

## Summary of Hygiene Management of Food Management Areas in the Bajoe Port Area, Bone Regency

Jumardi<sup>1\*</sup>, Hujemiati<sup>2</sup>, Darma<sup>3</sup>, Fitriadi<sup>4</sup>, Nirmawati Darwis<sup>5</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian YAPI Bone

<sup>5</sup>Universitas Puangrimaggalatung

**Corresponding Author:** Jumardi [lukasbaret@gmail.com](mailto:lukasbaret@gmail.com)

---

### ARTICLE INFO

*Keywords:* Hygiene, Sanitation, Food Processing Places, Ports

*Received :* 4, March

*Revised :* 17, April

*Accepted:* 29, May

©2024 Jumardi, Hujaemiati, Darma, Fitriadi, Nirmawati Darwis : This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



### ABSTRACT

In accordance with Order Number of the Minister of Health. The 2023 Environmental Health TPP is a place for food processing from raw materials to finished food. Therefore, to improve health, it is necessary to monitor TPP, especially in port areas, because a lot of human activity occurs at ports. The aim of TPP monitoring is to improve the quality of food and drinks and avoid the risk of poisoning and diseases such as diarrhea. This research is observational and based on a cross-sectional study, and the research was conducted from July to September 2023 at 16 TPPs currently operating in the Bajoe port area, Bone Regency. The variables examined in this research include location and building, sanitary conditions, kitchen, dining room and food storage area, ingredients and ready-to-eat food, food processing, food storage and ready-to-eat food, food service, equipment and labor. The total score is used when evaluating this variable. It is the sum of all ratings for each variable with a minimum value of 700. Based on the research results, of the 16 TPPs studied, there were 3 TPPs (18.75%) that did not meet hygiene requirements and 13 TPPs (81.25%) that met hygiene requirements. The conclusion of this research is that although many TPPs meet the requirements, there is still a need to improve sanitation conditions at TPPs and provide hygiene training for food handlers in the Bajoe Harbor area, Bone Regency.

---

## Ringkasan Pengelolaan Higiene Area Pengelolaan Pangan di Kawasan Pelabuhan Bajoe Kabupaten Bone

Jumardi<sup>1\*</sup>, Hujemiati<sup>2</sup>, Darma<sup>3</sup>, Fitriadi<sup>4</sup>, Nirmawati Darwis<sup>5</sup>

Sekolah Tinggi Ilmu Pertanian YAPI Bone

Universitas Puangrimaggalung

**Corresponding Author:** Jumardi [lukasbaret@gmail.com](mailto:lukasbaret@gmail.com)

---

### ARTICLE INFO

*Kata Kunci:* Hygiene, Sanitasi, Tempat Pengolahan Pangan, Pelabuhan

*Received :* 4, Maret

*Revised :* 17, April

*Accepted:* 29, Mei

©2024 Jumardi, Hujaemiati, Darma, Fitriadi, Nirmawati Darwis: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



### ABSTRAK

Sesuai Nomor Perintah Menteri Kesehatan. TPP Kesehatan Lingkungan Tahun 2023 merupakan tempat pengolahan pangan mulai dari bahan mentah hingga pangan jadi. Oleh karena itu, untuk meningkatkan kesehatan perlu adanya pengawasan terhadap TPP khususnya di kawasan pelabuhan, karena banyak aktivitas manusia yang terjadi di pelabuhan. Tujuan pemantauan TPP adalah untuk meningkatkan kualitas makanan dan minuman serta menghindari risiko keracunan dan penyakit seperti diare. Penelitian ini bersifat observasional dan berdasarkan studi cross-sectional, dan penelitian dilakukan pada bulan Juli hingga September 2023 pada 16 TPP yang saat ini beroperasi di kawasan pelabuhan Bajoe Kabupaten Bone. Variabel yang diteliti dalam penelitian ini meliputi lokasi dan bangunan, kondisi sanitasi, dapur, ruang makan dan tempat penyimpanan makanan, bahan dan makanan siap saji, pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan makanan siap saji, pelayanan makanan, peralatan dan tenaga kerja. Skor total digunakan saat mengevaluasi variabel ini. Merupakan penjumlahan seluruh rating setiap variabel dengan nilai minimal 700. Berdasarkan hasil penelitian, dari 16 TPP yang diteliti, terdapat 3 TPP (18,75%) yang tidak memenuhi syarat hygiene dan 13 TPP (81,25%) yang memenuhi syarat hygiene. Kesimpulan dari penelitian ini adalah meskipun banyak TPP yang memenuhi persyaratan, namun masih perlu adanya perbaikan kondisi sanitasi di TPP dan pemberian pelatihan hygiene bagi penjamah makanan di kawasan Pelabuhan Bajoe Kabupaten Bone.

---

## PENDAHULUAN

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 tentang Kesehatan Lingkungan pada Pasal 1 Angka 12, pangan adalah pangan, baik yang berasal dari sumber hayati seperti hasil pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, air.

Setiap pemanfaatan makanan atau minuman untuk konsumsi manusia juga mencakup bahan tambahan pangan, bahan pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman tersebut.

Tempat Pengendalian Pangan (TPP) adalah suatu tempat yang diperuntukkan bagi pengolahan pangan mulai dari bahan mentah hingga menjadi makanan jadi, atau biasa disebut dengan rumah makan atau rumah makan. Penjual kelontong adalah seseorang yang menangani makanan secara langsung. Toko kelontong memegang peranan penting dalam menjaga keamanan pangan.

Pengetahuan dan perilaku kebersihan penjamah makanan mempengaruhi risiko kontaminasi dan penularan penyakit bawaan makanan, seperti keracunan dan diare (Josita Baringbing et al., 2023). Sebagian besar atau hingga 60% insiden keracunan makanan di negara maju disebabkan oleh penanganan makanan yang tidak tepat, termasuk buruknya kebersihan pribadi penjamah makanan dan kontaminasi berat pada peralatan makanan di gerai makanan (Kasim et al., 2019).

Oleh karena itu, perlu dilakukan penguatan pengawasan pangan dalam hal higienitas dan higienitas penanganan pangan untuk menjamin pangan terlindungi dari kontaminasi fisik, kimia, dan biologi serta tidak menimbulkan penyakit pada manusia. Otoritas Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas I Surabaya merupakan Unit Pelaksana Teknis (UPT) Kementerian Kesehatan RI di bidang kesehatan dan kekarantinaan, dan berada di bawah yurisdiksi Direktorat Jenderal Pencegahan dan Pengendalian Penyakit. 2348/MENKES/PER/XI/2011, fungsi Otoritas Kesehatan Pelabuhan adalah: pencegahan masuk dan keluarnya penyakit, kemungkinan berjangkitnya penyakit, penyelidikan epidemiologi, karantina, pengelolaan dampak lingkungan terhadap kesehatan, pelayanan kesehatan, surveilans OMKABA, pengawasan perbatasan. Perlindungan terhadap penyakit baru dan yang muncul kembali, bioterrorisme, unsur biologi, unsur kimia dan keselamatan radiasi di wilayah kerja Pelabuhan Bajoe merupakan salah satu pelabuhan di Kabupaten Bone. Karena tingginya aktivitas manusia di Pelabuhan Bajoe, kondisi kesehatan harus tetap diawasi. Salah satunya adalah Pengawasan Kebersihan dan Kebersihan TTP, yang bertanggung jawab untuk memenuhi persyaratan kebersihan terkait tempat dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, penyimpanan makanan, bahan makanan, pengolahan makanan, penyimpanan makanan, distribusi makanan dan kondisi kerja staf.

Hal ini untuk memastikan kawasan Pelabuhan Tanjung Perak bebas dari kontaminasi makanan dan minuman yang dapat menyebabkan penyakit pada manusia. Berdasarkan hal tersebut, penulis melakukan survei mengenai ``deskripsi kebersihan area pengelolaan makanan di kawasan Pelabuhan Bajoe.

## TINJAUAN PUSTAKA

### A. Pangan

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama dan pemenuhannya merupakan bagian dari hak asasi manusia yang dijamin di dalam Undang-Undang Dasar Negara Republik Indonesia Tahun 1945 sebagai komponen dasar untuk mewujudkan sumber daya manusia yang berkualitas. Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah, yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman (UU No.18 Tahun 2012 tentang Pangan Pasal 1).

Berdasarkan cara perolehannya, pangan dapat dibedakan menjadi 3 yaitu :

1. Pangan segar adalah Pangan yang belum mengalami pengolahan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pengolahan Pangan.
2. Pangan olahan adalah makanan atau minuman hasil proses pengolahan dengan cara atau metode tertentu, dengan atau tanpa bahan tambahan. Termasuk dalam Pangan olahan adalah pangan siap saji dan pangan olahan Industri Rumah Tangga.
3. Pangan olahan tertentu adalah pangan olahan yang diperuntukkan bagi kelompok tertentu dalam upaya memelihara dan meningkatkan kualitas kesehatan. Contoh ekstrak tanaman mahkota dewa untuk diabetes melitus, susu rendah lemak untuk orang yang menjalankan diet rendah lemak, dan sebagainya (Saprianto, 2006).

Merujuk pada pembagian wewenang pengawasan keamanan pangan yang diatur dalam Peraturan Pemerintah No 28 tahun 2004, pengawasan keamanan pangan dibedakan menjadi :

1. Pengawasan pangan segar dilaksanakan oleh kementerian terkait melalui pendaftaran pangan segar maupun penerbitan sertifikat.
  - Pengawasan Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT) dilakukan oleh Dinas Pertanian Kab/Kota dibawah pengelolaan Badan Ketahanan Pangan, Kementerian Pertanian;
  - Pengawasan Pangan Segar Asal Hewan (PSAH) dilakukan oleh Dinas Peternakan Kab/Kota dibawah pengelolaan Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner Kementerian Pertanian;
  - Pengawasan Pangan Segar Perikanan dilakukan oleh Dinas Perikanan dibawah pengelolaan Direktorat Pengolahan dan Bina Mutu, Kementerian Kelautan dan Perikanan.
2. Pengawasan untuk pangan olahan dilakukan oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) dan untuk Pangan Industri Rumah Tangga dilakukan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten/Kota.

Pangan Segar berdasarkan asal komoditasnya dikelompokkan menjadi 3 yaitu :

a. Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT)

Pangan Segar Asal Tumbuhan yang disingkat PSAT adalah pangan asal tumbuhan yang dapat dikonsumsi langsung dan/atau yang dapat menjadi bahan baku pangan olahan yang mengalami pengolahan minimal meliputi pencucian, pengupasan, pendinginan, pembekuan, pemotongan, pengeringan, penggaraman, pencampuran, penggilingan, pencelupan (blanching), dan/atau proses lain tanpa penambahan bahan tambahan pangan kecuali pelapisan dengan bahan penolong lain yang diijinkan untuk memperpanjang masa simpan.

b. Pangan Segar Asal Hewan (PSAH)

Pangan segar asal Hewan yang disingkat dengan PSAH adalah pangan asal hewan yang belum mengalami pengolahan lebih lanjut selain pendinginan, pembekuan, pemanasan, dan pengasapan.

c. Pangan Segar Perikanan

Pangan Segar Hasil perikanan adalah ikan termasuk biota perairan lainnya yang ditangani dan/atau diolah dan/atau dijadikan produk akhir yang berupa ikan segar, ikan beku, dan olahan hasil perikanan yang Diasap, Dikeringkan, Difermentasi dengan atau Tanpa Garam.

**B. Higienitas**

Higienitas dan sanitasi merupakan dua istilah yang berbeda namun saling berkaitan satu sama lain. Secara sederhana, pengertian higienitas dikaitkan dengan kebersihan pelaku atau orang yang bersangkutan sedangkan sanitasi lebih ke lingkungan yang dapat menyebabkan gangguan pada bahan pangan. Selama proses pengolahan bahan pangan, higienitas dan sanitasi harus selalu diperhatikan untuk menjaga kualitas produk yang dihasilkan. Kualitas ini yang nantinya akan mempengaruhi keamanan produk pangan tersebut.

Pada lingkup yang sederhana, yaitu lingkup rumah tangga, higienitas dan sanitasi bahan pangan dapat dipraktikkan untuk menghasilkan makanan yang aman dikonsumsi oleh keluarga. Pengelolaan makanan yang aman dan sehat dapat dilakukan dengan cara:

1. Menjaga kebersihan peralatan dan bahan pangan selama proses pengolahan.
2. Mencuci tangan sebelum menyiapkan dan menyajikan makanan
3. Memisahkan bahan pangan mentah dari makanan yang matang
4. Menggunakan bahan yang segar dan belum kadaluwarsa
5. Masak bahan pangan dengan benar
6. Jangan menyimpan makanan pada suhu ruang dalam waktu yang lama

Melalui beberapa cara sederhana tersebut, paling tidak kondisi keamanan produk pangan dapat lebih terjaga. Meskipun kontaminasi tidak dapat dicegah seutuhnya, cara tersebut mampu meminimalisir kontaminan sehingga produk pangan lebih aman dan sehat untuk dikonsumsi.

## **METODOLOGI**

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif observasional. Tergantung pada waktunya, penelitian ini juga dapat mencakup studi cross-sectional yang dilakukan hanya satu kali. Survei dilakukan pada Juli hingga September 2023 dengan sasaran 16 perusahaan TPP yang saat ini beroperasi di kawasan Pelabuhan Bajoe Kabupaten Bone.

Metode pengumpulan data dengan observasi langsung menggunakan formulir "Pengendalian Kebersihan Tempat Makanan" dengan mengacu pada nomor urut Kementerian Kesehatan. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/RRSK/VII/2003 Tahun 2/2023 tentang Persyaratan Kebersihan Lingkungan dan Kebersihan Rumah Makan dan Rumah Makan.

Pengumpulan data dilakukan oleh tenaga terlatih yang terdiri dari petugas KKP Kelas I wilayah kerja Bajoe dan pekerja magang dari Kementerian Kesehatan.

Variabel yang diteliti dalam penelitian ini meliputi lokasi dan bangunan, kondisi sanitasi, dapur, ruang makan dan tempat penyimpanan makanan, bahan dan makanan siap saji, pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan makanan siap saji, pendistribusian makanan, peralatan dan tenaga kerja. Skor total digunakan saat mengevaluasi variabel-variabel ini. Ini adalah jumlah seluruh rating untuk setiap variabel, dengan nilai minimal 700 poin. Nilai default tersebut berdasarkan evaluasi terhadap nomor Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia.

## **HASIL PENELITIAN**

Dari 16 observasi TPP, terdapat 3 TPP (18,75%) yang tidak memenuhi syarat higienitas. Sedangkan 13 TPP lainnya (81,25%) memiliki total skor di atas 700 dan memenuhi syarat higienitas. Dilihat dari masing-masing variabel, masih terdapat variabel yang jauh dari nilai rata-rata. Dampaknya, masih terdapat TPP di kawasan Pelabuhan Bajoe yang belum memenuhi syarat sanitasi. Ke-16 lokasi pengawasan pangan tersebut antara lain toko kelontong yang menjual ke konsumen.

Dalam penelitian ini dilakukan evaluasi terhadap sembilan variabel sesuai dengan bentuk evaluasi berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/RRSK/VII/2003 yang mengatur tentang syarat higienitas rumah makan dan rumah makan, dan masing-masing variabel mempunyai skor maksimal dan skor rata-rata.

Artinya skor maksimum untuk variabel tapak dan bangunan adalah 100 dan skor rata-rata adalah 70, skor maksimum untuk variabel sarana sanitasi adalah 150 dan skor rata-rata adalah 105, dan skor maksimum adalah untuk dapur termasuk ruang makan dan tempat penyimpanan makanan adalah 100.

Skor Bahan dan Makanan Jadi mempunyai skor maksimal 150 dengan skor rata-rata 105, Bahan dan Makanan Jadi mempunyai skor maksimal 110 dengan skor rata-rata 77, Pengolahan Makanan mempunyai skor maksimal 50 dengan skor rata-rata 35, Penyimpanan Makanan dan Makanan Jadi mempunyai skor maksimal 90 dengan skor rata-rata 63, Distribusi Makanan mendapat skor maksimal 50 dengan skor rata-rata 35, Fasilitas mendapat skor maksimal 50 dengan skor rata-rata 105, Pekerjaan mendapat skor maksimal skor maksimum

150, Skor rata-rata adalah 105 poin. Jika skor maksimal 1.000 poin dan skor rata-rata 700 poin, hal ini sesuai dengan kriteria yang ditetapkan dalam peraturan Menteri Kesehatan.

## PEMBAHASAN

Berdasarkan observasi yang dilakukan, TPP di kawasan Pelabuhan Tanjung Perak secara umum telah mencapai peringkat rata-rata dari segi variabel lokasi dan bangunan sesuai dengan ketentuan peraturan yang berlaku, meskipun terdapat beberapa TPP yang belum mencapai peringkat rata-rata. Telah terbukti bahwa ada persyaratan resmi yang berlaku.

Pada variabel "Kebersihan TPP", meskipun ada beberapa TPP yang tidak mencapai skor rata-rata, namun sebagian besar mencapai skor rata-rata sesuai dengan persyaratan hukum yang berlaku. Hal ini mungkin terjadi karena beberapa TPP di kawasan Pelabuhan Bajoe belum memiliki fasilitas pengelolaan sampah yang memenuhi persyaratan sebagai berikut:

Perangkap lemak, saluran air yang tidak tersumbat, dan beberapa saluran air yang tersumbat untuk mencegah drainase mengalir dengan lancar. Hampir semua TPP hanya memiliki satu wastafel yang dapat digunakan untuk mencuci tangan, mencuci makanan, dan membersihkan peralatan. Bahkan, menurut data Kementerian Kesehatan Republik Indonesia tahun 2011, setidaknya terdapat satu tempat cuci tangan, terpisah dari tempat mencuci peralatan dan makanan, dengan air mengalir dan sabun untuk 1 hingga 10 orang. Penjamah makanan untuk setiap TPP.

Untuk meminimalkan kontaminasi bakteri pada bahan, makanan siap saji, dan peralatan, sangat penting untuk memiliki tempat untuk mencuci tangan serta mencuci bahan dan peralatan. Variabel status dapur meliputi kantin dan gudang makanan TPP di kawasan tepi pantai Tanjung Perak masih banyak yang belum mencapai rating rata-rata.

Sebab di dapur tidak ada tempat menyimpan makanan dingin (lemari es/freezer), tidak ada tempat menyimpan makanan panas (kompor/pemanas panas), dan tidak ada cerobong asap atau petunjuk kebersihan alat pengolah makanan. Ruang makan pengolah makanan belum ideal sehingga variabel keadaan ruang makan belum memenuhi syarat. Kondisi ruang makan yang ideal meliputi ruang makan dengan peralatan yang selalu bersih, luas ruang makan minimal 0,85 meter persegi per kursi tamu, fasilitas cuci tangan bagi pengunjung, dan etalase makanan tertutup untuk menghindari kontaminasi. (Mokodongan dkk., 2021).

Selain itu, sebagian besar pedagang makanan di sekitar Pelabuhan Tanjung Perak tidak memiliki fasilitas penyimpanan makanan karena mereka percaya bahwa makanan yang dibeli dapat dengan mudah disimpan di tempat penyimpanan biasa (lemari es/freezer).

Padahal, setiap TPP harus memiliki gudang pangan dengan rak penyimpanan pangan dengan kapasitas yang cukup dan sesuai serta terlindung dari vektor dan hewan pengerat, sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Mengenai perbedaan kondisi bahan dan makanan olahan di TPP kawasan Pelabuhan Bajoe, tidak ditemukan makanan kadaluarsa dan kondisi fisik bahan

memenuhi syarat higiene sehingga cenderung memenuhi syarat. Kondisi fisik pangan yang baik ditandai dengan mempunyai ukuran, warna segar, aroma, dan rasa yang kurang lebih sama. Misalnya dalam memilih bahan ikan, ikan yang dalam keadaan sehat ditandai dengan warna kulit yang terang. Sisiknya masih kokoh, matanya kuat, menonjol, dan dagingnya elastis (Nuvia Manzilina Afrah, 2020).

Selain itu, tanda-tanda kerusakan atau pembusukan pangan antara lain tekstur tidak normal, bau tidak sedap, perubahan bentuk secara tiba-tiba (memar, berlubang, bekas gigitan, dll), warna makanan berlendir atau tidak rata (tidak normal atau segar), Perubahan rasa, hilangnya daya tarik, perubahan nilai gizi makanan (Hati, Revita Permata, 2023).

## **KESIMPULAN DAN REKOMENDASI**

Temuan menunjukkan bahwa makanan dapat menjadi vektor penularan penyakit. Oleh karena itu, Kementerian Kelautan dan Perikanan secara berkala memantau kondisi sanitasi TPP di kawasan Bajoe. Pengawasan ini menggunakan bentuk evaluasi yang mencakup sembilan variabel. Variabel yang dinilai adalah lokasi dan bangunan, kondisi sanitasi, dapur, kafetaria dan tempat penyimpanan makanan, bahan dan makanan jadi, pengolahan makanan, penyimpanan makanan dan makanan jadi, distribusi makanan, peralatan dan tenaga kerja.

Hasil evaluasi kesembilan variabel tersebut menunjukkan bahwa kondisi sanitasi TPP di kawasan pelabuhan Tanjung Perak sebagian besar baik. Sebab, hanya tiga TPP yang tidak memenuhi syarat dari 16 TPP yang dievaluasi. Beberapa variabel yang belum mencapai nilai rata-rata adalah variabel dapur, ruang makan, variabel penyimpanan makanan dan variabel pekerjaan. Hal ini disebabkan karena pedagang makanan masih minim pengetahuan mengenai kebersihan.

## **PENELITIAN LANJUTAN**

Dalam penulisan makalah ini, penulis menyadari bahwa masih terdapat banyak kekurangan baik dari segi bahasa, penulisan, maupun bentuk penyajian mengingat keterbatasan pengetahuan dan kemampuan peneliti sendiri. Oleh karena itu, demi kesempurnaan makalah ini, penulis mengharapkan kritik dan saran yang membangun dari berbagai pihak.

## **UCAPAN TERIMA KASIH**

Terimakasih kami ucapkan kepada seluruh pihak yang terkait dalam penelitian ini, terutama kepada pemerintah Kelurahan Bajoe yang bersedia menjadi informan pada penelitian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Arfines, P. P., Zahra, Z., Iswarawanti, D. N., & Saptarini, I. (2022). Praktik Higiene Sanitasi Pangan Penjamah Makanan Dalam Penjualan Makanan Pada Awal Pandemi Covid-19 Di Jabodetabek. *Jurnal Ekologi Kesehatan*, 20(3), 188–203. <https://doi.org/10.22435/jek.v20i3.5251>
- Hati, Revita Permata, et al. (2023). PENGOLAHAN PANGAN. Get Press Indonesia.
- Josita baringbing, I., Rini, W. N. E., & Putri, F. E. (2023). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi*, 7(1), 31–40. <https://doi.org/10.22437/jkmj.v7i1.23552>
- Kasim, K. P., Rahmadani, F. F., & Saleh, M. (2019). Analisis Personal Hygiene pada Penyajian Makanan di Pasar Segar Panakkukang Kota Makassar Khiki. *Higiene*, 8(3), 172–176.
- Mokodongan, A., Kadir, P. A., & Pakaya, I. (2021). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 7(2), 151. <https://doi.org/10.32884/ideas.v7i2.372>
- Nuvia Manzilina Afrah, I. M. D. (2020). Faktor yang Memengaruhi Kontaminasi Bakteri Escherchia coli pada Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Beji, Kota Depok Tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(2), 101. <https://journal.fkm.ui.ac.id/kesling/article/view/3832/0>
- Rochmawati, A. E., Rachmaniyah, & Rusmiati. (2021). Kualitas Bakteriologis Alat Makan, Personal Hygiene, Dan Sanitasi Warung Kopi Di Kendangsari Surabaya Tahun 2021. *Jurnal Higiene Sanitasi*, 1(1), 26–32.

Shefira Ayu Ningrum, D. K. (2023). Manajemen Pengendalian Vektor. Uwais Inspirasi Indonesia.

Rufaida. (2020) Pangan Segar dan Pangan Olahan. *Pertanian Jogja Kota*, [pertanian.jogjakota.go.id](http://pertanian.jogjakota.go.id).

Peraturan Perundang-Undangan Permenkes Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Kesehatan Lingkungan Permenkes Nomor 10 Tahun 2023 Tentang Organisasi Dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Bidang Kekejarantinaan Kesehatan Kemenkes RI. 2011. Nomor 1096/ Menkes / PER/ VI/ 2011 tentang Hygiene Sanitasi dan Tata Boga.

Kemenkes RI Nomor 1098/MENKES/RRSK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah makan dan Restoran.