs at food stalls in the Liliba neighborhood of Kupang City. Bivariate analysis showed that the p-values were greater than 0.05. The total number of raw vegetables with "No Worm Eggs" was found in only one food stall (3.3%), while a total of 29 food stalls (96.7%) still contained worm eggs.

Keywords: Raw vegetables, worm eggs, food stalls

**HUBUNGAN CARA MENCUCI SAYUR LALAPAN DENGAN
KEBERADAAN TELUR CACING PADA WARUNG MAKAN
DIKELURAHAN LILIBA KOTA KUPANG
TAHUN 2026**

ABSTRAK

Ascariasis adalah penyakit oleh infeksi telur *Soil Transmitted Helminths* yang menyebabkan penurunan produktivitas dan konsentrasi belajar pada kelompok anak-anak dan remaja. Pencucian lalapan dengan benar sebelum disajikan merupakan cara untuk mencegah *Ascariasis*. Tujuan penelitian mengetahui hubungan antara cara mencuci sayur dengan keberadaan telur cacing di warung makan, metode penelitian pendekatan *cross-sectional*. Observasi menggunakan aplikasi *epicollect5*, keberadaan telur cacing diperiksa melalui pemeriksaan laboratorium. Uji statistik *Chi-Square* dengan tingkat kepercayaan 95% ($\alpha = 0,05$) digunakan untuk menganalisis data secara univariat dan bivariat. Hasil penelitian ditemukan 99% positif telur cacing. Metode analisis menggunakan uji *Fisher's Exact Test* dengan hasil variabel cara pencucian sayur *p-value* 1,000, teknik pencucian *p-value* 0,067, jumlah dan lama waktu pencucian *p-value* 0,133, hygiene penjamah makanan *p-value* 1,000. Menunjukkan tidak ada hubungan yang signifikan antara cara mencuci sayur lalapan dan keberadaan telur cacing di warung makan di Kelurahan Liliba Kota Kupang. Analisis bivariat menunjukkan bahwa nilai *p-value* lebih besar dari 0,05. Jumlah total sayur lalapan "Tidak Ada Telur" hanya satu warung makan atau 3,3 %, dan total 29 warung makan dengan 96,7% masih mengandung telur cacing.

Kata kunci: Lalapan, telur cacing, warung makan

RINGKASAN PENELITIAN

HUBUNGAN CARA MENCUCI SAYUR LALAPAN DENGAN KEBERADAAN TELUR CACING PADA WARUNG MAKAN DIKELURAHAN LILIBA KOTA KUPANG TAHUN 2026

Oleh: Agnes Gale (P07133225061)

Kecacingan yang disebabkan oleh *Soil Transmitted Helminths* (STH) masih merupakan masalah kesehatan masyarakat yang paling umum di negara berkembang, termasuk Indonesia. Cacing tambang (*Ancylostoma duodenale* dan *Necator americanus*), *Ascaris lumbricoides*, dan *Trichuris trichiura* adalah penyebab infeksi STH yang paling umum. Tinja yang mengandung telur cacing infeksius tercemar dengan tanah, menyebabkan infeksi menyebar. Sayuran yang dikonsumsi dalam keadaan mentah atau hanya dicuci sederhana sebelum disajikan sebagai lalapan adalah salah satu media penularan yang paling umum.

Masyarakat Indonesia banyak mengonsumsi lalapan mentah karena rasanya yang segar dan kaya akan vitamin, mineral, serat, dan antioksidan. Namun, jika proses budidaya, distribusi, penyimpanan, dan pengolahan lalapan tidak dilakukan dengan cara yang aman untuk kesehatan, konsumsinya dapat berbahaya. Selama proses penanaman, kontaminasi telur cacing dapat terjadi karena penggunaan pupuk organik yang belum matang, penggunaan air irigasi yang tercemar, kontak dengan tanah selama panen, dan perawatan yang tidak bersih selama distribusi dan penyajian. Mencuci sayuran dengan benar menggunakan air bersih mengurangi kemungkinan kontaminasi telur cacing. Namun, metode pencucian, kualitas air, jenis sayuran, dan sifat telur cacing yang memiliki lapisan pelindung sehingga dapat melekat kuat pada permukaan daun adalah semua faktor yang sangat memengaruhi hasil pencucian.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah ada hubungan antara cara mencuci sayur lalapan dan keberadaan telur cacing di warung makan di Kelurahan Liliba, Kota Kupang. Untuk mencapai tujuan ini, penelitian ini menggunakan desain observasional analitik dengan pendekatan *cross-sectional*. Dimana variabel bebas dan terikat diukur secara bersamaan. Setelah itu, metode

pemeriksaan parasitologi digunakan untuk mengumpulkan informasi tentang keberadaan telur cacing pada sampel sayur lalapan. Hasil pemeriksaan laboratorium kemudian dikategorikan menjadi positif atau negatif.

Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat. Analisis univariat bertujuan untuk menggambarkan distribusi karakteristik variabel penelitian. Untuk analisis bivariat, *fisher's exact test* digunakan karena ada sel dengan frekuensi kurang dari lima dan tingkat kemaknaan statistik adalah $\alpha = 0,05$. Hasil analisis univariat menunjukkan bahwa sebagian besar metode mencuci sayur di warung makan tidak memenuhi persyaratan higiene sanitasi. Hasilnya menunjukkan bahwa banyak pedagang masih mencuci sayur menggunakan air yang di tamping dalam wadah, tidak memisahkan setiap lembar daun, serta tidak mengganti air pencuci secara berkala. Kondisi tersebut menunjukkan bahwa penerapan higiene sanitasi dalam pengolahan sayuran masih perlu ditingkatkan.

Hasil pemeriksaan laboratorium menunjukkan bahwa 90% sampel sayur lalapan positif mengandung telur STH, sedangkan hanya 10% sampel yang tidak ditemukan telur cacing. Tingginya angka kontaminasi tersebut menunjukkan bahwa sayuran lalapan yang disajikan di warung makan masih berpotensi menjadi media penularan penyakit kecacingan kepada masyarakat apabila dikonsumsi tanpa pengolahan yang memadai. Tingginya proporsi sampel positif menunjukkan bahwa kontaminasi kemungkinan telah terjadi sejak proses produksi di lahan pertanian. Penggunaan pupuk kandang yang belum matang, sumber air irigasi yang tercemar limbah domestik, serta kontak langsung dengan tanah selama proses budidaya menjadi faktor yang memungkinkan telur cacing menempel pada permukaan sayuran. Selain itu, proses distribusi dan penyimpanan yang kurang higienis juga dapat meningkatkan peluang terjadinya kontaminasi sebelum sayuran sampai di warung makan.

Tidak ada hubungan yang signifikan secara statistik antara cara mencuci sayur lalapan dan adanya telur cacing dalam sebagian besar sampel positif. Ini terjadi meskipun sebagian besar cara mencuci sayur tidak memenuhi persyaratan dan sampel positif menunjukkan nilai p yang lebih besar dari 0,05. Hasilnya menunjukkan bahwa hipotesis penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa ada hubungan antara cara mencuci sayur dengan keberadaan telur cacing tidak

dapat diterima. Oleh karena itu, cara mencuci sayur yang digunakan dalam penelitian ini tidak berpengaruh secara signifikan pada keberadaan telur cacing pada sayur lapangan yang diperiksa. Tidak ada korelasi statistik yang signifikan antara mencuci sayur dan menjaga keamanan pangan. Sebaliknya, temuan penelitian menunjukkan bahwa faktor-faktor lain yang tidak diteliti secara langsung, seperti sanitasi lahan pertanian, jenis pupuk yang digunakan, kualitas air irigasi, sumber dari sayuran, lama penyimpanan, jenis sayuran, dan kondisi distribusi dari petani ke pedagang, mungkin lebih banyak memengaruhi keberadaan telur cacing.

Selain itu, diketahui bahwa telur *Ascaris lumbricoides* memiliki lapisan albumin yang lengket yang memungkinkan mereka melekat dengan kuat pada permukaan daun sayuran. Karena struktur permukaan daun lapangan yang tidak rata, beberapa telur tetap bertahan meskipun telah dicuci. Oleh karena itu, pencucian sayuran dengan air mengalir saja tidak selalu dapat menghilangkan semua telur cacing. Studi ini sejalan dengan temuan penelitian sebelumnya yang menunjukkan bahwa baik higiene sanitasi maupun metode pencucian sayuran tidak selalu menunjukkan hubungan yang signifikan antara keberadaan telur cacing. Hal ini disebabkan oleh fakta bahwa kontaminasi telur cacing adalah proses yang kompleks yang dipengaruhi oleh banyak faktor di sepanjang rantai produksi pangan yang dikenal sebagai "*farm to table*." Oleh karena itu, pencucian sayuran hanyalah salah satu komponen dari sistem yang bertanggung jawab atas keamanan pangan.

Meskipun tidak ada korelasi yang signifikan, praktik mencuci sayuran sesuai standar higiene sanitasi harus diterapkan. Untuk mengurangi jumlah mikroorganisme dan parasit yang menempel pada permukaan sayuran, Anda harus mencuci menggunakan air bersih yang mengalir, memisahkan setiap lembar daun, mengganti air pencuci secara berkala, menggunakan wadah yang bersih, dan menyimpan sayuran dengan benar. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa upaya untuk mencegah penyakit kecacingan tidak cukup hanya berkonsentrasi pada tahap pencucian sayuran di warung makan. Pengendalian harus dilakukan secara menyeluruh, termasuk teknik budidaya yang baik, penggunaan pupuk yang aman, penyediaan air irigasi yang memenuhi syarat kesehatan, transportasi yang

higienis, penyimpanan yang benar, dan penerapan sanitasi dalam proses pengolahan makanan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar warung makan di Kelurahan Liliba belum menerapkan persyaratan higiene sanitasi untuk mencuci sayur. Tidak ada hubungan yang signifikan antara cara mencuci sayur lalapan dan keberadaan telur cacing yang ditransmisikan melalui tanah. Hasil pemeriksaan laboratorium menunjukkan bahwa 90% sampel sayur lalapan positif mengandung telur cacing yang ditransmisikan melalui tanah. Selain itu, nilai p tes tepat Fisher lebih besar dari 0,05. Penelitian ini diharapkan dapat membantu Dinas Kesehatan, pemilik warung makan, pedagang sayur, dan masyarakat lebih sering menerapkan sanitasi pangan. Selain itu, diharapkan penelitian selanjutnya akan mengambil sampel yang lebih besar dan memasukkan variabel tambahan seperti kualitas air pencuci, sumber sayuran, sanitasi lahan pertanian, penggunaan pupuk organik, dan jenis sayuran yang diperiksa. Tujuan dari penelitian selanjutnya adalah untuk mengetahui lebih banyak tentang faktor-faktor yang memengaruhi kontaminasi telur cacing.

Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa kontaminasi telur Soil Transmitted Helminths pada sayur lalapan sangat penting untuk keamanan pangan. Higienisasi sanitasi masih merupakan bagian penting dari strategi pencegahan penyakit bawaan makanan dan pengendalian kecacingan di masyarakat, meskipun hubungan statistik antara cara mencuci sayur dan keberadaan telur cacing tidak terbukti. Metode yang melibatkan seluruh rantai produksi pangan diharapkan dapat menurunkan risiko paparan telur cacing melalui konsumsi sayur lalapan.

Daftar Kepustakaan: 29 Pustaka (Tahun 2016 – Tahun 2025)

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR	v
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	vii
ABSTRACT.....	viii
ABSTRAK.....	ix
RINGKASAN PENELITIAN.....	x
DAFTAR ISI.....	xiv
DAFTAR TABEL.....	xvii
DAFTAR GAMBAR	xviii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xix
BAB I <u>P</u> ENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah.....	3
C. Tujuan Penelitian	4
1. Tujuan umum.....	4
2. Tujuan khusus.....	4
D. Manfaat Penelitian	4
1. Manfaat teoritis.....	4
2. Manfaat praktis	4
BAB II <u>T</u> INJAUAN PUSTAKA.....	6
A. Higiene Sanitasi Warung Makan	6
1. Pengertian	6
2. Bagian penting dalam sebuah warung makan	6
3. Prinsip hygiene dan sanitasi warung makan.....	7
B. Sayur Lalapan	11
C. Cacing dengan Kesehatan	13
1. Tahap telur (<i>Egg Stage</i>).....	13

2. Tahap larva (<i>Larval Stage</i>)	13
3. Tahap infeksi pada manusia.....	14
4. Tahap cacing dewasa (<i>adult stage</i>).....	14
D. Morfologi dan Anatomi Cacing	15
1. <i>Ascaris lumbricoides</i>	15
2. <i>Trichuris trichiura</i>	19
3. <i>Ancylostoma duodenale</i> (Cacing Tambang)	24
4. <i>Enterobius vermicularis</i> (Cacing Kremi).....	29
E. Patologi Pada Manusia.....	33
F. Relevansi Gejala <i>Ascariasis</i> Dengan Sanitasi Lingkungan	35
BAB III KERANGKA KONSEP	37
A. Kerangka Konsep.....	37
B. Variabel Penelitian dan Definisi Operasional.....	37
1. Variabel Independen/ bebas.....	37
2. Variabel Dependen	37
3. Hubungan antara variabel	37
C. Definisi Operasional Variabel.....	38
4. Hipotesis Penelitian	38
BAB IV METODE PENELITIAN	39
A. Jenis Penelitian.....	39
B. Alur Penelitian	39
C. Prosedur penelitian.....	40
D. Tempat dan Waktu Penelitian.....	41
E. Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	41
1. Jenis pengumpulan data.....	41
2. Teknik pengumpulan data.....	42
F. Pengolahan dan Analisis Data	42
1. Pengolahan data	42
2. Analisis data.....	42
G. Etika Penelitian	43
BAB V HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	45
A. Hasil Penelitian	45

1. Gambaran Umum Lokasi Penelitian.....	45
2. Cara Mencuci Sayur	45
3. Telur Cacing	46
4. Hubungan antara cara mencuci dengan telur cacing	48
B. Pembahasan.....	50
BAB VI <u>S</u> IMPULAN DAN SARAN.....	57
A. Simpulan	57
B. Saran	58
DAFTAR PUSTAKA	60
LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel	Hal
1 Definisi Operasional Variabel	38
2 Distribusi Frekwensi Variabel Penelitian n=30	45
3 Frekwensi Jenis Kontaminasi STH Pada Sayur Lalapan Pada Warung Makan Lalapan di kelurahan Liliba Kota Kupang Tahun 2026	46
4 Hasil Laboratorium	46
5 Chi- Square Test Variabel X dengan Variabel Y	48
6 Hasil Uji Hubungan Variabel Independen dengan Keberadaan Telur Cacing	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Hal
1 <i>Daur Hidup Cacing</i>	15
2 <i>Daur Hidup Ascaris lumbricoides</i>	17
3 <i>Telur Cacing Ascariasis Lumbricoides</i>	19
4 <i>Trichuris trichiura</i> , (kiri) cacing dewasa, (kanan) telur cacing	20
5 <i>Daur Hidup Trichuris trichiura</i>	22
6 <i>Daur Hidup Hookworm</i> (Cacing tambang).....	26
7 <i>Telur cacing Ancylostoma duodenale</i>	27
8 <i>Enterobius vermicularis</i> Cacing dewasa (kiri), Telur (kanan)	30
9 <i>Daur Hidup Cacing Enterobius vermicularis</i>	32
10 <i>Alur Penelitian</i>	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran

- 1 Tabel Hasil Observasi pada Warung Makan Di Kelurahan
 Liliba
- 2 Hasil Output SpSS
- 3 Surat ijin penelitian Kode etik
- 4 Dokumentasi Kegiatan
- 5 Lembar Cek Plagiarisme (Turnitin)