



## PENGETAHUAN DAN PENERAPAN PRINSIP *HIGIENE* SANITASI MAKANAN MINUMAN DI PANTI ASUHAN AISYIYAH AL WALIDATURRAHMAH

Submitted : 6 September 2024

Edited : 16 Desember 2024

Accepted : 23 Desember 2024

Putri Indah Permatasari<sup>1</sup>, Vita Pramaningsih<sup>2\*</sup>, Ratna Yuliawati<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Muhammadiyah  
Kalimantan Timur, Samarinda, Indonesia  
Email: [vp799@umkt.ac.id](mailto:vp799@umkt.ac.id)

### ABSTRAK

Sanitasi makanan dan minuman merupakan salah satu bagian dari kesehatan lingkungan, pengendalian makanan dan minuman merupakan fungsi utama yang harus dilakukan untuk pangan. Minuman yang tidak higienis sama berbahayanya dengan makanan, bagi kesehatan manusia minuman tersebut berperan sebagai sumber bakteri, keracunan, dan lain-lain yang dapat menyebabkan kematian. Metode yang dipergunakan adalah deskriptif berupa narasi tentang gambaran pengetahuan dan penerapan hygiene sanitasi makanan dan minuman. Hasil dari penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman di Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah yaitu untuk variabel pemilahan bahan makanan memenuhi syarat dengan nilai 100%, untuk variabel penyimpanan bahan makanan sudah memenuhi syarat dengan nilai 100%, untuk variabel pengolahan makanan sudah memenuhi syarat dengan nilai 92%, untuk variabel penyimpanan makanan jadi/masak memenuhi syarat dengan nilai 100%, untuk pengangkutan makanan memenuhi syarat dengan nilai 100% serta untuk penyajian makanan sudah memenuhi syarat dengan nilai 100%. Penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan dan minuman sudah memenuhi syarat kesehatan menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011.

**Kata Kunci :** Pengetahuan, *Hygiene*, Sanitasi Makanan dan Minuman, Panti Asuhan

### ABSTRACT

*Food and beverage sanitation is a part of environmental health; controlling food and beverages is a primary function that must be carried out for food safety. Unhygienic drinks are just as dangerous as food; for human health, these beverages serve as sources of bacteria, poisoning, and other issues that can lead to death. The method used is descriptive in the form of a narrative about the depiction of knowledge and the application of food and beverage hygiene sanitation. The results of implementing the six principles of food and beverage hygiene and sanitation at the Aisyiyah Al Walidaturrahmah Orphanage are as follows: for the variable of food ingredient selection, it meets the requirements with a score of 100%; for the variable of food ingredient storage, it also meets the requirements with a score of 100%; for the variable of food processing, it meets the requirements with a score of 92%; for the variable of storage of cooked food, it meets the requirements with a score of 100%; for food transportation, it meets the requirements with a score of 100%; and for food presentation, it meets the requirements with a score of 100%. The implementation of the six principles of food and beverage hygiene and sanitation has met health standards according to the Minister of Health Regulation Number 1096 of 2011.*

**Keywords :** Knowledge, *Hygiene*, Food and Beverage Sanitation, Orphanages



## PENDAHULUAN

Makanan dan minuman sangat penting bagi manusia karena kebutuhan dasar untuk bertahan hidup. Untuk makanan dan minuman ini konsumsi harus memenuhi kebutuhan gizi (karbohidrat, protein, lemak dan mineral), Penting juga untuk menjaga kebersihan dan keamanan agar terhindar dari penyakit akibat pola makan yang salah, salah satu faktor lingkungan yang penting dalam meningkatkan kesehatan selain kemampuan Pemenuhan kebutuhan hidup juga bisa menjadi sumber atau obat penyakit berbagai penyakit. Terjadinya penyebaran penyakit disebabkan oleh implementasi makanan yang tidak memenuhi persyaratan kesehatan. Oleh karena itu, aspek higienitas dan sanitasi harus ditingkatkan makanan yang disajikan untuk konsumsi yang aman di bawah pengawasan higienis. Keracunan makanan adalah penyakit yang disebabkan oleh konsumsi makanan yang tidak aman atau terkontaminasi. Penyakit disebabkan oleh makanan kaitannya dengan lingkungan hidup yang digambarkan oleh WHO dalam bentuk diagram yaitu tangan, lalat, tanah.

Permasalahan kesehatan khususnya masalah Personal Hygiene dan sanitasi makanan merupakan masalah yang sangat kompleks. Kondisi personal hygiene penjamah makanan sangat mempengaruhi kebersihan dan kesehatan makanan yang diolahnya. Penjamah makanan yang tidak memperhatikan personal hygiene dapat menularkan berbagai macam penyakit. Salah satu perilaku hygiene sanitasi untuk kesehatan makanan adalah dengan pengolahan dan penyajian makanan yang tidak sehat dari penjamah makanan<sup>(1)</sup>. Ketersediaan makanan yang sehat dan aman bagi konsumen serta penerapan praktik kerja sanitasi dalam keamanan pangan adalah tujuan kebersihan makanan di panti asuhan. Ini membantu konsumen meminimalkan risiko penularan penyakit, masalah kesehatan, dan keracunan makanan. Banyak elemen, seperti asal atau sumber makanan, persiapan untuk dikonsumsi, dan aspek lingkungan terkait lainnya, mempengaruhi proses sanitasi makanan dalam pengelolaan makanan panti asuhan.

Makanan adalah kebutuhan dasar manusia untuk bertahan hidup. Makanan yang dibutuhkan harus sehat dalam arti memiliki nilai gizi yang baik seperti vitamin, mineral, karbohidrat, lemak dan lain-lain. Makanan harus bersih dan utuh maksudnya yaitu tidak mengandung kontaminasi dan harus *hygiene*<sup>(2)</sup>. Ada banyak faktor yang berperan dalam sanitasi makanan diantaranya tempat pengolahan makanan, peralatan makanan dan pengolahan makanan. Pengolahan makanan memegang peran penting dalam upaya menjaga makanan dalam keadaan bersih dan sehat karena sangat berpotensi dalam menularkan penyakit<sup>(3)</sup>. Mempertahankan makanan dengan kualitas yang baik secara bakteriologis, kimiawi maupun fisik sangat penting dalam penyelenggaraan makanan yang aman dan sehat<sup>(4)</sup>.

Bahan makanan dapat terkontaminasi oleh bakteri<sup>(5)</sup>. Makanan harus ditangani dengan memperhatikan hygiene dan sanitasi karena, jika tidak, makanan dapat menjadi sarana penyebaran penyakit selama proses produksi, penyimpanan, dan penyajian. Makanan dapat menjadi sarana penyebaran penyakit<sup>(6)</sup>. Sanitasi adalah bagian penting dari proses pengolahan makanan yang sesuai dengan peraturan yang berlaku saat ini. Tujuan sanitasi makanan adalah untuk memastikan bahwa makanan dan minuman aman dan sehat, dan melindungi konsumen dari bahaya yang dapat membahayakan kesehatan mereka<sup>(7)</sup>.

Berdasarkan observasi wawancara yang dilakukan pada Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah menyatakan beberapa anak pernah terkena diare, dan belum diketahui pasti penyebab sumber diare pada beberapa anak di panti asuhan apakah dikarenakan makanan dari panti asuhan atau dari luar panti asuhan. Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan melihat “Gambaran pengetahuan dan penerapan prinsip hygiene sanitasi makanan minuman di panti asuhan aisyiyah al walidaturrahmah”.

## METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif yang dilakukan dengan tujuan untuk membuat gambaran atau deskriptif. Objek dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang mengolah sanitasi makanan dan minuman di Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah. Data primer diperoleh dengan metode wawancara dan dibantu dengan formulir identitas. Data mengenai penerapan enam prinsip hygiene sanitasi makanan minuman yang telah didapatkan akan diolah kemudian dikategorikan sesuai dengan peraturan menteri kesehatan Nomor 1096 tahun 2011 kategori memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat. Serta analisa data dilakukan dengan deskriptif yaitu berupa narasi tentang gambaran pengetahuan dan penerapan hygiene sanitasi makanan dan minuman.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Pengetahuan Tentang Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Pengetahuan penjamah makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah menunjukkan nilai baik sebesar 93% berdasarkan kategori Ari Kunto 2006. Penjamah makanan telah memahami pentingnya menggunakan Alat Pelindung Diri (APD) saat menjamah makanan dan menjaga

kebersihan lantai dengan baik selama proses pengolahan. Mereka juga tidak mengolah makanan apabila sedang dalam keadaan sakit serta selalu menjaga kebersihan diri dengan berkuku pendek, menggunakan sarung tangan, tutup kepala, dan celemek. Selain itu, mereka selalu mencuci tangan sebelum menyentuh makanan. Namun, ada satu hal yang perlu diperbaiki, yaitu kebiasaan penjamah makanan yang tetap memakai perhiasan saat mengolah makanan, yang belum sesuai dengan prinsip hygiene sanitasi.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan didapatkan bahwa 93% tenaga penjamah makanan memiliki pengetahuan yang baik terhadap *hygiene* dan sanitasi makanan. Pengetahuan tentang kebersihan diri dan hidup sehat sangat dibutuhkan oleh setiap individu dalam mempertahankan kebiasaan hidup yang sesuai dengan kesehatan dan akan menciptakan kesejahteraan serta Kesehatan yang optimal. Kebersihan ruang pengolahan makanan harus dijaga oleh petugas agar tetap bersih dan bila perlu harus di desinfeksi, karena debu, bekas makanan dan tanah adalah sumber penularan mikroba beserta sporanya<sup>(8)</sup>.

### Hasil Penerapan 6 Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman

Pada penelitian diperoleh hasil dari Penerapan 6 Prinsip Hygiene *Sanitasi* Makanan Dan Minuman pada tabel 1.

**Tabel 1.** Hasil Penerapan 6 Prinsip *hygiene* Sanitasi Makanan Dan Minuman

No.	Variable	Nilai	Keterangan
1	Pemilihan Bahan Makanan	(100%)	Memenuhi Syarat
2	Penyimpanan Bahan Makanan	(100%)	Memenuhi Syarat
3	Pengolahan Makanan	(92%)	Memenuhi Syarat
4	Penyimpanan Makanan Jadi/Masak	(83%)	Memenuhi syarat
5	Pengangkutan Makanan	(100%)	Memenuhi Syarat
6	Penyajian Makanan	(100%)	Memenuhi Syarat

### **Pemilahan Bahan Makanan**

Bahan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah dipilih dengan hati-hati dan memenuhi syarat. Bahan makanan terhindar dari kerusakan fisik, kimia dan biologis meliputi beras, gula, garam, madu, minyak nabati, kacang-kacangan kering, teh, biskuit, susu bubuk adalah bahan makanan yang umumnya memiliki kemampuan untuk bertahan lama jika disimpan dengan baik dalam kondisi yang tepat, seperti wadah yang kedap udara, tempat yang kering dan suhu yang sesuai. Bahan makanan yang terhindar dari serangga dan binatang pengganggu di lihat dari pemilihan beras yang disimpan dalam wadah kedap udara dan gula yang disimpan dalam toples tertutup rapat. Bahan makanan seperti itu cenderung lebih aman dari serangga dan binatang pengganggu jika disimpan dengan baik. Penjamah makanan menjaga agar bahan makanan bebas dari serangga dan pencemaran, dan jika ada yang tercemar, penjamah makanan akan membuangnya. Selain itu, penjamah makanan juga membeli bahan makanan dari masyarakat setempat yang memenuhi standar kebersihan dan kualitas.<sup>(9)</sup>

Bahan makanan yang berasal dari sumber yang resmi dan terdaftar pada Depkes RI, seperti bumbu dapur, dapat disimpan dalam kulkas dalam beberapa hari ke depan. Makanan yang belum diolah pada hari sebelumnya disimpan di kulkas penyimpan makanan, seperti sayur dan tahu. Makanan yang mudah membusuk tidak dibiarkan sampai bermalam dan diolah langsung oleh penjamah makanan. Makanan dapat mempengaruhi kesehatan seseorang dengan memastikan bahwa makanan dikonsumsi dengan benar dan tidak membawa penyakit seperti kolera, typhus, disentri, dan penyakit saluran pencernaan. Salah satu cara untuk menjaga kualitas bahan makanan yang akan diolah adalah dengan memilih bahan makanan. Dengan demikian, makanan yang segar (tidak rusak atau busuk) tidak dapat menyebabkan penyakit.

### **Penyimpanan Bahan Makanan**

Penyimpanan bahan makanan di Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah telah memenuhi standar yang ditetapkan. Bahan makanan kering dan basah disimpan secara terpisah untuk mencegah kontaminasi. Bahan kering seperti beras, gula, kacang-kacangan kering, teh, biskuit, dan kue kering disimpan di tempat yang terpisah dari bahan basah seperti sayur-sayuran, buah, daging, saus, dan bumbu cair. Hal ini dilakukan untuk menjaga kebersihan bahan makanan agar terhindar dari debu, serangga, dan tikus. Suhu penyimpanan daging dalam freezer dijaga pada 18 °C untuk memastikan kesegaran dan keamanannya. Selain itu, tempat penyimpanan bahan makanan selalu dijaga kebersihannya, dan rak-raknya disusun dengan rapi untuk memudahkan pengelolaan serta menjaga kualitas bahan makanan<sup>(10)</sup>.

Rotasi barang baru dan lama di Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah dilakukan dengan baik dan teratur. Hal ini tidak hanya meningkatkan efisiensi operasional, tetapi juga memastikan bahwa penghuni panti menerima pelayanan yang terbaik sesuai kebutuhan mereka. Barang-barang di gudang disusun agar mudah diambil, dengan barang yang sering digunakan ditempatkan di area yang mudah dijangkau dan dekat dengan pintu atau akses utama. Sementara itu, barang yang jarang digunakan disimpan di tempat yang lebih jauh atau terpisah. Selain itu, pencahayaan di gudang telah memenuhi standar dengan penggunaan cahaya putih atau netral, sehingga memudahkan proses penyimpanan dan pengambilan barang.

### **Pengolahan Makanan**

Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah, memiliki satu penjamah makanan yang bertanggung jawab mengelola seluruh proses pengolahan makanan. Meskipun penjamah makanan ini belum memiliki sertifikat kesehatan, ia menjalani pemeriksaan kesehatan rutin untuk memastikan kesehatannya. Jika penjamah makanan sedang sakit, ia akan diistirahatkan dan tidak diperbolehkan menjamah makanan hingga dinyatakan sembuh. Penjamah makanan diwajibkan mengenakan pakaian

kerja atau Alat Pelindung Diri (APD) seperti celemek, sarung tangan, dan tutup kepala. Dengan memastikan penggunaan pakaian kerja yang lengkap dan sesuai standar kebersihan, panti asuhan dapat menjamin bahwa makanan yang disajikan aman, bersih, dan mematuhi semua regulasi yang berlaku. Selain itu, langkah ini juga menciptakan lingkungan kerja yang profesional dan meningkatkan kepercayaan dari semua pihak yang terlibat dalam operasional panti asuhan.

Penjamah makanan memiliki kuku yang pendek dan bersih memastikan bahwa penjamah makanan memakai pakaian kerja secara lengkap dan sesuai dengan standar kebersihan, panti asuhan dapat memastikan bahwa makanan yang disajikan aman, bersih, dan memenuhi semua regulasi yang berlaku. Ini juga membantu menciptakan lingkungan kerja yang profesional dan menginspirasi kepercayaan dari semua pihak yang terlibat dalam operasional panti asuhan. Penjamah makanan selalu mencuci tangan sebelum mengolah makanan untuk pencegahan kontaminasi kuman atau bakteri. Tangan adalah salah satu media utama untuk penyebaran kuman dan bakteri. Dengan mencuci tangan sebelum memulai proses pengolahan makanan, penjamah makanan dapat mengurangi risiko kontaminasi makanan oleh kuman dari tangan yang tidak bersih<sup>(12)</sup>.

### **Penyimpanan Makanan Jadi**

Makanan jadi di Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah disimpan dengan aman dan terlindungi dari serangga serta tikus. Makanan yang tidak habis dalam sekali masak disimpan hingga satu malam di wadah tertutup yang bukan stainless steel untuk mencegah kontaminasi dari serangga. Pentingnya memisahkan makanan jadi dari bahan mentah adalah untuk mencegah kontaminasi silang, karena bahan mentah seperti daging dan ikan dapat membawa bakteri yang berpotensi menyebar ke makanan jadi jika tidak dipisahkan dengan baik.

Wadah penyimpanan harus memiliki tutup yang rapat tetapi berventilasi untuk mengeluarkan uap air, sehingga memenuhi

standar keamanan pangan. Tutup yang rapat mencegah kontaminasi dari serangga, debu, atau benda asing lainnya yang dapat merusak makanan. Makanan yang disimpan dengan benar tidak akan rusak, basi, atau berjamur. Tanda-tanda makanan yang sudah rusak meliputi bau tidak sedap, rasa asam, lendir, atau pertumbuhan jamur. Jika makanan basah seperti sayur dan sambal disimpan terlalu lama tanpa dipanaskan kembali, dapat menjadi tempat berkembangnya jamur dan bakteri, yang berisiko menyebabkan penyakit seperti sakit perut(13). Oleh karena itu, tempat penyimpanan makanan di panti asuhan harus memenuhi standar kebersihan dan keamanan, dengan penggunaan alat yang aman serta anti karat untuk menjaga kualitas dan keamanan makanan.

Dalam memilih dan menggunakan tempat penyimpanan makanan yang sesuai, terdapat beberapa pertimbangan penting yang harus diperhatikan. Wadah penyimpanan sebaiknya terbuat dari bahan yang aman seperti stainless steel, kaca, atau plastik food grade yang bebas dari bahan kimia berbahaya dan anti karat. Wadah tersebut harus memiliki tutup yang rapat untuk mencegah masuknya serangga, debu, dan kontaminan lainnya, serta dilengkapi ventilasi untuk mengeluarkan uap air agar tidak memicu kondensasi dan pertumbuhan jamur. Selain itu, ukuran wadah perlu disesuaikan dengan jumlah makanan yang akan disimpan untuk efisiensi ruang dan mengurangi risiko kontaminasi.

Kemudahan akses juga menjadi faktor penting, terutama untuk makanan yang sering digunakan. Wadah penyimpanan harus mudah dibersihkan dan dirawat agar kebersihannya tetap terjaga. Pilihan wadah yang tahan terhadap suhu ekstrem, seperti freezer atau lemari pendingin, akan memastikan makanan tetap segar. Wadah yang digunakan juga sebaiknya dapat diberi label untuk memudahkan identifikasi jenis dan tanggal penyimpanan, sehingga rotasi makanan lebih teratur. Terakhir, penggunaan wadah yang tidak mudah menyerap atau menularkan bau dapat menjaga kualitas rasa makanan dan memastikan bahwa wadah tersebut memenuhi standar keamanan pangan yang berlaku.

### **Pengangkutan Makanan**

Tenaga pengangkut atau orang yang menangani makanan di panti asuhan bebas dari penyakit menular adalah hal yang sangat penting untuk menjaga keamanan pangan dan kesehatan semua orang yang tinggal atau bekerja di sana. Kebersihan pribadi yang harus dipatuhi oleh semua staf yang menangani makanan di panti asuhan. Pastikan kebijakan ini mencakup praktik-praktik seperti tidak bekerja ketika sedang sakit, menjaga kebersihan pakaian, dan menggunakan peralatan perlindungan diri yang sesuai jika diperlukan.

Kualitas pengangkutan makanan dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti alat pengangkut, tenaga pengangkut, dan cara pengangkutan. Petugas yang bertugas mengangkut makanan harus menggunakan alat pengangkut yang sesuai, menjaga kebersihan diri dengan tidak memiliki kuku panjang, serta dipastikan bebas dari penyakit menular. Hal ini dilakukan untuk memastikan makanan tetap higienis dan aman selama proses pengangkutan<sup>(14)</sup>.

### **Penyajian Makanan**

Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah menyajikan makanan tiga kali sehari: pagi, siang, dan malam. Alat makanan dalam kondisi baik dan bersih, dan permukaan alat langsung terhubung dengan makanan terhindar dari pencemaran. Tempat penyajian, alat penyajian, dan tenaga penyajian adalah semua komponen penyajian makanan<sup>(15)</sup>. Permukaan alat yang langsung berhubungan dengan makanan terhindar dari pencemaran. Pemilihan alat atau peralatan yang terbuat dari bahan yang aman untuk kontak langsung dengan makanan, seperti stainless steel atau plastik food grade. Material ini tidak bereaksi dengan makanan dan tidak mengeluarkan zat berbahaya.

Membersihkan alat dengan lap sebelum digunakan disarankan untuk menggunakan lap bersih yang sudah dicuci dengan air bersih dan sabun sebelum digunakan untuk membersihkan alat makanan. Setelah digunakan, lap tersebut juga sebaiknya dicuci dan dikeringkan dengan baik untuk menghindari penumpukan bakteri. Jika

memungkinkan, lebih baik menggunakan tisu dapur sekali pakai yang bersih dan kering untuk menghindari risiko kontaminasi silang. Kebersihan dalam penggunaan lap basah atau kain lap lainnya sangat penting untuk menjaga keamanan pangan dan kesehatan konsumen.

### **SIMPULAN**

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengetahuan tentang higiene dan sanitasi makanan serta minuman di Panti Asuhan Aisyiyah Al Walidaturrahmah berada pada kategori baik. Pemilihan bahan makanan sudah sesuai standar, dengan bahan yang dipilih langsung dari sumber resmi dan sayuran yang segar. Penyimpanan bahan makanan juga telah memenuhi Peraturan Nomor 1096 Tahun 2011, di mana bahan makanan disimpan di tempat khusus yang terlindung dari hama seperti serangga dan tikus. Dalam proses pengolahan, penjamah makanan menggunakan celemek, sarung tangan, dan mencuci tangan sebelum mengolah makanan, memastikan kebersihan terjaga. Penyimpanan makanan jadi juga telah memenuhi standar, dengan wadah yang aman, tertutup, dan anti karat untuk melindungi makanan dari serangga dan tikus. Pengangkutan makanan dilakukan dengan alat yang baik, dan petugas pengangkut menjaga kebersihan pribadi (personal hygiene) dengan baik. Penyajian makanan juga sudah sesuai standar, di mana petugas penyajian menjaga kebersihan diri dan makanan selalu disajikan dalam kondisi baik dan aman untuk dikonsumsi.

### **DAFTAR PUSTAKA**

1. Hubungan Karakteristik Pekerja Terhadap Personal *Hygiene* Penjamah Makanan Jasa Boga Golongan B Asrama Haji Kota Palembang. *Journal Health Applied Science and Technology*. Rahmi Garmini, & Rio Purnama. (2023) : 1(2), 16–23.
2. Analisis *Hygiene* Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Panti Asuhan Nur Ilahi Desa Baru Kecamatan Siak Hulu Kabupaten Kampar. *Journal.Al-Matani.Com*, Gumayesty, Y., Putri, N. A., & Yulianto, B. (2023) :4(1), 47–63.

3. Gambaran Tingkat Pengetahuan, Lama Bekerja dan Perilaku *Hygiene* Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Pondok Pesantren Kota Bengkulu Tahun 2021. *Kesehatan*, Kurnia, A. I. (2021) :6
4. *Hubungan Pengetahuan, Peran Fungsi Penjamah Makanan Dengan Penerapan Personal Higiene Di Instalasi Gizi Rs Tugu Ibu Depok*. Kasmira, V. (2022).
5. Perilaku *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *Jurnal Dunia Kesmas*, Anwar, K., Navianti, D., & Rusilah, S. (2020) :9(4), 512–520
6. Penerapan *Hygiene* Sanitasi di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021. Sari, D. P. & Suyasa, I. N. G. (2021).
7. *Hygiene, Sanitasi dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Yulianto, Hadi, W., & Nurcahyo, R. J. (2020).
8. Penerapan *Hygiene* Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, Hadi, B. R. I., Asih, A. Y. P., & Syafiuddin, A. (2021) :20(6), 451-462.
9. Penerapan *Hygiene* Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022) :4(1), 11-18.
10. Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan di Kitchen Hotel The Patra Resort And Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*, Gultom, J., Ariani, N., & Sri Aryanti, N. (2019):3(1), 158-176.
11. Faktor perilaku *higiene* sanitasi makanan pada penjamah makanan pedagang kaki lima. *Jurnal Tata Boga*, Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021) :10(2), 223-233.
12. Gambaran Penerapan Prinsip *Higiene* Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Penjual Pecel Tumpang di Wilayah Kota Kediri. *Jurnal Penelitian Ilmu Kesehatan (Jurnal Pikes)*, Dewi, Y. I. K., Putri, G. G., & Nurkhalim, R. F. (2021) :2(1), 26-35.
13. *Higiene dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan*. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, Firdani, F., Djafri, D., & Rahman, A. (2022) :6(1).
14. Gambaran *Hygiene* Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Restoran Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Mitrasehat*, Hatta, M., & Marahena, A. (2018) :8(2).
15. *Higiene* Penjamah, Sanitasi Pengolahan Makanan, dan Penyajian Makanan Berhubungan dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* pada Makanan Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Kesehatan Pertiwi*, Istiani, H. G., & Agustiani, E. (2021) :3(1), 173-178.