

Hygiene dan sanitasi pada beberapa rumah makan. Studi kasus di Kecamatan Darul Kamal, Aceh Besar

Hygiene and sanitation in restaurants. Case study in Darul Kamal sub-District, Aceh Besar

Syahrizal^{1*}

SAGO: Gizi dan Kesehatan
2022, Vol. 3(2) 150-156
© The Author(s) 2022



DOI: <http://dx.doi.org/10.30867/gikes.v3i2.894>
<https://ejournal.poltekkesaceh.ac.id/index.php/gikes>



Poltekkes Kemenkes Aceh

Abstract

Background: The cleanliness of food utensils in restaurants is the most important part of assessing the quality of food and beverages. Poor hygiene and sanitation of cutlery used in serving food impact organisms so that they can multiply and contaminate food. In addition, food can be contaminated with bacteria through unclean eating utensils.

Objective: This study aims to describe hygiene and sanitation in several restaurant businesses in the Darul Kamal sub-District, Aceh Besar.

Method: This descriptive study used a cross-sectional design in the Darul Kamal sub-District in 2021. The sample consisted of 30 restaurant managers. Data were collected through interviews, and observations were made using a checklist. The data collected include the restaurant's characteristics, hygiene, and sanitation (equipment and place). Processing is carried out in stages, from editing, coding, entry, and cleaning—analysis using frequency distribution and descriptive.

Results: The results showed that the food processors at several restaurants in the Darul Kamal sub-District, Aceh Besar, were aged 30-40 years and generally had junior high school education. The condition of hygiene, sanitation of food, and eating utensils in most restaurants has met the requirements (86.7% & 80.0%). Meanwhile, the sanitation of food processing places that have met the requirements is only 73.3%.

Conclusion: The hygiene and sanitation of restaurants in the Darul Kamal sub-district have met health requirements and standards, so it is feasible to develop a better business.

Keywords

Hygiene, restaurant quality, sanitation

Abstrak

Latar Belakang: Kebersihan peralatan makanan pada rumah makan merupakan bagian terpenting dalam menilai kualitas makanan dan minuman yang disajikan. Kurang baiknya hygiene dan sanitasi dari peralatan makan yang digunakan dalam menyajikan makanan berdampak meningkatkannya organisme sehingga dapat berkembang biak dan mencemari makanan. Makanan dapat terkontaminasi bakteri melalui peralatan makan yang tidak bersih dalam pencucian.

Tujuan: Penelitian bertujuan untuk menggambarkan hygiene dan sanitasi pada beberapa usaha rumah makan di Kecamatan Darul Kamal Kabupaten Aceh Besar.

Metode: Penelitian deskriptif ini menggunakan desain crosssectional, yang telah dilakukan di Kecamatan Darul Kamal tahun 2021. Sampel merupakan pengelola rumah makan sebanyak 30 orang. Data dikumpulkan melalui wawancara dan dilakukan observasi menggunakan cheklis. Beberapa data yang dikumpulkan yaitu karakteristik, hygiene dan sanitasi rumah makan (peralatan dan tempat). Pengolahan dilakukan bertahap mulai editing, koding, entry dan cleaning. Analisis menggunakan distribusi frekuensi dan deskriptif.

Hasil: Hasil penelitian menunjukkan bahwa tenaga pengolah makanan pada beberapa rumah makan di Kecamatan Darul Kamal Kabupaten Aceh Besar adalah berusia 30 – 40 tahun dan umumnya berpendidikan SMP. Kondisi hygiene sanitasi makanan dan peralatan makan pada sebagian besar rumah makan telah memenuhi syarat (86.7% & 80.0%). Sedangkan sanitasi tempat pengolahan makanan juga telah telah memenuhi syarat kesehatan yaitu sebesar 73.3%.

¹ Jurusan Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh, Aceh, Indonesia. E-mail: syahrizal@poltekkesaceh.ac.id

Penulis Koresponding:

Syahrizal: Jurusan Kesehatan Lingkungan, Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh. Jln. Soekarno-Hatta, Kampus Terpadu Poltekkes Aceh, Kecamatan Lampeunerut, Aceh Besar, 23352, Aceh, Indonesia. E-mail: syahrizal@poltekkesaceh.ac.id

Kesimpulan: Hygiene dan sanitasi rumah makan di Kecamatan Darul Kamal telah memenuhi syarat dan standar kesehatan, sehingga sangat layak untuk mengembangkan bisnis menjadi lebih baik.

Kata Kunci

Hygiene, kualitas rumah makan, sanitasi

Pendahuluan

Menurut Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 Pasal 1 Ayat 5 keamanan makanan diperlukan untuk mencegah makanan dari kemungkinan pencemaran biologis, kimia, dan benda lain yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia, serta tidak bertentangan dengan agama, keyakinan dan budaya masyarakat, sehingga aman untuk dikonsumsi (Rorong, 2021).

Rumah makan sebagai salah satu tempat pengolahan makanan yang menetap dengan segala peralatan dan perlengkapannya yang digunakan untuk proses membuat, menyimpan, menyajikan makanan dan minuman bagi umum, dimana orang dapat datang untuk membeli makanan dan minuman di tempat tersebut. Sebagai salah satu bangunan tempat-tempat umum yang sifatnya komersil, dengan kegiatan penyediaan makanan dan minuman, maka rumah makan harus memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan (Nono et al., 2021).

Menurut Undang-Undang No. 36 Tahun 2009 Pasal 111 Ayat 1 makanan dan minuman yang dipergunakan untuk masyarakat harus didasarkan pada standar dan/ persyaratan kesehatan (Menkes RI, 2009).

Makanan merupakan hal terpenting untuk pertumbuhan, mempertahankan kehidupan dan digunakan sebagai sumber tenaga bagi yang mengkonsumsinya. Makanan yang dikonsumsi harus dalam kondisi yang baik dan bersih serta terbebas dari mikroorganisme (Syahrizal, 2017). Banyak orang yang mengonsumsi makanan siap saji dan kurang memperhatikan kesehatan. Makanan yang tercemar mikroorganisme dapat menimbulkan berbagai macam penyakit. Tidak hanya dari bahan makanannya saja, namun juga peralatan makanan yang digunakan untuk penyajian makanan (Fadhila et al., 2017).

Kebersihan peralatan makanan adalah bagian yang penting untuk melihat kualitas makanan atau minuman. Tidak bersihnya peralatan makan yang akan digunakan untuk menyajikan makanan dapat menyebabkan

organisme yang tertinggal dapat berkembang biak dan mencemari makanan. Makanan dapat terkontaminasi bakteri melalui peralatan makan yang tidak bersih dalam pencucian (Pradina, 2018).

Peranan peralatan makan pada pedagang makanan merupakan bagian yang tak terpisahkan dari prinsip-prinsip penyehatan makanan (*food hygiene*). Setiap peralatan makan (piring, gelas, sendok) harus selalu dijaga kebersihannya setiap saat digunakan. Alat makan (piring, gelas, sendok) yang kelihatan bersih belum merupakan jaminan telah memenuhi persyaratan kesehatan, karena didalam alat makan (piring, gelas, sendok) tersebut. Untuk itu pencucian peralatan sangat penting diketahui secara mendasar, dengan pencucian secara baik akan menghasilkan peralatan yang bersih dan sehat pula (Indrajayani, 2019). Dengan menjaga kebersihan peralatan makan (piring, gelas, sendok), berarti telah membantu mencegah pencemaran atau kontaminasi makanan yang dikonsumsi (Keman, 2005).

Dasar hukum yang digunakan dalam upaya hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan dan restoran. Rumah makan atau restoran merupakan salah satu jasa boga yang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman bagi kepentingan umum. Rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Sedangkan yang dimaksud dengan restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya (Rokayah & Widjaja, 2022).

Berdasarkan studi pendahuluan yang telah dilakukan di Kecamatan Darul Kamal banyak terdapat rumah makan yang dikelola secara

tradisional yang menggunakan peralatan makan dan minum seadanya. Namun demikian jumlah pengunjung sangat banyak untuk makan siang. Selain itu, kondisi sanitasi menurut hasil pengamatan yang telah dilakukan, juga sudah baik begitu juga dengan sanitasi lingkungan di rumah makan tersebut mempunyai tempat sampah yang layak. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk mengkaji secara mendalam tentang tinjauan hygiene dan sanitasi pada beberapa rumah makan di Kecamatan Darul Kamal Kabupaten Aceh Besar.

Metode

Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu untuk melihat gambaran hygiene dan sanitasi pada rumah makan di Kecamatan Darul Kamal Kabupaten Aceh Besar, yang telah dilakukan pada Juni – Juli tahun 2021.

Populasi dalam penelitian ini adalah tenaga penjamah dan pengolah rumah makan di Kecamatan Darul Kamal Kabupaten Aceh Besar. Sampel adalah semua pengolah makanan yang bekerja pada beberapa rumah makan di Kecamatan Darul Kamal yaitu sebanyak 30 orang.

Pengumpulan data dilakukan secara wawancara menggunakan instrumen kuesioner dan didukung dengan data observasi menggunakan form checklis tentang hygiene dan sanitasi. Teknik pengumpulan data berdasarkan data primer yaitu data yang diperoleh langsung dari responden meliputi umur dan pendidikan dan data sekunder yang diperoleh dari penelusuran kepustakaan yang berupa literatur dan jurnal-jurnal yang berkaitan dengan rumah makan.

Teknik pengolahan data dilakukan melalui suatu proses dengan tahapan, adapun tahapan tersebut adalah editing data (memeriksa) yaitu dilakukan setelah semua data terkumpul melalui pengecekan daftar isian. Tahap ini bertujuan untuk memeriksa kelengkapan isian data dan coding data (memberikan kode) yaitu memberi tanda kode terhadap checklist yang telah diisi dengan tujuan untuk mempermudah proses pengolahan data selanjutnya. Berikutnya adalah langkah transferring data (mentransfer data) yaitu tahap untuk memindahkan data ke dalam tabel pengolahan data, dilanjutkan dengan tabulating data (data bentuk tabel) data adalah melakukan

klarifikasi data yaitu mengelompokkan data variabel masing-masing berdasarkan checklist untuk dimasukkan ke dalam tabel.

Prosedur penelitian yaitu melakukan peninjauan lokasi, mengurus administrasi, dan diperolehnya Ethical Clearance dari Komisi Etik Penelitian Kesehatan (KEPK) Poltekkes Kemenkes Aceh. Analisis data penelitian dilakukan secara statistik univariat, yaitu untuk melihat distribusi frekuensi masing-masing variabel. Data yang telah diperoleh disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi baik variabel terikat maupun variabel bebas dan dijabarkan secara deskriptif.

Hasil

Karakteristik Responden

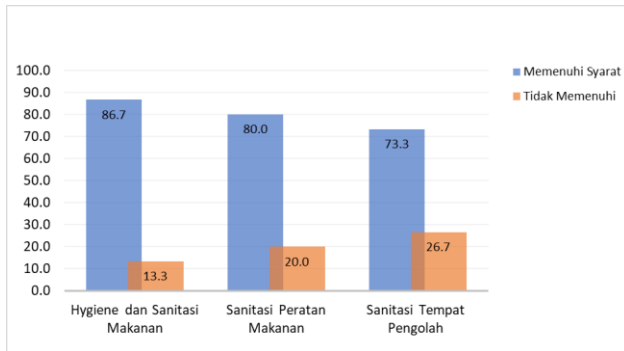
Secara umum responden dalam penelitian ini yaitu berusia antara 30 – 40 tahun yaitu sebesar 50.0%, dan pernah menempuh pendidikan menengah pertama (SMP) yaitu sebesar 60.0%. Komposisi jenis kelamin responden pengolah makanan pada beberapa rumah makan di Kecamatan Darul Kamal yaitu lebih banyak perempuan (63.3%) dibandingkan laki-laki (36.3%). Secara rinci distribusi karakteristik responden disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Distribusi karakteristik responden

Karakteristik	f	%
Kelompok Usia		
20 – 30 tahun	9	30.0
30 – 40 tahun	15	50.0
40 – 50 tahun	6	20.0
Tingkat Pendidikan		
Tamatan SD	4	13.3
Tamatan SMP	18	60.0
Tamatan SMA	8	26.7
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	11	36.7
Perempuan	19	63.3
Jumlah	30	100.0

Hygiene Sanitasi Makanan, Peralatan Makan dan Tempat

Hasil penelitian sebagaimana disajikan pada Gambar 2, telah menemukan bahwa pada beberapa rumah makan di Kecamatan Darul Kamal mempunyai kondisi hygiene sanitasi makanan yang telah memenuhi syarat sebesar 86.7% dan yang tidak memenuhi syarat yaitu hanya sebesar 13.3%.



Gambar 2. Grafik Kondisi hygiene dan sanitasi makanan, peralatan makan dan tempat

Begitu juga dengan kondisi sanitasi peralatan makanan, telah ditemukan bahwa rumah makan yang terdapat di Kecamatan Darul Kamal telah memenuhi syarat sebesar 80.0% dan yang tidak memenuhi syarat adalah sebesar 20.0%.

Sedangkan terkait kondisi hygiene dan sanitasi tempat pengolah makan, mempunyai persentase memenuhi syarat lebih rendah (73.3%) dibandingkan kondisi hygiene sanitasi makanan dan peralatan makanan pada beberapa rumah makan di Kecamatan Darul Kamal Kabupaten Aceh Besar.

Pembahasan

Karakteristik Tenaga Pengolah

Hasil penelitian telah dilaporkan bahwa tenaga pengolah makanan pada beberapa rumah makan di Kecamatan Darul Kamal Kabupaten Aceh Besar berumur antara 30 – 40 tahun dan berpendidikan SMP.

Secara teori disebutkan bahwa seorang juru masak, disamping harus mampu mengolah makanan yang enak rasanya dan menarik penampilannya juga harus aman dimakan dan makanan harus bebas dari bakteri atau penyakit yang membahayakan kesehatan manusia. makanan yang disajikan diolah oleh juru masak yang sedang menderita penyakit diare makanan tersebut beresiko terkontaminasi, secara estetika tampak menarik meningkatkan selera makan tetapi dalam pengolahan makanan tidak disertai dengan sanitasi dan higienis maka makanan tersebut beresiko tinggi terhadap penyakit diare.

Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Atmoko (2017) yang menyimpulkan bahwa kualitas hygiene dan sanitasi rumah makan para penjamah makanan atau juru

masak di rumah makan masih sangat kurang atau tidak memenuhi syarat (74,2%)

Menurut Kusmiyati et al. (2013), kualitas hygiene para penjamah makanan di rumah makan merupakan hal terpenting mengingat makanan yang disentuh oleh tangan yang kotor akan menyebabkan makanan tersebut tidak layak untuk di konsumsi karena sudah terkontaminasi dengan bakteri yang ada pada penjamah makanan.

Kondisi Hygiene Sanitasi Makanan

Penelitian ini telah menemukan bahwa berdasarkan hygiene dan sanitasi makanan, beberapa rumah makan di Kecamatan Daru Kamal telah memenuhi syarat dan sesuai dengan standar kesehatan.

Dasar hukum yang digunakan dalam upaya Hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran. Rumah Makan/Restoran merupakan salah satu jasa boga yang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman bagi kepentingan umum. Menurut Kemenkes diatas yang dimaksud dengan rumah makan adalah setiap tempat usaha komersial yang ruang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Sedangkan yang dimaksud dengan restoran adalah salah satu jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian dan penjualan makanan dan minuman bagi umum ditempat usahanya (Rokayah & Widjaja, 2022).

Upaya-upaya program pengamanan makanan meliputi pengamatan setiap tahap dari rantai peredaran makanan dari petani sampai meja makan guna menurunkan bahaya yang diakibatkan oleh makanan tersebut (Wahongan et al., 2021). Titik kritis dalam kegiatan pengawasan makanan adalah meliputi: 1) seleksi dan penerimaan bahan makanan, 2) penyimpanan, penanganan, dan menyiapkan bahan makanan: 3) memasak dengan efektif: 4) penanganan setelah dimasak, 5) membersihkan dan sanitasi bahan makanan dan makanan jadi, termasuk pelayanan mengkemas makanan: 6) hygiene penjamah dan 7) pelatihan penjamah makanan. Selain restoran ataupun rumah makan memiliki sertifikat laik sehat dan grading, penjamah makanan juga wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan (Zubir et al., 2022).

Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan

Telah dilaporkan bahwa dari hasil penelitian ini, kondisi tempat pengolahan makanan pada rumah makan di Kecamatan Darul Kamal telah sesuai dan memenuhi syarat kesehatan.

Sanitasi makanan adalah salah satu usaha pencegahan yang menitik beratkan kegiatan dan tindakan yang perlu untuk membebaskan makanan dan minuman dari segala bahaya yang dapat mengganggu kesehatan, mulai dari makanan sebelum diproduksi, selama dalam proses pengolahan, penyimpanan, pengangkutan sampai pada saat dimana makanan dan minuman tersebut siap untuk dikonsumsi kepada masyarakat atau konsumen (Prabu, 2008). Upaya pengamanan dalam menjaga dan meningkatkan derajat kesehatan dilakukan secara berhasil dan guna. Semua itu merupakan upaya untuk melindungi masyarakat dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu. Keamanan makanan merupakan aspek sangat penting dalam kehidupan sehari-hari (Rahman et al., 2015). Dalam prakteknya masih banyak produsen pangan yang menggunakan bahan tambahan yang beracun atau berbahaya bagi kesehatan yang sebenarnya tidak boleh digunakan dalam makanan (Dewi & Raharjo, 2019).

Hasil penelitian yang dilakukan oleh Oktaria (2015) tentang gambaran sanitasi tempat pengolahan makanan, peralatan dan personal hygiene tenaga pengolah dalam pengolahan makanan pada Industri Mie Sinar Matahari di Kota Pariaman menyimpulkan bahwa tempat pengolahan makanan sudah memenuhi persyaratan sebanyak 12 item (≥ 9), pada fasilitas peralatan sanitasinya sudah memenuhi persyaratan sebanyak 6 item (≥ 3) serta kualitas hygiene yang memenuhi syarat sebanyak 21 orang, dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 19 orang. Selanjutnya, menurut Jamaluddin (2016) fasilitas sanitasi tempat pengolahan makanan yang tidak memenuhi persyaratan sangat berisiko menyebabkan kontaminasi makanan yang berdampak pada kesehatan konsumennya seperti diare dan penyakit lainnya. Oleh karena itu perlu dilengkapi fasilitas sanitasi tempat pengolahan makanan yang sesuai persyaratan kesehatan.

Sanitasi Peralatan Makanan

Hasil penelitian menunjukkan bahwa sanitasi peralatan makanan pada rumah makan di Kecamatan Darul Kamal Kabupaten Aceh Besar,

telah memenuhi syarat dan relevan dengan kesehatan berdasarkan aspek sanitasi peralatan makanan.

Menurut Pradina (2018) kebersihan peralatan makanan adalah bagian yang penting untuk melihat kualitas makanan atau minuman. Tidak bersihnya peralatan makan yang akan digunakan untuk menyajikan makanan dapat menyebabkan organisme yang tertinggal dapat berkembang biak dan mencemari makanan. Makanan dapat terkontaminasi bakteri melalui peralatan makan yang tidak bersih dalam pencucian.

Hal yang sama juga dikemukakan oleh Indrajayani (2019) bahwa peranan peralatan makan pada pedagang makanan merupakan bagian yang tak terpisahkan dari prinsip-prinsip penyehatan makanan (*food hygiene*). Setiap peralatan makan (piring, gelas, sendok) harus selalu dijaga kebersihannya setiap saat digunakan. Alat makan (piring, gelas, sendok) yang kelihatan bersih belum merupakan jaminan telah memenuhi persyaratan kesehatan, karena didalam alat makan (piring, gelas, sendok) tersebut. Keman (2005) juga menyebutkan bahwa pencucian peralatan sangat penting diketahui secara mendasar, dengan pencucian secara baik akan menghasilkan peralatan yang bersih dan sehat pula. Dengan menjaga kebersihan peralatan makan (piring, gelas, sendok), berarti telah membantu mencegah pencemaran atau kontaminasi makanan yang dikonsumsi.

Kesimpulan

Hygiene dan sanitasi rumah makan di Kecamatan Darul Kamal Kabupaten Aceh Besar telah memenuhi syarat dan standar kesehatan, sehingga sangat layak untuk mengembangkan bisnis rumah makan menjadi lebih baik.

Oleh karena masih ditemukan beberapa rumah makan yang dibawah standar kesehatan (belum memenuhi syarat), maka diperlukan pelatihan dan penyuluhan tentang hygiene dan sanitasi rumah makan kepada seluruh penjamah makanan dan serta pemilik rumah makan secara berkesinambungan, sehingga dapat lebih baik dari segi kesehatan. Bagi Dinas Kesehatan Aceh Besar supaya dapat melakukan pembinaan melalui pemeriksaan sanitasi, pemberian sertifikat kesehatan dan pemeriksaan kesehatan bagi seluruh

penjamah makanan di rumah makan. Selain itu diperlukan peningkatan pengetahuan masyarakat sebagai konsumen rumah makan tentang keamanan dan kebersihan makanan, baik melalui poster atau selebaran.

Deklarasi Konflik Kepentingan

Penulis telah menyatakan bahwa pada artikel ini tidak ada maupun terdapat potensi konflik kepentingan baik dari penulis maupun instansi sehubungan dengan penelitian yang telah dilakukan, baik berdasarkan kepengarangan, maupun publikasi.

Ucapan Terima Kasih

Ucapan terima kasih kami sampaikan kepada berbagai pihak yang telah berpartisipasi terutama institusi Politeknik Kesehatan Kemenkes Aceh dan pimpinan pengelola rumah makan di Kecamatan Darul Kamal Kabupaten Aceh Besar yang telah bersedia dan meluangkan waktu selama penelitian berlangsung.

Daftar Rujukan

- Atmoko-AKPARYO, T. P. H. (2017). Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1).
- Dewi, Y., & Raharjo, T. (2019). Aspek hukum bahaya plastik terhadap kesehatan dan lingkungan serta solusinya. *Kosmik Hukum*, 19(1), 22–33.
- Fadhila, M. F., Wahyuningsih, N. E., & Darundiati, Y. H. (2017). Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kualitas Bakteriologis pada Alat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 3(3), 769–776.
- Indrajayani, I. (2019). Gambaran Higiene Sanitasi Dengan Kandungan Bakteriologis Pada Peralatan Makan Angkringan Di Kabupaten Barro. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat*, 19(1), 130–136.
- Jamaluddin, S. (2016). Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan yang Ada di Wilayah Kerja Puskesmas Kota. *Jurnal Kesehatan*, 9(1), 6–10.
- Keman, S. (2005). Kesehatan perumahan dan lingkungan pemukiman. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 2(1), 29–42.
- Kusmiyati, K., Sinaga, E. R., & Wanti, W. (2013). Kebiasaan Cuci Tangan, Kondisi Fasilitas Cuci Tangan dan Keberadaan E. Coli pada Tangan Penjamah Makanan di Rumah Makan dalam Wilayah Kerja Puskesmas Oebobo Kupang Tahun 2012. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(2), 417–425.
- Menkes RI. (2009). Undang-undang Republik Indonesia nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan. In *Jakarta Republik Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Nono, M. Y. F., Sahdan, M., & Doke, S. (2021). Description of Hygiene and Sanitation of Restaurants in Bajawa District, East Nusa Tenggara. *Lontar: Journal of Community Health*, 3(2), 72–80.
- Oktaria, R. (2015). Gambaran Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan, Peralatan Dan Personal Hygiene Tenaga Pengolah dalam Pengolahan Makanan pada Industri Mie Sinar Matahari di Kota Pariaman Tahun 2015. In *Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang.
- Prabu. (2008). *Higiene dan Sanitasi Makanan*. <https://Putraprabu.Wordpress.Com>. <https://putraprabu.wordpress.com>
- Pradina, R. (2018). Identifikasi Bakteri Pada Peralatan Makan Yang Digunakan Oleh Pedagang Bakso Menggunakan Teknik Swab di Alun-Alun Kabupaten Jombang. In *Stikes Insan Cendekia Medika Jombang*. Stikes Insan Cendekia Medika Jombang.
- Rahman, A., Akhir, M., & Syaribulan, K. (2015). Gerakan sosial masyarakat peduli lingkungan. *Jurnal Equilibrium Pendidikan Sosiologi*, 3(2), 175–184.
- Rokayah, S., & Widjaja, G. (2022). Hygiene Dan Kesehatan Lingkungan. *Cross-Border*, 5(1), 432–450.
- Rorong, J. F. D. (2021). Sanksi Pidana Bagi Pelaku Pelanggaran Pengamanan Peredaran Makanan Dan Minuman Menurut Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. *LEX PRIVATUM*, 9(8), 155–163.
- Syahrizal, S. (2017). Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan Escherichia Coli Diperalatan Makan Pada Warung Makan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 2(2), 132–

136.

Wahongan, S., Wahongan, G., & Simbala, G. (2021). Strategi Mewujudkan Keamanan Pangan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen. *LEX ET SOCIETATIS*, 9(3), 41–66.

Zubir, M., Hasni, D., & Nilda, C. (2022).

Implementasi Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) Pada Rumah Makan Wong Solo Seutui Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 330–340.