

ANALISIS *HYGIENE* PENJAMAH DAN SANITASI RUMAH MAKAN *MIDNIGHT CAFE* KELURAHAN MAHARATU KECAMATAN MARPOYAN DAMAI KOTA PEKANBARU TAHUN 2022

ANALYSIS OF HANDLING HYGIENE AND SANITATION OF MIDNIGHT CAFE RESTAURANT MAHARATU KELURAHAN, MARPOYAN DAMAI DISTRICT, PEKANBARU CITY, 2022

Hayana¹, Elmia Kursani², Ramadhan Syarif*

Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Universitas Hang Tuah
Pekanbaru

hayana.vana1986@gmail.com, elmiakursanihtp@gmail.com ramadhansyarif786@gmail.com

ABSTRAK : Rumah makan merupakan salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum dengan demikian memerlukan perhatian khusus dibidang sanitasi. Sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan akan menimbulkan masalah kesehatan dan munculnya vektor penyakit. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis *Hygiene* Penjamah dan Sanitasi Rumah Makan *Midnight Cafe* Kelurahan Maharatu. Jenis penelitian ini adalah kualitatif dengan menggunakan metode observasi langsung dan wawancara mendalam terhadap subjek penelitian yang berjumlah 7 orang yaitu, Pemilik Rumah Makan 1 orang, penjamah 2 orang, Masyarakat 1 Orang, Pengunjung 2 orang dan Petugas puskesmas sanitarian 1 orang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2022. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *Hygiene* penjamah makanan masih kurang baik karena cara berpakaian yang kurang bersih dan rapi, keadaan SPAL kurang baik karna masih sering mengalami penyumbatan, dan sanitasi tempat sampah di masih belum terlihat bersih ditambah lagi adanya penumpukan sampah sampah disekitar cafe. Disamping itu, ketersediaan air bersih di rumah makan *midnight cafe* sudah cukup baik dan sanitasi peralatan makan sudah cukup bagus karna tidak ada penumpukan peralatan makan yang kotor dan langsung dicuci dengan air bersih serta tidak ada penggunaan peralatan makan sekali pakai secara berulang-ulang. Disarankan kepada pihak rumah makan untuk lebih memperhatikan kebersihan penjamah makanan seperti menggunakan masker dan sarung tangan, serta membenahi SPAL yang tersumbat untuk menghindari terjadinya penumpukan limbah.

Kata Kunci : *Hygiene* Penjamah, Sanitasi Rumah Makan

ABSTRACT : *Restaurant is one of the places visited by the general public and thus requires special attention in the field of sanitation. Sanitation that does not meet the requirements will cause health problems and the emergence of disease vectors. This study aims to determine and analyze the Hygiene of Handlers and Sanitation of Midnight Cafe Restaurant, Maharatu Village. This type of research is qualitative using direct observation and in-depth interviews with 7 research subjects, namely, 1 restaurant owner, 2 handlers, 1 community, 2 visitors and 1 sanitarian puskesmas officer. This research was carried out in June 2022. The results showed that the hygiene of food handlers was still not good because of the way of dressing that was not clean and neat, the condition of SPAL was not good because it was still often blocked, and the sanitation of the trash bins still did not look clean plus there was a buildup trash around the cafe. In addition, the availability of clean water at the midnight cafe restaurant is quite good and the sanitation of cutlery is quite good because there is no buildup of dirty cutlery and washes it immediately with clean water and there is no repeated use of disposable cutlery. It is suggested to restaurants to pay more attention to the cleanliness of food handlers such as using masks and gloves, and fixing clogged SPAL to avoid the accumulation of waste.*

Keyword : *Handler Hygiene, Restaurant Sanitatio*

A. PENDAHULUAN

Hygiene erat hubungannya dengan perorangan, makanan dan minuman karena merupakan syarat untuk mencapai derajat kesehatan. Sedangkan sanitasi menurut WHO merupakan suatu usaha untuk mengawasi beberapa faktor lingkungan fisik yang berpengaruh kepada manusia, terutama terhadap hal-hal yang mempunyai efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup (Tina, 2019)

Rumah makan dan restoran merupakan salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum dengan demikian memerlukan perhatian khusus dibidang sanitasi. Sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan akan menimbulkan masalah kesehatan diantaranya adalah *water and food borne disease* dan munculnya vektor penyakit. Upaya peningkatan *hygiene* sanitasi penting dilaksanakan untuk menjamin tidak terjadi masalah kesehatan yang terkait tempat pengolahan makanan seperti rumah makan. Pengawasan sanitasi rumah makan dilaksanakan setiap enam bulan sekali dengan menerbitkan grade rumah makan. Tingkat mutu (grade) suatu rumah makan adalah semua kegiatan yang berkaitan dengan pengkelasan/penggolongan menurut segi *hygienis* sanitasi dan diberikan tanda plakat sebagai bukti telah memenuhi standar persyaratan yang ditentukan. Grade rumah makan dimaksudkan untuk memberikan penilaian dalam rangka mencapai tingkat kondisi *hygienis* sanitasi yang lebih tinggi untuk memberikan penilaian perlindungan kesehatan masyarakat dari bahaya penyakit menular yang bersumber dari rumah makan (Mukono, 2004).

Berdasarkan hasil pengamatan yang peneliti lakukan di Tiga Rumah makan Kelurahan maharatu Kecamatan Marpoyan Damai yaitu Rumah Makan *Midnight cafe*, Pondok makan hijau daun, dan Warung mas tok, didapatkan berdasarkan hasil wawancara kepada masyarakat yang berada di lingkungan rumah makan *Midnight cafe* bahwa SPAL yang dihasilkan oleh rumah makan *Midnight cafe* menimbulkan bau dan mengganggu kenyamanan masyarakat sekitar, berdasarkan hasil observasi pada Penyaji makanan bahwa penyaji makanan di Rumah Makan *Midnight cafe* tidak menggunakan masker, tidak menggunakan penutup kepala, memiliki kuku yang panjang, begitupun dengan karyawan dapur tidak berpakaian rapi bersih, tidak menggunakan masker, tidak menggunakan penutup kepala, tidak memakai celemek, berbicara saat memasak, peralatan dapur berserakan, peralatan yang kotor tidak langsung di cuci, Air di rumah makan *midnight cafe* tidak memenuhi syarat *hygiene* yaitu air berbau dan berwarna. Kondisi tempat berada disebelah selokan sampah, dan dibagian belakang dapur menjadi tempat tumpukan sampah yang mana tempat tumpukan sampah menjadi sarang vektor. Sementara di Pondok makan hijau daun, dan Warung mas tok penyaji makanan menggunakan masker, menggunakan penutup kepala, kuku bersih dan pendek, karyawan dapur berpakaian rapi bersih, menggunakan masker, memakai celemek, peralatan dapur dalam kondisi bersih dan rapi, peralatan yang kotor langsung di cuci, Air memenuhi syarat *hygiene* yaitu tidak berbau dan tidak berwarna. Alasan peneliti memilih lokasi penelitian di *Midnight cafe* karena padatnya penduduk di kelurahan maharatu kecamatan marpoyan damai, peneliti membandingkan Tiga Rumah makan Kelurahan maharatu Kecamatan Marpoyan Damai yaitu Rumah Makan *Midnight cafe*, Pondo k makan hijau daun, dan Warung mas tok karena melihat dari bangunan yang sama, kepadatan penduduk yang sama, dan juga berada di lingkungan rumah masyarakat.

B. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah kualitatif dengan menggunakan metode observasi langsung dan wawancara mendalam terhadap subjek penelitian yang berjumlah 7 orang yaitu,

2. Karakteristik Informan

Pemilik Rumah Makan 1 orang, penjamah 2 orang, Masyarakat 1 Orang, Pengunjung 2 orang dan

Petugas puskesmas sanitarian 1 orang. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2022.

C. HASIL

Gambaran Umum Lokasi Penelitian

Profil Rumah Makan

Midnight Cafe adalah salah satu bisnis rumah makan atau restoran yang menjual atau menghadirkan berbagai ragam kuliner atau masakan lokal. Rumah makan ini berada di Kelurahan Maharatu tepatnya di Jalan Kaharuddin Nasution Kecamatan Marpoyan Damai. Adapun batasan wilayah secara geografis yaitu:

- a. Utara : Jalan April
- b. Barat : Jalan H. Sulaiman
- c. Selatan : Jalan Amanah
- d. Timur : Apotik Hijrah Mulia (tidak ada nama jalan)

No	Informan	Kode Informan	Umur (Tahun)	Jenis Kelamin	Jumlah (Orang)
1	Pemilik rumah makan	IK	45	Laki-laki	1
2	Penjamah makanan	IU 1	31	Laki-laki	1
3	Penjamah Makanan	IU 2	26	Laki-laki	1
4	Pengunjung	IP 1	22	Perempuan	1
5	Pengunjung	IP 2	22	Laki-laki	1
6	Masyarakat	IP 3	42	Laki-laki	1
7	Sanitarian Puskemas	IP 4	34	Perempuan	1
Jumlah					7

A. Hasil dan Pembahasan

a. Hygiene Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan kepada informan mengenai hygiene penjamah makanan di *midnight cafe* menunjukkan bahwa masih kurang diperhatikannya cara berpakaian yang lebih bersih sehingga dapat menimbulkan rasa kurang nyaman bagi pengunjung. Beberapa pengunjung *midnight cafe* juga ada yang mengeluh tentang cara berpakaian dan sebaiknya menggunakan sarung tangan agar makanan terhindar dari kontaminasi langsung oleh tangan, mulut, ataupun keringat. Hal ini tidak sesuai dengan peraturan dalam Kemenkes Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 bahwa setiap karyawan/penjamah makanan harus berperilaku bersih dan berpakaian rapi. Selain itu juga disebutkan bahwa setiap usaha rumah makan dan restoran harus mempekerjakan seorang penanggung jawab yang mempunyai pengetahuan hygiene sanitasi makanan. Kurangnya pengetahuan terhadap *hygiene* dan sanitasi mengindikasikan perilaku kebersihan yang kurang baik pula.

Penjamah makanan tidak dapat diremehkan peranannya dalam menjaga kualitas makanan yang disajikan. Menurut Nasution (2020), penjamah makanan yang tidak menerapkan hygiene dengan baik dapat mengontaminasi makanan yang disajikannya dengan bakteri *Escherichia coli*. Hal ini selaras dengan penelitian Kurniadi (2013) yang menjelaskan

bahwa tenaga penjamah yang tidak memenuhi syarat hygiene yang baik mempunyai peluang terkontaminasi E. coli sebanyak 4,5 kali dibandingkan dengan tenaga penjamah yang memenuhi syarat tersebut.

b. Sanitasi Air Bersih

Berdasarkan hasil wawancara yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa ketersediaan air bersih di rumah makan midnight cafe sudah cukup baik. Hal ini ditunjukkan oleh hasil wawancara terhadap seluruh informan bahwa penyediaan air di rumah makan tersebut bersumber dari sumur bor, dan untuk minum mereka membeli air galon.

Selain itu, peneliti juga telah mengajukan pengujian air ke UPT Laboratorium Kesehatan dan Lingkungan Dinas Kesehatan Provinsi Riau. Adapun hasil pengujian air yang telah dilakukan adalah normal dan layak digunakan (Hasil uji laboratorium terlampir). Hasil uji laboratorium ini merujuk pada Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2017 mengenai standar baku mutu persyaratan kesehatan air untuk keperluan hygiene sanitasi bahwa parameter wajib yang harus diperiksa untuk keperluan hygiene sanitasi meliputi total coliform dengan satuan/unit colony forming unit dalam 100 ml sampel air.

Hal ini sesuai dengan peraturan dalam Kemenkes Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 bahwa rumah makan dan restoran dalam menjalankan usahanya harus memenuhi persyaratan hygiene sanitasi, salah satunya adalah fasilitas sanitasi. Penyediaan air bersih merupakan salah satu fasilitas sanitasi yang wajib ada di industri rumah makan maupun rumah tangga.

Kesediaan air bersih sangat besar perannya dalam kehidupan manusia. Air bersih yang digunakan untuk proses pengolahan makanan dan pembersihan alat makan, kondisi sanitasi dan hygiene penjamah makanan yang tidak memenuhi syarat dapat mempengaruhi kualitas makanan/minuman tersebut jika masuk kedalam tubuh manusia dapat menyebabkan gangguan Kesehatan (Fardin, 2021).

c. SPAL

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan diketahui bahwa SPAL di rumah makan tersebut tidak lancar dan tersumbat. Adapun penyumbatan ini disebabkan oleh penumpukan sampah sisa makanan. Hal tersebut menunjukkan bahwa keadaan sanitasi pembuangan air limbah di midnight cafe belum baik. Hal ini tidak sesuai dengan Kemenkes Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 bahwa sistem pembuangan air limbah harus baik dan tidak merupakan sumber pencemaran. Keadaan saluran limbah di rumah makan tersebut yang merupakan fasilitas sanitasi digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia justru akan meningkatkan perkembangbiakan atau munculnya vector pembawa penyakit.

Selain itu, tidak sedikit keluhan datang dari masyarakat yang tinggal disekitar rumah makan tersebut. Hasil penelitian ini sejalan dengan Rakhmadani dan Nieke (2015) bahwa rumah makan merupakan suatu usaha yang berkembang pesat dengan meningkatnya jumlah penduduk sehingga membawa dampak berupa limbah rumah makan yang apabila langsung dibuang ke saluran akan menimbulkan pencemaran air dan tanah. Andiese (2011) menyebutkan bahwa jika air limbah yang dihasilkan oleh rumah makan tidak dikelola dengan baik maka akan dapat menimbulkan berbagai dampak negative seperti meningkatnya populasi mikroorganisme.

d. Sanitasi Tempat Sampah

Berdasarkan hasil wawancara diketahui bahwa sanitasi tempat sampah di midnight cafe ini masih belum terlihat bersih ditambah lagi adanya penumpukan sampah sampah disekitaran cafe Sama halnya dengan SPAL, keadaan tempat sampah dirumah makan Midnight Cafe justru tidak sesuai dengan Kemenkes Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 bahwa bak sampah yang merupakan fasilitas sanitasi digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia justru akan meningkatkan jumlah vector pembawa penyakit yang muncul.

Penumpukan sampah dapat mengundang vector pembawa penyakit seperti tikus dan kecoa ke sekitar area sampah dan berdampak pula pada kondisi di lingkungan sekitar cafe. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Ekawati Prasetya bahwa membuang sampah di sembarang tempat dapat menjadikan tempat perindukan vektor nyamuk. Selain itu informan pendukung juga menyebutkan bahwa terkadang masih terlihat sampah berserakan sehingga mengganggu citra lingkungan disekitar rumah makan. Warga setempat sebenarnya sudah pernah mengeluhkan sampah tersebut namun belum ada tindakan perbaikan dari pihak rumah makan. Tempat sampah yang memenuhi syarat kesehatan sangatlah penting karena dapat mengurangi dampak pencemaran lingkungan dan tidak menimbulkan penularan berbasis lingkungan. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Soemirat (2011) bahwa pembuangan sampah yang tidak memenuhi syarat kesehatan lingkungan dapat mengakibatkan sampah digunakan untuk sarang dan tempat perkembang biakan vektor penyakit demam typhoid, yaitu lalat.

e. Sanitas Peralatan

Berdasarkan hasil wawancara, Sanitasi peralatan di midnight cafe sudah cukup bagus karna selalu dicuci dan bersih. Untuk pemakaian peralatan makanan dan minuman cuman sedotan yang sekali pakai sedangkan sendok garpu ataupun yang lain itu di cuci ulang.

Hal ini merupakan upaya pencegahan penularan bakteri melalui peralatan makan. Peralatan yang dicuci bersih dan dengan menggunakan air yang bersih dapat mencegah adanya penularan atau kontaminasi virus atau bakteri. Hasil temuan ini sejalan dengan penelitian Rochmawati, dkk (2021) yang menjelaskan bahwa kontaminasi pada makanan dapat terjadi melalui berbagai macam faktor, salah satunya melalui alat makan yang digunakan. Sebagai penyelenggara makanan harus dapat menghindari terjadinya kontaminasi dengan cara memenuhi persyaratan teknis higiene dan sanitasi yang telah ditentukan meliputi persyaratan bangunan, sarana sanitasi, kebersihan alat makan, dan penjamah makanan, serta kualitas dari makanan yang telah diolah (Permenkes RI No.1096, 2011).

B. Hasil Observasi

No	Variabel	Hasil Observasi
1	Penjamah	<i>Hygiene</i> dari penjamah makanan dari <i>midnight cafe</i> masih kurang bersih, dikarenakan para penjamah makanan belum memakai alat alat yang memang melindungi kontaminasi antara makanan yang di olah dan penjamah makanan, seperti penutup kepala, masker, sarung tangan maupun alat alat yang dapat melindungi makanan.
2	Air Bersih	Sanitasi air bersih yang ada di cafe ini sudah cukup baik dan bersih, air tersebut bisa digunakan untuk mencuci perlatan

		masak atau peralatan makan. Dugaan ada atau tidaknya virus e.coli didalam air belum diketahui karna dari Puskesmas pun belum pernah melakukan uji tes air bersih di <i>midnight cafe</i> ini
3	SPAL	Saluran pembuangan air limbah tersumbat dikarenakan menumpuknya sampah makanan.
4	Tempat Sampah	Tempat sampah terlihat kotor dan beberapa sampah juga tidak dibuang padatempatnya, sehingga terlihat berserakan dan mengganggu lingkungan sekitar.
5	Peralatan	<p>Sanitasi atau kebersihan peralatan makan ataupun peralatan masak yang digunakan sudah cukup baik. Hal ini terlihat dari air yang digunakan untuk mencuci peralatan tersebut bersih, dan selalu ditukar dengan air yang baru jika air pencucian peralatan sudah mulai kotor. Air minum diisi ulang disetiap meja makan yang diambil dari galon yang sudah dibeli sebelumnya. Selain itu tidak ditemukan peralatan sekali pakai yang digunakan secara berulang, seperti pipet.</p> <p>KESIMPULAN</p> <ol style="list-style-type: none"> Hygiene penjamah makanan di rumah makan <i>midnight cafe</i> masih kurang baik dan tidak sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 yaitu cara berpakaian yang kurang rapi serta tidak menggunakan masker dan sarung tangan saat menjamah makanan. Ketersediaan air bersih di rumah makan <i>midnight cafe</i> sudah baik dan sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003. Adapun sumber air berasal dari sumur bor, dan air untuk minum adalah air galon. Hasil uji laboratorim terhadap air yang digunakan juga normal dan layak untuk digunakan. Saluran Pembuangan Air Limbah di rumah makan <i>midnight cafe</i> kurang baik dan tidak sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 karena masih sering mengalami penyumbatan. Hal ini dapat memicu tumpukan limbah yang dapat mengundang vector. Sanitasi tempat sampah di rumah makan <i>midnight cafe</i> masih kurang baik dan tidak sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 karena keadaan tempat sampah yang tidak bersih dan adanya penumpukan sampah diarea sekitar cafe. Sanitasi peralatan makan di rumah makan <i>midnight cafe</i> sudah baik dan sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 karena peralatan makan dalam keadaan bersih sebelum digunakan serta tidak adanya penumpukan perlatan makan yang kotor. Peralatan makan tersebut langsung dicuci, dan tidak ada penggunaan alat makan sekali pakai yang digunakan secara berulang-ulang. Sebaiknya pihak rumah makan lebih memperhatikan kebersihan dan kerapian khususnya bagi tenaga penjamah makanan, seperti

		menggunakan sarung tangan dan masker untuk menghindari adanya kontaminasi bakteri kedalam makanan. Selain itu, pihak rumah makan perlu melakukan perbenahan SPAL dan tempat sampah, karena dua hal tersebut dapat menjadi sarang vector dan nyamuk yang dapat menimbulkan masalah Kesehatan.
--	--	--

D. KESIMPULAN

- a. Hygiene penjamah makanan di rumah makan *midnight cafe* masih kurang baik dan tidak sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 yaitu cara berpakaian yang kurang rapi serta tidak menggunakan masker dan sarung tangan saat menjamah makanan.
- b. Ketersediaan air bersih di rumah makan *midnight cafe* sudah baik dan sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003. Adapun sumber air berasal dari sumur bor, dan air untuk minum adalah air galon. Hasil uji laboratorim terhadap air yang digunakan juga normal dan layak untuk digunakan.
- c. Saluran Pembuangan Air Limbah di rumah makan *midnight cafe* kurang baik dan tidak sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 karena masih sering mengalami penyumbatan. Hal ini dapat memicu tumpukan limbah yang dapat mengundang vector.
- d. Sanitasi tempat sampah di rumah makan *midnight cafe* masih kurang baik dan tidak sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 karena keadaan tempat sampah yang tidak bersih dan adanya penumpukan sampah di area sekitar cafe.
- e. Sanitasi peralatan makan di rumah makan *midnight cafe* sudah baik dan sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 karena peralatan makan dalam keadaan bersih sebelum digunakan serta tidak adanya penumpukan peralatan makan yang kotor. Peralatan makan tersebut langsung dicuci, dan tidak ada penggunaan alat makan sekali pakai yang digunakan secara berulang-ulang.

SARAN

Sebaiknya pihak rumah makan lebih memperhatikan kebersihan dan kerapian khususnya bagi tenaga penjamah makanan, seperti menggunakan sarung tangan dan masker untuk menghindari adanya kontaminasi bakteri kedalam makanan. Selain itu, pihak rumah makan perlu melakukan perbenahan SPAL dan tempat sampah, karena dua hal tersebut dapat menjadi sarang vector dan nyamuk yang dapat menimbulkan masalah Kesehatan.

E. DAFTAR PUSTAKA

- Andiese, V.W. (2011). *Pengolahan Limbah Cair Rumah Tangga dengan Metode Kolam Oksidasi*. Jurnal Infrastruktur. Volume 1 Nomor 2.
- Arisman. (2012). *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: Buku Kedokteran ECG.
- Asmadi, Khayan and Kasjono, H. S. (2011). *Teknologi Pengolahan Air Minum*. Yogyakarta: Pert. Gosyen Publishing Yogyakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia (2004). *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Dirjen PPM dan PLP.
- Dwi Yulianingsih. (2008). Faktor Risiko Kejadian Demam Tifoid pada Penderita Umur 15-24 Tahun di RSUD Kabupaten Temanggung Tahun 2008. [Skripsi]. Universitas Negeri

Semarang.

- Fardin, Melati. (2021) Analisis Kualitas Bakteriologis Air Bersih Dan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) Di Wilayah Pelabuhan Poso Sulawesi Tengah Tahun 2021. Departemen Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin Makassar.
- Haderiah, H. and Indrajayani, I. (2019). Gambaran Higiene Sanitasi Dengan Kandungan Bakteriologis Pada Peralatan Makan Angkringan Di Kabupaten Barru', Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat, 19(1), p.130. doi: 10.32382/sulolipu.v19i1.975.
- H. J. Tumelap. (2011). Kondisi Bakteriologik Peralatan Makan Di Rumah Makan Jombang Tikala Manado. Jurnal Kesehatan Lingkungan vol. I, pp. 20–27.
- Harahap, L. N. (2017). Gambaran Hygiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Dan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hajar Medan Tahun 2016.
- Hartanto, Andry dan Palupi Widyastuti. (2016). Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta: Buku Kedokteran ECG.
- Irianto, I. K. (2015) Buku Bahan Ajar Pencemaran Lingkungan, Buku Bahan Ajar Pencemaran Lingkungan.
- Irmawaty Buleno. (2017). Kondisi Sanitasi Dan Personal Hygiene Penjamah Makanan Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Peralatan Makan Di Rumah Makan Area Bandara Sam Ratulangi Manado.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pesyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- Kemendes, R. I. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: Sekretariat Negara RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2013 tentang Penyelenggaraan Pekerja Sanitarian. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI
- Kodoatie, R. J. (2003). Manajemen dan Rekayasa Infrastruktur. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Kurniadi, Y., Saam, Z., & Afandi, D. (2013). Faktor Kontaminasi Bakteri E. Coli Pada Makanan Jajanan Dilingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang. Jurnal Ilmu Lingkungan, 7(1), 28–37.
- Moehji, Sjahmien. (2017). *Dasar-dasar Ilmu Gizi 2*. Jakarta : Pustaka Kemang.
- Mulia, R. (2005). *Kesehatan lingkungan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mukono. (2004). *Hygiene sanitasi hotel dan restoran*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Nasution, A. S. (2020). *Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Pasar Tradisional*. Promotor, 3(1), 1–6.
- Notoadmodjo, S. (2003). *Ilmu Kesehatan Masyarakat Prinsip-Prinsip Dasar*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoadmodjo, S. (2015). *Promosi Kesehatan Dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Notoadmodjo, Soekidjo. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 Tahun 2001 Tentang Pengendalian Pencemaran Air. Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, Dan Pemandian Umum.
- Purnawijayanti, Hiasinta A. (2011). *Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Kanisius.

- Ramadan, Afry dan Nieke Karnaningoroem. (2015). *Pengolahan Air Limbah Rumah Makan (Restoran) Dengan Unit Aerasi, Sedimentasi Dan Biosand Filter*. Prosiding Seminar Nasional Manajemen Teknologi XXII. ISBN : 978- 602-70604-1-8.
- Rauf, Rusdin. (2013). *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Rejeki, S. (2015). *Sanitasi, Hygiene dan Kesehatan & Keselamatan Kerja (K3)*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Rochmawati, Amanda Evi, Rachmaniyah, dan Rusmiati. (2021). *Kualitas Bakteriologis Alat Makan, Personal Hygiene, dan Sanitasi Warung Kopi di Kendangsari Surabaya Tahun 2021*. Volume 1 Nomor 1 Oktober 2021
- Sabar Ulina Br. Ginting. (2021). *Analisis Fasilitas Dan Pengelolaan Sanitasi Lingkungan Di Objek Wisata Bukit Gundaling Kabupaten Karo*.
- Santoso, Imam. (2015). *Inspeksi sanitasi tempat-tempat umum*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Sembel, D. T. (2009). *Entomologi Kedokteran*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Soemirat, Slamet. (2011). *Kesehatan Lingkungan*. Surabaya: University Press.
- Sumantri, Arif. (2010). *Kesehatan Lingkungan dan Perspektif Islam*. Jakarta : Prenada Media.
- Suyono dan Budiman. (2012). *Ilmu Kesehatan Masyarakat Dalam Konteks Lingkungan*. Jakarta : Buku Kedokteran ECG.
- Swamilaksana, Prita Dhyani. (2016). *Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul*. Volume 8 Nomor 2, Oktober 2016.
- Tina Linda, (2019). *Tinjauan Tentang Peranan Hygiene Dan Sanitasi Untuk Menjaga Kualitas Makanan Dibagian Pastry Pada Hotel Nagoya Plasa Batam*.
- Widyati & Yuliarsih. (2002). *Hygiene dan sanitasi umum dan perhotelan*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Yuni, E. (2015). *Personal Hygiene*. Yogyakarta: Nuha Medika