

## Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan

### *Food Sanitation In Restaurants*

Annisa Nur Azzahrah<sup>1)</sup>, Vivi Filia Elvira<sup>2)\*</sup>

<sup>1,2)</sup> *Jurusan Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Mulawarman, Samarinda, Kalimantan Timur, Indonesia*

#### Abstrak

Sanitasi makanan di rumah makan sangat penting untuk diperhatikan agar makanan dan minuman yang dihasilkan tetap bersih dan sehat serta terhindar dari kontaminasi bakteri yang ada disekitarnya. Rumah makan merupakan suatu tempat pengolahan makanan yang perlu memperhatikan tahapan 6 prinsip sanitasi makanan mulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011, hygiene sanitasi pangan adalah upaya menjaga, mempertahankan dan mengendalikan faktor pangan, penjamah, tempat dan peralatan yang akan digunakan pada saat pengolahan pangan yang dapat menimbulkan penyakit yang ditularkan melalui makanan seperti penyakit diare, kolera dan hepatitis A. Oleh karena itu maka perlu dilaksanakan kegiatan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) rumah makan yang dilaksanakan oleh UPTD Puskesmas Baru Tengah. Jenis penelitian yang dilakukan pada penelitian ini menggunakan metode *total sampling*. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini menggunakan metode langsung atau turun langsung ke lapangan dan metode tidak langsung atau menggunakan data sekunder mengenai hygiene sanitasi makanan rumah makan yang ada di Puskesmas Baru Tengah. Instrumen yang digunakan pada penelitian ini ialah kuesioner. Hasil penelitian yang telah dilakukan ialah seluruh rumah makan yang ada di wilayah Puskesmas Baru Tengah telah memenuhi syarat dalam prinsip hygiene sanitasi makanan, namun terdapat beberapa aspek yang belum terpenuhi seperti penggunaan APD oleh penjamah makanan, penggunaan tempat pencucian peralatan dan penggunaan tempat sampah yang tidak tertutup. Kegiatan Pemeriksaan Kesehatan Lingkungan pada rumah makan bertujuan untuk mengetahui gambaran sanitasi makanan pada rumah makan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Baru Tengah.

**Kata kunci:** Hygiene; Inspeksi Kesehatan Lingkungan; Puskesmas; Rumah Makan; Sanitasi Makanan

#### Abstract

*It is very important to pay attention to food sanitation in restaurants so that the food and drinks produced remain clean and healthy and avoid contamination from bacteria around them. A restaurant is a food processing place that needs to pay attention to the 6 stages of food sanitation principles starting from selecting food ingredients, storing food ingredients, food processing, storing finished food, transporting food, and serving food. According to Minister of Health Regulation Number 1096 of 2011, food sanitation hygiene is an effort to preserve, maintain, and control food factors, handlers, places, and equipment that will be used during food processing that can cause food-borne diseases such as diarrhea, cholera, and hepatitis A. Therefore, it is necessary to carry out Environmental Health Inspection (IKL) activities for restaurants carried out by the UPTD of the Baru Tengah Community Health Center. Data collection techniques in this study used direct methods by going directly to the field and indirect methods by using secondary data regarding food sanitation hygiene of restaurants in the Baru Tengah Health Center. The instrument used in this study was a questionnaire. The results of the research that have been carried out are that all restaurants in the Baru Tengah Health Center area have met the requirements in the principles of food hygiene sanitation, but several aspects have not been fulfilled such as the use of PPE by food handlers, the use of equipment washing places and the use of uncovered trash bins. Environmental Health Inspection activities in restaurants aim to determine the condition of food sanitation in restaurants in the Baru Tengah Health Center working area.*

**Keywords:** Environmental Health Inspection; Food Sanitation; Hygiene; Public health center; Restaurant.

## 1. Pendahuluan

Sanitasi makanan dan minuman pada rumah makan sangat penting dilakukan agar terwujudnya makanan dan minuman yang aman dan sehat. Pentingnya upaya sanitasi dalam pengolahan dan memproduksi makanan guna menghindari terjadinya kemungkinan kontaminasi bakteri terhadap makanan dan minuman yang dihasilkan. Oleh karena itu, diperlukan adanya sanitasi makanan dan minuman di setiap rumah makan<sup>1</sup>.

Rumah makan ialah tempat pengolahan pangan yang perlu diperhatikan aspek perlengkapan hingga proses pembuatannya dimulai dari tahapan pemilihan bahan makanan hingga penyajian makanan. Makanan perlu diperhatikan hygiene sanitasinya karena apabila tidak diperhatikan mulai dari pemilihan bahan hingga penyajian dapat menjadi media penularan penyakit yang ditularkan melalui makanan seperti diare, kolera dan hepatitis A yang dapat mempengaruhi kesehatan konsumen yang datang<sup>2</sup>. Oleh karena itu maka diperlukan adanya Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) untuk memantau penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan.

Terdapat dua faktor yang dapat mempengaruhi kualitas dari suatu hygiene sanitasi makanan ialah faktor penjamah dan faktor lingkungan. Dari kedua faktor ini, faktor penjamah menjadi faktor yang lebih berpengaruh terhadap hygiene sanitasi makanan karena berinteraksi secara langsung yang dapat mempengaruhi makanan maupun lingkungan yang ada disekitarnya<sup>3</sup>.

## 2. Metode

Jenis penelitian yang dilakukan ialah observasi dengan metode pengambilan data yaitu *total sampling* dengan sampel yang digunakan adalah 11 tempat pengolahan pangan atau rumah makan yang berada pada wilayah kerja Puskesmas Baru Tengah. Sumber data yang digunakan ialah data primer atau yang diperoleh secara langsung dari penjamah makanan di rumah makan. Pengumpulan data menggunakan metode survey dan observasi menggunakan kuesioner. Pengolahan dan

## 3. Hasil dan Pembahasan

Rumah makan ialah tempat usaha dalam menyediakan makanan dan minuman untuk pelanggan yang datang ke tempat usaha. Selain mengandung gizi, makanan juga dapat menjadi media berkembangbiakan mikroba yang dapat

UPTD Puskesmas Baru Tengah memiliki salah satu bidang didalamnya yaitu kesehatan lingkungan. Pada bidang ini memiliki beberapa program yaitu kampanye 5 pilar STBM, Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) di sarana tempat pengolahan pangan, fasilitas umum, sarana air minum dan fasilitas pelayanan kesehatan. Dari hasil penilaian IKL (Inspeksi Kesehatan Lingkungan) tahun 2022 pada rumah makan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Baru Tengah dengan jumlah 11 rumah makan memiliki hasil telah memenuhi syarat dari seluruh aspek penilaian sanitasi makanan.

Namun masih terdapat aspek-aspek yang belum memenuhi seperti masih terdapat vektor atau binatang pengganggu yang masuk kedalam area rumah makan, penjamah yang masih belum memakai celemek, masker dan penutup kepala saat melakukan pengolahan dan penyajian makanan. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan Ratna dan Meithyra (2019), menyatakan bahwa tindakan atau perilaku penjamah yang tidak menerapkan hygiene sanitasi saat melakukan pengolahan makanan seperti tidak menggunakan alat pelindung diri yaitu masker dan celemek menjadi faktor penyebab dari kontaminasi makanan. Kontaminasi ini dapat berasal dari mulut penjamah, tangan penjamah, serta rambut penjamah yang tidak tertutup oleh alat pelindung diri<sup>4</sup>.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis bermaksud untuk mengetahui upaya kesehatan lingkungan dalam bidang sanitasi makanan dan minuman di rumah makan dalam wilayah kerja Puskesmas Baru Tengah Kota Balikpapan.

analisis data dilakukan secara deskriptif untuk melihat skor hasil observasi. Pengolahan dan analisis data menggunakan skoring dengan standar yang telah ditetapkan pada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang standar kegiatan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko sektor kesehatan dan juga aplikasi Kementerian Kesehatan e-monev Tempat Pengolahan Makanan (TPM).

menimbulkan bibit penyakit. Oleh karena itu, diperlukan adanya inspeksi kesehatan lingkungan terhadap rumah makan untuk meninjau kebersihan lingkungan, personal dan peralatan yang digunakan<sup>5</sup>.

Dari hasil IKL (Inspeksi Kesehatan Lingkungan) pada rumah makan di wilayah

kerja Puskesmas Baru Tengah tahun 2023 yang telah dilakukan kurang lebih selama 5 hari diperoleh hasil rata-rata 85,72% dengan 11 rumah yang telah memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan yang diukur menggunakan kuesioner berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 14 Tahun 2021 tentang standar standar kegiatan usaha dan produk pada penyelenggaraan perizinan berusaha berbasis risiko sektor kesehatan.



*Gambar 1. Inspeksi Kesehatan Lingkungan Pada Rumah Makan*

Hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan pada rumah makan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Baru Tengah ditunjukkan pada tabel dibawah:

#### a. Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan

**Tabel 1** Pemilihan dan Penyimpanan Bahan Makanan

Kondisi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Baru Tengah	Hasil
Menggunakan bahan pangan yang bermutu baik, utuh dan tidak rusak. Bahan baku dalam kemasan telah memiliki label, izin edar dan tidak kadaluwarsa. Pangan yang disimpan di kulkas dalam kondisi rapi sesuai dengan jenisnya yaitu matang diatas dan mentah dibagian bawah, serta dalam kondisi bersih.	Sesuai
Penyimpanannya disimpan masing-masing sesuai dengan kelompok dan jenisnya pada wadah yang bersih, food grade atau tara pangan serta memiliki tutup untuk mencegah masuknya vektor dan binatang pembawa penyakit.	Sesuai

Berdasarkan hasil wawancara pada penjamah makanan, untuk variabel pemilihan dan penyimpanan bahan makanan pada 11 rumah makan yang berada pada wilayah kerja Puskesmas Baru Tengah telah memenuhi syarat yang telah ditentukan.

Pemilihan dan penyimpanan bahan makanan merupakan tahapan yang sangat menentukan dalam menghasilkan makanan dan minuman yang baik. Oleh karena itu diperlukan upaya dalam pemilihan bahan makanan yang berasal dari sumber yang jelas agar dapat dipertanggungjawabkan kualitasnya agar tidak menimbulkan bibit penyakit <sup>6</sup>.

#### b. Pengolahan Makanan

**Tabel 2** Pengolahan Makanan di Rumah Makan

Kondisi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Baru Tengah	Hasil
Keadaan tempat pengolahan yang cukup, bahan pangan dicuci terlebih dahulu menggunakan air mengalir sebelum dimasak, dan mengambil makanan menggunakan alat bantu (sendok atau penjepit makanan).	Sesuai

Pada variabel pengolahan makanan di rumah makan didapatkan hasil bahwa rumah makan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Baru Tengah telah memenuhi syarat yang ditentukan seperti pencahayaan yang terang, bahan pangan dibersihkan terlebih dahulu lalu dicuci menggunakan air mengalir sebelum dimasak, pangan dimasak dengan suhu yang sesuai, mengambil makanan matang menggunakan alat bantu (sendok atau penjepit makanan).

Pengolahan makanan merupakan tahapan produksi yang sangat perlu diperhatikan beberapa aspek seperti peralatan, kebersihan tempat, hingga makanan yang dihasilkan tidak memiliki risiko berbahaya saat dikonsumsi oleh konsumen. Tujuannya agar terwujudnya makanan yang sehat dan memiliki rasa yang sesuai dan terhindari dari kontaminasi bakteri <sup>7</sup>.

#### c. Penyimpanan Makanan Masak

Pada rumah makan yang berada di wilayah kerja Puskesmas Baru Tengah telah memenuhi syarat dalam penyimpanan makanan masak, seperti akanan yang sudah jadi disajikan ditempat atau wadah yang memiliki tutup dan terpisah antara makanan jadi dengan bahan mentah seperti sayur kemangi, kol, daun bawang, timun dan selada. Selain itu juga

makanan ditaruh di etalase yang memiliki tutup berupa kaca, sehingga menghindari adanya kontaminasi baik dari debu ataupun bakteri yang ada disekitar.



**Gambar 2.** Penyimpanan Makanan Masak

**Tabel 3** Penyimpanan Makanan Masak di Rumah Makan

Kondisi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Baru Tengah	Hasil
Makanan disajikan ditaruh pada tempat atau wadah yang memiliki tutup dan terpisah tiap makanannya.	Sesuai

Makanan yang telah jadi harus memakai wadah yang bersih dan memiliki tutup agar tidak mencemari makanan, harus disimpan secara terpisah sesuai dengan jenisnya. Makanan yang disimpan di *chiller* harus dipisahkan pada masing-masing tempat atau wadah dan menggunakan penutup agar tidak tercampur antar produk<sup>8</sup>.

**d. Penyajian Makanan dan Pengemasan Makanan**

**Tabel 4** Penyajian Makanan dan Pengemasan Makanan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Baru Tengah

Kondisi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Baru Tengah	Hasil
Makanan disajikan tidak lebih dari 4 jam, menggunakan air matang dan peralatan yang bersih dan <i>food grade</i> .	Sesuai
Saat pengemasan dilakukan dengan memperhatikan hygiene sanitasi penjamah makanan dan peralatan.	Sesuai

Pada variabel penyajian makanan dan Pengemasan Makanan, seluruh rumah makan telah memenuhi syarat atas ketentuan yang telah ditetapkan seperti pangan yang matang habis

sebelum 4 jam, menggunakan es batu dengan air matang serta peralatan yang digunakan seperti piring, gelas dan sendok dalam keadaan bersih dan *food grade* serta pangan sisa yang sudah melampaui waktu tidak boleh dikonsumsi lagi. Selain itu juga telah melakukan pengemasan makanan secara hygiene yaitu mencuci tangan terlebih dahulu dan juga menggunakan wadah yang tertutup.

Dalam proses penyajian makanan terdapat aspek-aspek yang harus diperhatikan seperti pewadahan dan penjamah makanan. Hal ini dilakukan agar makanan yang disajikan terpenuhi gizinya dan persyaratan hygiene sanitasi seperti bebas dari kontaminasi, bersih dan tertutup serta dapat memenuhi selera makan konsumen<sup>9</sup>.

**e. Aspek yang Belum Terpenuhi**

**Tabel 5** Aspek yang Belum Terpenuhi Pada Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Baru Tengah

Kondisi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Baru Tengah	Hasil
Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) seperti masker, celemek dan penutup kepala saat mengolah makanan.	Tidak sesuai
Teknik pencucian peralatan yang menggunakan baskom penampung air tanpa menggunakan air mengalir	Tidak sesuai
Penggunaan tempat sampah yang tidak sesuai yaitu menggunakan plastik atau kardus yang digantung.	Tidak sesuai
Penjamah makanan yang belum mengikuti penyuluhan mengenai keamanan pangan siap saji.	Tidak sesuai

Beberapa aspek yang tidak terpenuhi seperti penggunaan alat pelindung diri seperti celemek, masker dan penutup kepala saat mengolah makanan dan menyajikan makanan. Mereka menganggap jika memakai alat pelindung diri seperti masker, celemek ataupun penutup kepala membuat mereka sulit untuk bergerak dalam menyiapkan dan menyajikan makanan. Selain itu juga tempat pencucian peralatan yang tidak menggunakan air mengalir. Hampir seluruh rumah makan melakukan pencucian peralatan menggunakan 2 baskom

atau penampung air, dimana 1 baskom untuk air bersih dan 1 baskom untuk membilas peralatan.



**Gambar 3.** Penjamah Makanan Tidak Memakai APD

Penggunaan Alat Pelindung Diri (APD) seperti celemek, masker dan penutup kepala wajib digunakan oleh penjamah makanan. APD ini sangat berguna untuk melindungi makanan dari terjadinya kontaminasi antara makanan dengan penjamah makanan. Selain itu juga APD melindungi penjamah makanan saat bekerja dalam menyiapkan makanan<sup>10</sup>. Penutup kepala atau *hairnet* digunakan untuk mencegah keringat dan rambut rontok masuk ke makanan diolah, kemudian celemek digunakan untuk melindungi baju kerja penjamah makanan untuk mencegah penyebaran bakteri ke makanan yang diolah, lalu sarung tangan digunakan agar tidak terjadi kontaminasi bakteri ke makanan, dan masker perlu digunakan agar tidak terjadi kontaminasi bakteri dari mulut dan hidung ke makanan yang diproduksi<sup>11</sup>.

Teknik pencucian peralatan pada 11 rumah makan yang berada pada wilayah kerja Puskesmas Baru Tengah tidak menggunakan air mengalir yaitu menggunakan dua baskom atau penampung air. Penampung air tersebut berisi air bersih dan lainnya untuk membilas peralatan, namun hal itu dilakukan secara berulang-ulang.



**Gambar 4.** Tempat Pencucian Peralatan di Rumah Makan

Teknik pencucian peralatan sangat berhubungan erat dengan adanya kuman yang ada di peralatan makan, sehingga pada tahap ini perlu diperhatikan kebersihannya. Maka tahapan pencucian peralatan yang benar ialah pemisahan atau membuang kotoran, perendaman peralatan, pencucian dengan menggosok peralatan tersebut menggunakan spon dan sabun, lalu bilas menggunakan air mengalir hingga bersih<sup>12</sup>.

Kemudian aspek yang tidak terpenuhi ialah pada rumah makan terdapatnya tempat sampah yang tidak tertutup dan sebagian rumah makan hanya menggunakan kardus atau plastik yang digantung dan mudah bocor sehingga sampah dapat tercecceh keluar dan menarik serangga atau vektor dan berisiko menimbulkan tumpukan sampah secara terus menerus.

Tempat sampah yang diperbolehkan untuk digunakan seharusnya berbahan kedap air, tidak mudah berkarat, dan memiliki tutup. Untuk jumlah dan volume sampah yang diproduksi dan akan dibuang harus disesuaikan dengan volume tempat sampah. Sampah yang telah dikumpulkan setidaknya harus dibuang sebelum 24 jam atau ketika sudah memenuhi tempat sampah<sup>13</sup>.

Selain itu aspek yang belum terpenuhi ialah penjamah makanan belum mengikuti penyuluhan mengenai keamanan pangan. Hal ini menyebabkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan mengenai persyaratan hygiene sanitasi dalam mengelola peralatan dan memproduksi makanan masih kurang.

Penyuluhan keamanan pangan sangat penting, karena dapat membantu para penjamah makanan dalam mengelola makanan dengan baik dan benar seperti memperhatikan kematangan bahan makanan, menyajikan makanan dalam keadaan segar dan terhindar dari kontaminasi bakteri, perilaku personal hygiene penjamah makanan dalam mencuci tangan untuk menghindari terjadinya kontaminasi silang<sup>14</sup>. Penyuluhan juga bertujuan memberikan pengetahuan kepada penjamah mengenai pentingnya hygiene sanitasi dalam mengolah makanan agar tidak terjadi perubahan dalam proses mengolah makanan<sup>15</sup>.

Setelah dilakukan inspeksi di rumah makan, pihak puskesmas memberikan evaluasi dan arahan kepada penjamah makanan di rumah makan untuk lebih mengawasi hygiene dan sanitasi di rumah makan. Selain itu juga penjamah makanan di tiap rumah makan nantinya akan diberikan penyuluhan mengenai keamanan pangan siap saji, agar nantinya

diharapkan para penjamah makanan dapat memahami dan memperbaiki hal-hal yang masih kurang selama melakukan pengolahan makanan di rumah makan.

Pihak Puskesmas Baru Tengah juga melakukan pengawasan terhadap rumah makan yang berada di wilayah kerja puskesmas dengan melakukan Inspeksi Kesehatan Lingkungan

#### 4. Simpulan dan Saran

Hasil IKL pada rumah makan yang ada di wilayah kerja Puskesmas Baru Tengah diperoleh hasil rata-rata 85,72% dengan 11 rumah makan yang telah memenuhi syarat hygiene sanitasi makanan dimulai dari tahapan pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan jadi, pengangkutan makanan dan penyajian makanan. Namun masih terdapat aspek-aspek yang belum memenuhi seperti pemakaian alat pelindung diri yaitu masker, celemek dan penutup kepala atau *hairnet* karena mereka merasa terganggu dan sulit bergerak dalam menyiapkan dan menyajikan makanan, tempat pencucian peralatan yang tidak menggunakan air mengalir melainkan menggunakan 2 baskom atau penampung air, tempat sampah yang tidak tertutup, menggunakan plastik ataupun kardus yang mudah bocor, dan para penjamah makanan yang belum mengikuti penyuluhan kesehatan mengenai keamanan pangan siap saji. Maka setelah dilakukan inspeksi rumah makan, pihak puskesmas memberikan evaluasi dan arahan kepada penjamah makanan di rumah makan untuk lebih memperdulikan hygiene dan sanitasi di rumah makan dan mengikuti penyuluhan

#### 5. Daftar Pustaka

1. Yunawati A, Caesar DL. Analisis Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Rumah Makan di Sekitar Kampus ITEKES Cendekia Utama Kudus. 2023;4(02):40–4.
2. Sari DP, Suyasa ING. Penerapan Hygiene Sanitasi Di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021. J Kesehat Lingkung. 2021;11(2):132–40.
3. Andriani Y, Kurniawati E, Parman. Analisis Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun Kabupaten Sarolangun. J Ilmu Kesehat Masy Berk. 2020;2(2):10–7.

(IKL) di rumah makan 2 bulan sekali. Diharapkan dengan adanya pengawasan ini, penjamah makanan di rumah makan dapat meningkatkan kualitas hygiene dan sanitasi di rumah makan. Sehingga makanan yang disajikan kepada pelanggan terjamin kebersihan dan kesehatannya.

mengenai keamanan pangan siap saji. Pihak Puskesmas Baru Tengah juga melakukan pengawasan terhadap rumah makan dengan melakukan Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) pada rumah makan 2 kali dalam setahun. Frekuensi melakukan IKL ini telah memiliki ketentuan yang ditetapkan di aplikasi Kementerian Kesehatan e-monev Tempat Pengolahan Makanan (TPM) dengan melihat risiko bahan pangan mentah yang digunakan rumah makan.

Saran bagi penjamah makanan di rumah makan adalah dapat meningkatkan penerapan penggunaan APD (Alat Pelindung Diri) seperti celemek, masker dan penutup kepala selama mengolah dan menyajikan makanan. Lalu melakukan pencucian peralatan dengan menggunakan air mengalir agar menghindari kontaminasi bakteri pada peralatan yang telah dicuci dan akan digunakan. Menggunakan tempat sampah yang kedap air, berbahan kuat dan memiliki tutup agar tidak terjadi penyebaran bakteri oleh sampah. Dan penjamah makanan dapat mengikuti penyuluhan yang diberikan puskesmas mengenai keamanan pangan siap saji.

4. Rahmayani RD, Simaptupang MM. Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi E. Coli Pada Jajanan Sekolah. JUKMAS (Jurnal Kesehat Masyarakat). 2019;3(2):164–78.
5. Hitipeuw MRC, Sumampouw OJ, Akili RH. Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado. Kesmas. 2018;7(4):1–12.
6. Atmoko TPH. Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. J Khasanah Ilmu. 2017;8(1):1–9.
7. Trishuta Pathiassana M, Izharrido B,

- Raya Olat Maras J, Alang B, Hulu M, Sumbawa K, et al. Penilaian Skor Keamanan Pangan Pada Umkm Rumah Makan Abc Di Kabupaten Sumbawa Assessment of Food Safety Scores on Msme Abc Restaurants in Sumbawa District. *J Pengolah Pangan*. 2021;6(2):61–70.
8. Rahmadhani D, Sumarmi S. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutr*. 2017;1(4):291.
  9. Alristina AD, Ethasari RK, Hayudanti D. Food Organization of The Dining House based on Physical and Laboratory Test. *J Gizi dan Kesehatan*. 2021;13(2):43–56.
  10. Suryansyah Y. Evaluasi Higiene dan Sanitasi Jasaboga di Jalan Gayungsari Surabaya. *J Kesehatan Lingkungan*. 2018;10(2):165–74.
  11. Rahmawati U, Subandriani DN, Yuniarti Y. Pengaruh Penyuluhan Dengan Booklet Terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap Dan Praktik Higiene Perorangan Pada Penjamah Makanan. *J Ris Gizi*. 2020;8(1):6–10.
  12. Cholid KA, Darundiati YH, Sulistiyani S. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Angka Kuman pada Peralatan Makan di Rumah Makan. *J Kesehat Masy*. 2022;10(3):290–7.
  13. Yunus SP, Umboh JM., Pinontoan O. Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *JIKMU*. 2015;5(2):210–20.
  14. Pibriyanti K, Puspitarini AA, Luthfiya L, Panganti OBDA, Lintang EA, Ningrum R, et al. Edukasi Keamanan Pangan di Kantin Kampus Putri UNIDA Gontor. *J Pengabdian Kpd Masy*. 2023;4(1):721–7.
  15. Elvira VF, Badrah S, Kaat JM, Rejamulia VS, Yusti IK, Sombolinggi GM, et al. Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Pengolahan Makanan yang Sehat dan Tepat di Desa Handil Bakti Kecamatan Palaran Kota Samarinda. *J Pengabdian Kpd Masy* [Internet]. 2022;2(2):85–8. Tersedia pada: [https://e-journals2.unmul.ac.id/index.php/abdimas\\_fkm/article/view/99](https://e-journals2.unmul.ac.id/index.php/abdimas_fkm/article/view/99)