

# Efektivitas Edukasi Menggunakan Media Flip Chart terhadap Peningkatan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Proses Produksi Makanan pada UMKM Kuliner Boga Bahari di Desa Ambulu Kecamatan Losari Kabupaten Cirebon

*The Effectiveness of Education Using Flip Chart Media on Improving Knowledge of Hygiene and Sanitation in Food Production Processes among Culinary MSME's of Boga Bahari in Ambulu Village, Losari District, Cirebon Regency*

Ari Yulistianingsih<sup>1\*</sup>

Tri Budi Prasetyo<sup>2</sup>

Rizki Budhi Suhara<sup>3</sup>

Johan<sup>2</sup>

Nurul Chamidah<sup>3</sup>

Arla Bela Callista<sup>1</sup>

Azizah Nur Sa'adah<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Department of Nutrition, Universitas Muhammadiyah Cirebon, Cirebon, West Java, Indonesia

<sup>2</sup>Department of Industrial Engineering, Universitas Muhammadiyah Cirebon, Cirebon, West Java, Indonesia

<sup>3</sup>Department of Communication Science, Universitas Muhammadiyah Cirebon, Cirebon, West Java, Indonesia

email: [ari\\_yulistianingsih@umc.ac.id](mailto:ari_yulistianingsih@umc.ac.id)

## Kata Kunci

Edukasi  
Flip Chart  
Higiene  
Sanitasi  
UMKM

## Keywords:

Education  
Flip Chart  
Hygiene  
Sanitation  
MSME'S

Received: September 2025

Accepted: February 2026

Published: April 2026

## Abstrak

Higiene dan sanitasi pangan memiliki peran penting dalam menjamin kualitas serta keamanan makanan, terutama pada sektor Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Berdasarkan data BPOM (2022), tercatat 72 kasus kejadian luar biasa (KLB) keracunan pangan di Indonesia, meningkat 44% dibandingkan tahun sebelumnya. Sebagian besar kasus tersebut disebabkan oleh produk jasa boga (31,94%) dan jajanan (23,61%), yang menunjukkan pentingnya edukasi praktik higiene dan sanitasi pada pelaku usaha pangan. Kegiatan ini dilaksanakan pada salah satu UMKM di Desa Ambulu, Kecamatan Losari, Kabupaten Cirebon, dengan tujuan menilai efektivitas edukasi menggunakan media flip chart dalam meningkatkan pengetahuan karyawan mengenai higiene dan sanitasi proses produksi makanan. Metode kegiatan meliputi wawancara tanya jawab awal, pemberian edukasi, dan wawancara tanya jawab setelah edukasi. Subjek kegiatan terdiri dari dua orang karyawan UMKM. Hasil menunjukkan adanya peningkatan skor rata-rata pengetahuan dari 60 menjadi 90, dengan kenaikan sebesar 30 poin. Edukasi menggunakan flip chart terbukti efektif karena menyajikan materi secara visual, interaktif, dan mudah dipahami. Media ini berpotensi menjadi sarana edukasi yang tepat untuk meningkatkan pemahaman dan penerapan higiene serta sanitasi pada sektor UMKM, khususnya di wilayah pedesaan.

## Abstract

Food hygiene and sanitation play a crucial role in ensuring food quality and safety, particularly within the micro, small, and medium enterprises (MSMEs) sector. According to data from the Indonesian Food and Drug Authority (BPOM, 2022), 72 outbreaks of food poisoning were reported in Indonesia, a 44% increase from the previous year. The majority of these cases were caused by catering services (31.94%) and street food (23.61%), highlighting the urgent need for proper hygiene and sanitation practices among food handlers. This community service activity was conducted at a food-processing MSME in Ambulu Village, Losari Sub-district, Cirebon Regency, aiming to evaluate the effectiveness of using a flip chart as an educational medium to improve workers' knowledge regarding food production hygiene and sanitation. The method involved an initial interview-based knowledge assessment, educational sessions using flip charts, and a follow-up interview using the same set of questions. The subjects were two MSME employees. Results showed an improvement in the average knowledge score from 60 to 90, with a total increase of 30 points. The use of flip charts proved effective in delivering information visually, interactively, and comprehensively, making it easier for participants to understand the concepts presented. This approach demonstrates that flip-chart-based education can be an effective strategy to enhance food hygiene and sanitation practices among MSMEs, particularly in rural areas.



© 2026 Ari Yulistianingsih, Tri Budi Prasetyo, Rizki Budhi Suhara, Johan, Nurul Chamidah, Arla Bela Callista, & Azizah Nur Sa'adah. Published by Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya. This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i4.10952>

**How to cite:** Yulistianingsih, A., Prasetyo, T. B., Suhara, R. B., Johan., Chamidah, N., Callista, A. B., & Sa'adah, A. N. (2026). Efektivitas Edukasi Menggunakan Media Flip Chart terhadap Peningkatan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Proses Produksi Makanan pada UMKM Kuliner Boga Bahari di Desa Ambulu Kecamatan Losari Kabupaten Cirebon. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 11(4), 1057-1063. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v11i4.10952>

## PENDAHULUAN

Higiene dan sanitasi pangan merupakan aspek penting dalam menjamin kualitas serta keamanan makanan, khususnya pada proses produksi dan pengolahan yang dilakukan oleh pelaku usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM) (Ferdiansyah et al., 2025). Penerapan higiene dan sanitasi dalam proses produksi makanan dapat memicu kontaminasi silang serta meningkatkan kejadian penyakit bawaan pangan (foodborne disease) (WHO, 2022). Berdasarkan laporan World Health Organization (WHO, 2024), diperkirakan terdapat sekitar 600 juta kasus penyakit akibat konsumsi pangan tercemar di seluruh dunia setiap tahunnya, dengan angka kematian mencapai lebih dari 420 ribu kasus. Data tersebut menunjukkan bahwa keamanan pangan masih menjadi isu global yang krusial, dan penerapan praktik higiene serta sanitasi merupakan salah satu strategi utama untuk menekan risiko penyakit bawaan pangan (Octaviani et al., 2024).

Di Indonesia, kasus keracunan pangan juga masih menjadi perhatian serius. Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM, 2022) dan Kementerian Kesehatan RI (2023) yang dikutip dalam Indraswati et al. (2024) tercatat 72 kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan pangan pada tahun 2022, naik 44% dibandingkan 50 kasus pada tahun sebelumnya. Sebagian besar kejadian tersebut disebabkan oleh produk jasa boga (31,94%) dan makanan jajanan (23,61%). Pemerintah sebenarnya telah menetapkan pedoman terkait praktik higiene dan sanitasi melalui Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Namun, implementasinya di tingkat UMKM masih menghadapi berbagai kendala. Minimnya pemahaman tentang kebersihan pribadi, sanitasi peralatan, pemisahan bahan mentah dan matang, serta pengelolaan lingkungan pengolahan sering kali menjadi faktor utama rendahnya kepatuhan terhadap standar higiene dan sanitasi. Selain itu, banyak pelaku usaha kecil yang belum memiliki standar operasional prosedur (SOP) karena keterbatasan informasi dan sarana penunjang (Mallappiang & Herianto, 2024).

Penelitian terdahulu menunjukkan bahwa media edukasi berbasis visual, khususnya flip chart, dapat menjadi salah satu metode efektif dalam meningkatkan pengetahuan dan keterampilan terkait praktik higiene dan sanitasi. Penelitian oleh Aristanti (2023) menemukan bahwa edukasi menggunakan flip chart lebih efektif dibandingkan media booklet. Hasil serupa dilaporkan oleh Arini et al. (2022) yang menunjukkan bahwa penggunaan flip chart tentang enam langkah cuci tangan pakai sabun (CTPS) mampu meningkatkan jumlah responden dengan kategori pengetahuan baik dari 0% menjadi 92%, serta meningkatkan tindakan baik dari 0% menjadi 56% pada kelompok PKK. Temuan ini membuktikan bahwa edukasi berbasis media visual dapat memberikan dampak signifikan terhadap perubahan perilaku masyarakat.

Berdasarkan survei awal yang dilakukan pada salah satu UMKM pengolahan makanan di Desa Ambulu, ditemukan bahwa sebagian besar karyawan belum memahami prosedur higiene dan sanitasi dengan baik. Beberapa praktik pengolahan masih dilakukan tanpa memperhatikan standar kebersihan, seperti penyimpanan bahan baku yang kurang tepat, penggunaan peralatan yang belum memenuhi standar kebersihan, pemakaian aksesoris perhiasan saat memasak, dan tidak konsistennya penggunaan alat pelindung diri (APD) seperti sarung tangan dan penutup kepala. Kondisi ini meningkatkan potensi kontaminasi silang dan menurunkan kualitas produk yang dihasilkan.

Oleh karena itu, melalui edukasi mengenai higiene dan sanitasi proses produksi makanan menggunakan flip chart kepada tenaga pengolah makanan pada salah satu UMKM di Desa Ambulu, diharapkan dapat meningkatkan pemahaman dan kesadaran mereka terhadap pentingnya penerapan praktik pengolahan pangan yang higienis dan sesuai standar. Peningkatan pengetahuan dan keterampilan karyawan diharapkan berdampak pada kualitas produk yang lebih aman dan sehat, sekaligus membantu menurunkan risiko penyakit akibat pangan di masyarakat.

## METODE

Kegiatan pemberian edukasi ini bertujuan untuk meningkatkan pengetahuan karyawan mengenai higiene dan sanitasi proses produksi makanan melalui edukasi menggunakan media flip chart dengan pendekatan Asset Based Community Development (ABCD). Kegiatan dilaksanakan di salah satu UMKM pengolahan makanan yang menerima pesanan berbagai menu olahan, berlokasi di Galery Desa Ambulu, Kecamatan Losari, Kabupaten Cirebon, Jawa Barat, pada hari

Rabu, 3 September 2025, pukul 10.00 hingga 12.00 WIB. UMKM mitra telah memiliki aset utama berupa pengalaman produksi makanan sehari-hari dan keterampilan karyawan dalam mengolah berbagai menu, terutama berbahan dasar hasil laut seperti udang asam manis, ikan sembilang asap (mangut), dan blekutak (sontong tinta hitam), namun terkadang juga menerima pesanan non laut seperti olahan ayam, jengkol, dan jenis makanan lainnya sesuai pesanan konsumen. Subjek kegiatan adalah 2 orang karyawan UMKM yang terlibat langsung dalam proses produksi makanan dan menjadi aset utama dalam penerapan praktik higiene dan sanitasi pangan di tempat kerja.

Sebagai tahap awal metode ABCD, dilakukan identifikasi aset dan kondisi mitra melalui wawancara awal kepada kedua karyawan untuk mengetahui pengetahuan dan sikap karyawan terhadap higiene dan sanitasi pengolahan pangan. Wawancara pengetahuan dilakukan dengan tanya jawab menggunakan 10 pertanyaan terstruktur terkait higiene dan sanitasi dalam pengolahan pangan untuk mengetahui sejauh mana pemahaman mereka terkait penerapan higiene dan sanitasi dalam proses produksi makanan. Sedangkan wawancara sikap dilakukan untuk menggambarkan kebiasaan dan perilaku karyawan dalam mengolah makanan sehari-hari sesuai kondisi nyata di dapur UMKM. Berdasarkan hasil identifikasi tersebut, dilakukan pemanfaatan dan penguatan aset mitra melalui kegiatan edukasi menggunakan media flip chart yang berisi materi visual tentang higiene dan sanitasi proses produksi makanan yang mengacu pada pedoman Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011.

Materi edukasi tersebut mencakup pengertian higiene dan sanitasi pangan, kebersihan personal, penggunaan alat pelindung diri (APD), teknik penyimpanan bahan makanan yang tepat, pencegahan kontaminasi silang, dan prosedur pembersihan peralatan dan area dapur yang disesuaikan dengan aktivitas produksi UMKM mitra. Penyampaian edukasi dilakukan secara interaktif selama 20 menit dengan melibatkan karyawan secara aktif, mengaitkan materi dengan praktik produksi yang telah mereka lakukan sehari-hari. Setelah edukasi selesai, dilakukan evaluasi sebagai tahap refleksi ABCD melalui sesi tanya jawab langsung menggunakan 10 pertanyaan yang sama dengan wawancara pengetahuan sebelum edukasi untuk menilai peningkatan pemahaman karyawan terhadap materi yang telah diberikan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil kegiatan edukasi tentang higiene dan sanitasi proses produksi makanan mengindikasikan terjadinya pengetahuan yang bermakna pada karyawan UMKM setelah diberikan intervensi menggunakan media flip chart. Pengukuran pengetahuan dilakukan melalui wawancara tanya jawab yang terdiri dari sepuluh pertanyaan terkait praktik higiene dan sanitasi pangan. Pada wawancara awal, nilai rata-rata pengetahuan karyawan hanya mencapai 60 dari total skor 100. Hal ini mengindikasikan bahwa pemahaman kedua karyawan mengenai praktik produksi pangan yang aman masih tergolong rendah. Selain itu, berdasarkan hasil wawancara awal terkait sikap, ditemukan bahwa kedua karyawan belum memahami sepenuhnya pentingnya penerapan higiene dan sanitasi. Beberapa praktik yang masih kurang sesuai standar di antaranya adalah tidak menggunakan alat pelindung diri (APD) saat proses produksi, menggunakan perhiasan saat mengolah makanan, belum melakukan pemisahan antara bahan mentah dan matang, serta penyimpanan bahan pangan dan pembersihan peralatan produksi yang belum sesuai standar keamanan pangan. Proses wawancara awal dan observasi dapur disajikan pada gambar 1.



Gambar 1. Proses wawancara awal dan observasi dapur.

Higiene serta sanitasi pangan merupakan tindakan pengendalian terhadap berbagai faktor risiko yang dapat menimbulkan kontaminasi makanan, baik yang bersumber dari bahan baku, pekerja, lingkungan, maupun peralatan, sehingga makanan tetap terjamin keamanannya untuk dikonsumsi (Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011). Penerapan higiene dan sanitasi yang tepat memiliki peran penting dalam menjamin kualitas dan keamanan makanan, serta mencegah timbulnya penyakit atau keracunan akibat pangan yang tercemar (Zakiah et al. 2023). Oleh karena itu, pemahaman karyawan mengenai praktik ini menjadi faktor penting dalam menjamin keamanan pangan pada skala rumah tangga maupun industri kecil seperti UMKM.

Untuk meningkatkan pengetahuan karyawan mengenai praktik tersebut, diberikan edukasi menggunakan media flip chart. Setelah edukasi, wawancara tanya jawab kembali dilakukan dengan pertanyaan yang sama. Hasilnya menunjukkan peningkatan nilai rata-rata menjadi 90, atau mengalami kenaikan 30 poin dibandingkan wawancara awal. Kegiatan edukasi menggunakan media flip chart disajikan dalam gambar 2.



Gambar 2. Edukasi Higiene dan Sanitasi Kepada Karyawan UMKM Menggunakan Media Flip Chart.

Hasil menunjukkan bahwa kedua karyawan mampu menjawab sembilan dari sepuluh pertanyaan dengan benar. Namun, masih terdapat satu pertanyaan yang belum dijawab dengan benar oleh kedua karyawan, yaitu mengenai suhu aman penyimpanan makanan dingin. Perbandingan hasil wawancara awal dan setelah edukasi dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel I.** Rata-rata Nilai Wawancara Tanya Jawab Sebelum dan Sesudah Edukasi.

Skor Sebelum Edukasi	Skor Setelah Edukasi	Peningkatan Skor
60	90	30

Tabel di atas menunjukkan bahwa setelah diberikan edukasi, terjadi peningkatan nilai pengetahuan pada kedua karyawan dengan rata-rata kenaikan sebesar 30 poin. Hasil ini menunjukkan bahwa edukasi menggunakan flip chart efektif dalam meningkatkan pemahaman karyawan mengenai praktik higiene dan sanitasi proses produksi makanan.

Menurut Yuanta et al. (2023) Flipchart merupakan sekumpulan lembar kertas berukuran relatif sedang yang disusun menyerupai album atau kalender dan dijilid pada bagian atasnya sehingga dapat dibuka secara bergantian; lembar-lembar ini biasa dimanfaatkan sebagai media pembelajaran. Sedangkan menurut Zaenab et al. (2024) flip chart dirancang menyerupai buku dengan halaman yang menampilkan ilustrasi atau gambar peragaan, serta dilengkapi penjelasan singkat mengenai materi yang relevan. Kelebihan flip chart terletak pada kemampuannya menyampaikan informasi edukatif secara sederhana dan efisien, dengan bahan pembuatan yang relatif terjangkau serta desain yang praktis karena ukurannya berkisar antara 60 hingga 75 cm (Talakua & Aloatuan, 2021). Penggunaan media visual seperti flip chart dapat membantu karyawan memahami materi dengan lebih cepat karena informasi disajikan secara menarik, jelas, dan mudah diingat. Media flip chart yang digunakan dalam kegiatan ini disajikan dalam gambar 3.



**Gambar 3.** Media Flip Chart tentang Higiene dan Sanitasi.

Efektivitas flip chart terlihat dari kemampuannya menyajikan materi secara visual, menarik, dan interaktif (Qusairi, 2025). Media ini mempermudah peserta memahami informasi karena dilengkapi ilustrasi dengan gambar yang relevan dengan proses produksi pangan. Selama proses edukasi, fasilitator memberikan penjelasan bertahap, mengajak peserta berdiskusi, dan menampilkan contoh nyata penerapan higiene dan sanitasi di tempat produksi. Materi edukasi mencakup berbagai aspek penting, seperti kebersihan personal, penggunaan APD, pencegahan kontaminasi silang, prosedur penyimpanan bahan pangan yang benar, teknik pembersihan peralatan produksi, dan kebersihan area kerja. Dengan pemahaman yang lebih baik, karyawan diharapkan dapat menerapkan praktik higiene dan sanitasi secara konsisten untuk mendukung keamanan pangan. Peningkatan pengetahuan ini sejalan dengan temuan Salam & Ruhmawati (2023) yang melaporkan bahwa edukasi berbasis media flip chart dapat meningkatkan pemahaman peserta hingga 51,96%. Hasil penelitian Aly et al. (2020) juga menyebutkan bahwa edukasi menggunakan media visual seperti poster, efektif dalam peningkatan pengetahuan higiene dan sanitasi pekerja industri rumah tangga. Hasil ini juga didukung oleh Pakpahan et al. (2022), yang menemukan bahwa penggunaan media visual lebih efektif dibandingkan metode edukasi ceramah karena mampu memvisualisasikan informasi dan mempermudah proses pembelajaran. Namun, masih terdapat satu kelemahan yang ditemukan pada hasil wawancara, yaitu rendahnya pemahaman karyawan terkait suhu penyimpanan makanan dingin. Menurut Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011, suhu aman penyimpanan makanan dingin adalah  $\leq 5^{\circ}\text{C}$  untuk mencegah pertumbuhan bakteri patogen. Rendahnya pemahaman mengenai hal ini kemungkinan disebabkan oleh kurangnya pengalaman langsung pengaturan suhu dalam penggunaan fasilitas pendingin. Hal ini menunjukkan bahwa pada materi tertentu, seperti pengaturan suhu penyimpanan, dibutuhkan pendampingan lanjutan dengan praktik langsung dan simulasi di lapangan.

Secara keseluruhan, hasil kegiatan menunjukkan bahwa edukasi menggunakan flip chart merupakan metode yang efektif dalam meningkatkan pengetahuan karyawan UMKM tentang higiene dan sanitasi proses produksi makanan. Peningkatan rata-rata skor wawancara dari 60 menjadi 90 membuktikan keberhasilan intervensi. Untuk hasil yang lebih optimal, edukasi sebaiknya dilakukan secara berkelanjutan disertai praktik langsung dan monitoring penerapan higiene serta sanitasi di tempat produksi, sehingga kualitas dan keamanan pangan dapat lebih terjamin.

## KESIMPULAN

Secara khusus, hasil pemberian edukasi terkait higiene dan sanitasi pengolahan pangan ini menunjukkan adanya peningkatan yang signifikan pada pengetahuan karyawan UMKM mengenai higiene dan sanitasi proses produksi makanan setelah diberikan edukasi melalui media flip chart. Hal ini terlihat dari rata-rata skor wawancara awal sebesar 60 yang meningkat menjadi 90 pada wawancara setelah edukasi, dengan tingkat peningkatan pengetahuan sebesar 30 poin. Secara umum, penggunaan flip chart sebagai sarana edukasi terbukti efektif dalam meningkatkan pengetahuan karyawan mengenai pentingnya penerapan higiene dan sanitasi dalam pengolahan pangan. Media ini mampu menyajikan informasi

secara visual, menarik, dan mudah dipahami, sehingga dapat menjadi alternatif edukasi gizi dan keamanan pangan yang efisien bagi pelaku UMKM untuk mendorong perubahan perilaku ke arah praktik produksi makanan yang lebih aman dan sesuai standar.

Sebagai tindak lanjut dari kegiatan ini, dilakukan pemberian rekomendasi pada UMKM mitra untuk mulai menerapkan prinsip higiene dan sanitasi yang telah disampaikan dalam kegiatan edukasi secara konsisten dalam proses produksi sehari-hari, seperti penerapan kebersihan personal, penggunaan APD, pengelolaan bahan pangan, serta pembersihan peralatan dan area dapur secara rutin. Selain itu, media flip chart yang digunakan dalam kegiatan edukasi diserahkan pada mitra sebagai bahan pengingat dan sarana edukasi mandiri agar karyawan dapat terus mereview materi yang telah diberikan. Tindak lanjut ini diharapkan dapat mendukung keberlanjutan praktik produksi pangan yang higienis, meningkatkan kesadaran karyawan, serta menjaga kualitas dan keamanan produk makanan yang dihasilkan oleh UMKM secara berkelanjutan.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada berbagai pihak yang telah berkontribusi dalam terselenggaranya kegiatan pemberian edukasi kepada pelaku UMKM ini. Ucapan terima kasih juga kami sampaikan kepada pihak UMKM di Desa Ambulu yang telah memberikan izin, dukungan, dan fasilitas selama kegiatan berlangsung. Segala bentuk bantuan, baik berupa saran, tenaga, maupun waktu, sangat berarti bagi kelancaran dan keberhasilan kegiatan ini. Kami juga menyampaikan apresiasi kepada seluruh karyawan UMKM yang telah menjadi responden dan berpartisipasi aktif dalam kegiatan wawancara dan edukasi, sehingga data yang diperlukan dapat terkumpul dengan baik. Kami berharap kegiatan dan hasil pengabdian ini dapat memberikan manfaat bagi seluruh pihak yang terlibat serta menjadi kontribusi nyata dalam upaya peningkatan pengetahuan dan praktik higiene serta sanitasi proses produksi makanan pada pelaku UMKM.

## REFERENSI

- Addiyansyah, W. (2023). Kecanduan judi online di kalangan remaja Desa Cilebut Barat Kecamatan Sukaraja Kabupaten Bogor. *MANIFESTO: Jurnal Gagasan Komunikasi, Politik, dan Budaya*, *1*(1), 13–22.
- Alamsyah, I. L., Aulya, N., & Satriya, S. H. (2024). Transformasi media dan dinamika komunikasi dalam era digital: Tantangan dan peluang ilmu komunikasi. *Jurnal Ilmiah Research Student*, *1*(3), 168–181. <https://doi.org/10.61722/jirs.v1i3.554>
- Badan Pusat Statistik Kota Palembang. (2024). *Kecamatan Gandus dalam angka 2024*. <https://palembangkota.bps.go.id/id/publication/2024/09/26/c6d19e9216ed3d6c77ca0500/kecamatan-gandus-dalam-angka-2024.html>
- Jadidah, I. T., Lestari, U. M., Fatih, K. A. S., Riyani, R., & Wulandari, C. A. (2023). Analisis maraknya judi online di masyarakat. *Jurnal Ilmu Sosial dan Budaya Indonesia*, *1*(1), 20–27. <https://doi.org/10.61476/8xvqdb22>
- Juliani, R. K., Satria, M., Raharja, R. M., & Hardika, W. (2024). Fenomena judi online di kalangan generasi muda. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, *2*, 1–10.
- Kanda, A. S., & Aziz, F. (2024). Analisis dampak kasus judi online terhadap kesenjangan anak muda di Dikukutra High Land. *Jurnal Ilmiah Research Student*, *1*(3), 829–836.
- Marpaung, S., Sirait, R. A. M., Damaryanti, H., Meligun, W., & Siswadi, S. (2024). Penyuluhan hukum generasi muda mengenai konsekuensi hukum dan psikologis kecanduan judi online. *Almufi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, *4*(2), 219–226.

- Mustaqilla, S., Sarah, S., Salsabila, E. Z., & Fadhillah, A. (2023). Analisis maraknya warga miskin yang kecanduan judi online di Indonesia. *Glossary: Jurnal Ekonomi Syariah*, *1*(2), 121–136. <https://doi.org/10.52029/gose.v1i2.175>
- Nayottama, N. Z. (2024). Dampak judi online terhadap kondisi finansial, hubungan sosial, dan prestasi akademik mahasiswa. *Moderasi: Jurnal Studi Ilmu Pengetahuan Sosial*, *5*(2), 158–169.
- Nurdiansyah, A., & Kanda, A. S. (2024). Bahaya judi online: Dampak sosial, ekonomi, dan kesehatan. *Student Scientific Creativity Journal*, *2*(1), 305–310.
- Pambudi, M. A. (2022). Strategi guru dalam meningkatkan literasi digital pada siswa. *Jurnal Inspirasi Manajemen Pendidikan*, *10*(3), 636–646.
- Rafiqah, L., & Rasyid, H. (2023). Dampak judi online terhadap kehidupan sosial ekonomi masyarakat. *Al-Mutharahah: Jurnal Penelitian dan Kajian Sosial Keagamaan*, *20*(2), 282–290.
- Rizal, S. (2022). Kecanduan judi slot, warga di Palembang rampas ponsel pedagang. *tvOneNews*. <https://www.tvonenews.com/daerah/sumatera/56159-kecanduan-judi-slot-warga-di-palembang-rampas-ponsel-pedagang?page=2>
- Rohmah, Y., & Khodijah, K. (2024). Risiko dan dampak sosial judi dan pinjaman online pada remaja. *Dimensia: Jurnal Kajian Sosiologi*, *13*(1), 85–92. <https://doi.org/10.21831/dimensia.v13i1.66871>
- Sari, A. K., Al-Fajrih, M., & Ahdiyanti, I. (2024). Dampak judi online terhadap kesehatan mental dan hubungan sosial. *Al-Hikmah: Jurnal Dakwah dan Komunikasi*, *3*(2), 31–44.
- Sitanggang, A. S., Sabta, R., & Hasiolan, F. Y. (2023). Perkembangan judi online dan dampaknya terhadap masyarakat: Tinjauan multidisipliner. *Triwikrama: Jurnal Ilmu Sosial*, *1*(6), 70–80.
- Tanjung, W. J. (2024). OJK catat 40.470 warga Palembang main judi online, terbanyak di Sumsel. *Detik.com*. <https://www.detik.com/sumbagsel/berita/d-7603896/40-470-warga-palembang-main-judol-terbanyak-di-sumsel>
- Wirareja, Y., & Sa'adah, N. (2024). Dampak judi online terhadap kesehatan mental mahasiswa. *Al-Isyraq: Jurnal Bimbingan, Penyuluhan, dan Konseling Islam*, *7*(1), 103–118