|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| D:\2. DESIGN\STIKES-HTP\LPPM\logo\favicon ojs copy.png | KESKOM. 2025;11(2) : 268-272**JURNAL KESEHATAN KOMUNITAS****(JOURNAL OFC O M M U N I T Y HEALTH)**http://jurnal.htp.ac.id | D:\2. DESIGN\STIKES-HTP\LPPM\vol 7 no 3\cover\cover 1 copy.jpg |

**Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di kelurahan Tarempa Kecamatan Siantan Kabupaten Kepulauan Anambas**

***Analysis the application of Hygiene and Sanitation in restaurants of urban village Tarempa sub-district Siantan regency Kepulauan Anambas***

|  |
| --- |
| **Fadri Rabial Malik1, Aldiga Rienarti Abidin 2, Nurlisis 3, Hayana4, Nila Puspita Sari5** |

1 **Universitas Hang Tuah Pekanbaru**; **fadrimalik99@gmail.com**

2 **Universitas Hang Tuah Pekanbaru**; **abidinaldiga@gmail.com**

3 **Universitas Hang Tuah Pekanbaru**; **nurlisis@htp.ac.id**

4 **Universitas Hang Tuah Pekanbaru**; **hayana.yana1986@gmail.com**

5 **Universitas Hang Tuah Pekanbaru**; **nilaps2727@gmail.com**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***ABSTRACT*** |  | **ABSTRAK** |
| *Hygiene and sanitation is a specific action to improve hygiene and health through maintaining the health of each individual and the environment that affects it. Of the several restaurants that do not meet the requirements as many as 12 restaurants. Identifiable risk factors include unhygienic food ingredients, improper processing, improper storage, contaminated equipment and people handling the food. The purpose of this study was to analyze the application of restaurant hygiene and sanitation in the Tarempa sub-district, Siantan district, Anambas Islands district in 2022. This type of research was qualitative. The research was conducted in one of the restaurants in the Anambas Islands Regency that did not meet the requirements in March 2022. There were five informants consisting of one restaurant owner, two handlers, and sanitarian staff and visitors. Collecting data using interviews and observations in restaurants that do not meet the requirements. The results showed that in the restaurant some variables did not meet the hygiene and sanitation requirements based on the Minister of Health Number 1098/MENKES/SK/VII/2003 such as not using gloves, not providing organic and inorganic waste bins and toilets that had not been separated and did not have a septic tank. The suggestion is that it is necessary to make efforts to improve the application of hygiene and sanitation in restaurants and attend special training on hygiene and sanitation requirements.****Keywords :*** *Hygiene and Sanitation, Restaurant, Sanitary Facilities* |  | Higiene dan sanitasi merupakan suatu tindakan khusus meningkatkan kebersihan dan kesehatan melalui memelihara kesehatan setiap individu dan lingkungan yang mempengaruhinya. Dariibeberapa rumah makan yang tidak memenuhi persyaratan sebanyak 12 rumah makan. Faktor risiko yanggdapat diidentifikasi seperti bahan makanan yang tidakkhigienis, pengolahan yang tidak tepat, penyimpanan yang tidak tepat, peralatan yang terkontaminasi dan oranggyang menangani makanan tersebut. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis penerapan higiene dan sanitasi rumah makan di kelurahan Tarempa Kecamatan Siantan Kabupaten Kepulauan Anambas tahun 2022. Jenis penelitian kualitatif. Penelitian dilakukan di salah satu rumah makan Kabupaten Kepulauan Anambas yang tidak memenuhi persyaratan pada bulan Maret 2022. Informan berjumlah lima orang yang terdiri dari satu orang pemilik rumah makan, dua orang penjamah, dan tenaga sanitarian serta pengunjung. Pengumpulan data menggunakan wawancara dan observasi di rumah makan yang tidak memenuhi persyaratan. Hasil penelitian menunjukkan di rumah makan tersebut sebagian variabel tidak memenuhi persyaratan hygiene dan sanitasi berdasarkan permenkes Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 seperti tidak menggunakan sarung tangan, tidak menyediakan tempat sampah organik dan anorganik serta wc yang belum dipisahkan dan tidak mempunyai septi tank. Sarannya diharapkan agar Perlu dilakukan upaya-upaya peningkatan penerapan higiene dan sanitasi rumah makan dan mengikuti pelatihan khusus persyaratan hygiene dan sanitasi.**Kata Kunci :** Hygiene dan Sanitasi, Rumah Makan, Fasilitas Sanitasi |
|  |  |  |

**Correspondence**: Fadri Rabial Malik

Email : fadrimalik99@gmail.com

|  |
| --- |
| • Received 24 Oktober 2025 • Accepted 4 Juni 2025 • Published 31 Juli 2025• p - ISSN : 2088-7612 • e - ISSN : 2548-8538 •DOI: <https://doi.org/10.25311/keskom.Vol11.Iss2.1376> |

|  |
| --- |
| **PENDAHULUAN** |

*Hygiene*emerupakan bahasa yang berasal dari yunani yaitu ilmu membangun dan memelihara kesehatan (*Streeth, J.A and Southgate*, H.A,1986). Pada zaman Yunani, *Hygiene* berasal dari nama seorang Dewi Hygea yang berarti Dewi pencegah penyakit. Sanitasi berasal dari bahasa Latin yang berarti sehat sedangkan dalam ilmu terapan diartikan sebagai menciptakan dan pemeliharaan kondisi yang sanitasi dan kesehatan. *Hygiene* diartikan sebagai usaha pencegahan suatu penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan meliputi pada perseorangan atau manusia serta lingkungan tempat orang tersebut berada (Yulianto, 2020).

 Kasus keracunan pangan pada Indonesia umumnya dialami oleh kelompok masyarakat yang menyebabkan banyak korban, kondisi ini dapat digolongkan menjadi Kejadian Luar Biasa (KLB) yang wajib segera ditangani. Kejadian Luar Biasa yang selanjutnya disebut keracunan makanan KLB adalah kejadian dimana dua orang atau lebih yang menderita jatuh sakit dengan gejala yang sama atau hampir sama setelah mengkomsumsi makanan dan berdasarkan analisis Epidemiologis, makanan merupakan sumber keracunan. WHO menyatakan bahwa Penyakit yang ditularkan melalui makanan dengan penyakit bawaan pangan *(Food Borne Diseases)* merupakan penyakit yang menular atau keracunan yang disebabkan oleh mikroba maupun agen yang masuk ke dalam tubuh melalui makanan yang dikomsumsi. Pada 2017, berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan *Public Health Emergency Operation Center* (PHEOC) mencatat KLB keracunan pangan berjumlah 163 kejadian, 7132 kasus dengan *Case Fatality Rate* (CFR) 0,1% (Kemenkes RI, 2013). Dariibeberapaakasus keracunan, faktor risiko yanggdapat diidentifikasi seperti bahan makanan yang tidakkhigienis, pengolahan yang tidak tepat, penyimpanan yang tidak tepat, peralatan yang terkontaminasi dan oranggyang menangani makanan tersebut.Faktor resiko tersebut merupakan awal munculnya kontaminan makanan yang dapat berasal dari bahan makanan itu sendiri, lingkungan, kontaminasisilang bahkan penjamahmakanan. Konsekuensikeracunan sangat beragam seperti mual, muntah dan diare biasa dan pada beberapa orang bahkan berakibat fatal. Akibat dari keracunan sangat merugikan dan bahkan cenderung berbahaya bagi kesehatan seseorang, oleh karena itu diperlukan pencegahan terjadinya keracunan dengan cara mencegah tercemarnya makanan yang akan dikomsumsi seseorang oleh kontaminan (Rahmawati, 2014).

 Penelitian yang dilakukan oleh Nuraini (2017) tentang Penerapan *Hygiene* di Rumah makan Salero Bundo Ulak Karang Padang menyatakan bahwa hasil penelitian menunjukkan ada beberapa peralatan yang rusak belum diganti, peralatan yang pecah masih digunakan. Pencucian peralatan belum memenuhi persyaratan yang berlaku, Penyimpanan peralatan dengan laci-laci kecil yang terbuat dari kayu, kurang memadai tempat penyimpanan.

 Penelitian yang dilakukan oleh Ekawaty Prasetya (2012) tentang *Hygiene* dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kota Gorontalo menyatakan bahwa hasil penelitian menunjukkan bahwa Dari segi fasilitas sanitasi yang dimiliki rumah makan secara umum sudah dalam kondisi baik Rata-rata diatas 60%. Meskipun demikian, perlu ditingkatkan lagi pembinaan melalui pemeriksaan sanitasi, pemberian sertifikat kesehatan dan pemeriksaan kesehatan bagi seluruh penjamah makanan di rumah makan.

 Penelitian yang dilakukan oleh Yudha Eka Nugraha (2019) tentang Penerapan Higiene dan Sanitasi di Restoran *The View Rooft Grand La Villais* Seminyak menyatakan bahwa dengan adanya standar penerapan higienitas dan sanitasi yang baik disebuah restoran hotel dapat meningkatkan standar kesehatan, kebersihan, dan mutu suatu produk apabila dilakukan sesuai dengan prosedur yang ada.

 Kepulauan Anambas merupakan salah satu kabupaten di Provinsi Kepulauan Riau yang terletak di tiga perbatasan negara yaitu Malaysia, Vietnam dan Thailand. Secara geografis sebelah utara kelurahan Tarempa berbatasan dengan Desa Mubur dan Desa Tarempa Timur, sebelah selatan berbatasan dengan Desa Tarempa Selatan, sebelah barat berbatasan dengan Desa Tarempa Barat, dan sebelah timur dengan Desa Tarempa Timur. Luas kelurahan Tarempa adalah 1.018 m2. Dari data Dinas Kesehatan Kabupaten Kepulauan Anambas tahun 2021 diketahui bahwa di Kelurahan Tarempa, jumlah rumah makan yang terdaftar sebanyak 25 rumah makan. Pengelola Penyehatan Lingkungan sudah melakukan Inspeksi Kesehatan Lingkungan dan diperoleh hasil bahwa rumah makan yang memenuhi syarat di Kelurahan Tarempa tahun 2021 sebanyak 13 rumah makan, yang tidak memenuhi syarat sebanyak 12 Rumah makan. (dinas kesehatan kabupaten kepulauan anambas, 2021).

 Dari survei pendahuluan yang dilakukan oleh penulis melalui observasi terhadap tiga rumah makan di Kelurahan Tarempa ditemukanseluruh penjamah makanan di tiga rumah makan tidak menggunakan masker, sarung tangan dan tutup kepala (100%),tidak tersedianya tempat sampah organik dan anorganik (66%), toilet pria dan wanita tidak dipisah (100%), tempat penyimpanan peralatan masih terbuka (33%) dan tidak mempunyai sertifikat laik sehat (100%).Melalui wawancara dengan 6 penjamah makanan di dapatkan bahwa pengolahan makanan dilakukan dengan cara dicuci terlebih dahulu sebelum dimasak,bahan makanan yang digunakan seperti ikan jarang disimpan di freezer karena ikan yang dibeli masih segar, menggunakan piring melamin dan daun pisang, penyimpanan peralatan masih terbuka, saat pengolahan makanan tidak menggunakan sarung tangan,tidak menggunakan tutup kepala, masih ada yang tidak mencuci tangan dengan air mengalir dan sabun dan toilet pria dan wanita tidak dipisahkan. Berdasarkan pernyataan diatas, maka penulis ingin menganalisis penerapan Higiene dan sanitasi di salah satu rumah makan Tarempa yang telah di rangking ke peringkat satu dan tidak memenuhi persyaratan higiene dan sanitasi di Kabupaten Kepulauan Anambas tahun 2022.

|  |
| --- |
| **METODE** |

 Jenis desain penelitian yang digunakan adalah metode Kualitatif. Lokasi penelitian ini dilakukan dirumah makan di Kelurahan Tarempa Kabupaten kepulauan Anambas yang dianggap bahwa masih ada yang kurang memperhatikan penerapan *hygiene* dansanitasi rumah makan dan tidak memenuhi syarat kualitas hygiene sanitasi rumah makan. Waktu pelaksanaan penelitian dimulai pada bulan Maret 2022.

 Informan dalam penelitian ini berjumlah lima orang yang terdiri dari satu orang pemilik rumah makan, dua orang penjamah makanan, satu orang tenaga sanitarian dan satu orang pengunjung. Instrumen penelitian dilakukan dengan cara wawancara, pengamatan, dan pemanfaatan dokumen. Teknik pengolahan data dilakukan dengan cara Triangulasi yang terdiri dari Triangulasi sumber, Triangulasi metode dan Triangulasi data. Analisis data menggunakan Reduksi data, Penyajian data dan penyimpulan data. Dalam penelitian ini telah melewati kaji etik dan telah mendapatkan surat lulus kaji etik dengan nomor: 128/KEPK/STIKes-HTP/III/2022.

|  |
| --- |
| **HASIL** |

Berdasarkan hasil wawancara mendalam dengan informan di Rumah Makan Kelurahan Tarempa Kecamatan Siantan Kabupaten Kepulauan Anambas diketahui penjamah makanan menjauhi makanan dengan menggunakan masker saat batuk dan bersin. Penjamah makanan tidak menderita penyakit menular seperti batuk dan bersin. Penjamah makanan membersihkan kuku dengan cara memotong kuku yang panjang dan membersihkannya. Penjamah makanan menggunakan pakaian kerja bersih dan rapi. Penjamah makanan rutin mencuci tangan dengan menggunakan air mengalir.

Berdasarkan hasil wawancara mendalam dengan informan di Rumah Makan Kelurahan Tarempa Kecamatan Siantan Kabupaten Kepulauan Anambas diketahui penjamah makanan penjamah menggunakan bahan makanan bermutu baik. penjamah makanan tidak ada yang menggunakan sarung tangan, tutup kepala, tidak menggunakan perhiasan selain cincin kawin, Masker tidak selalu digunakan, kualitas bahan makanan olahan sendiri dan tidak mengandung bahan bahaya seperti pengawet borax, formalin, perwarna tekstil.

Berdasarkan hasil wawancara mendalam dengan informan di Rumah Makan Kelurahan Tarempa Kecamatan Siantan Kabupaten Kepulauan Anambas diketahui penjamah makanan seluruh peralatan sudah dalam kondisi bersih namun, tempat penyimpanan peralatan masih terbuka, dan setelah dilihat ternyata masih ada yang peralatan setelah dicuci tidak dikeringkan atau langsung diletakkan ke atas meja.seluruh peralatan makanan yang digunakan penjamah makanan tidak berbahaya bagi kesehatan dan rata rata menggunakan peralatan yang stanlist. cara penyimpanan peralatan didapatkah bahwa setelah dicuci masih ada sebagian peralatan yang dikeringkan dan sebagian langsung diletakkan di penyimpanan dan penyimpanan masih terbuka. Saat ditanyakan kepada tenaga sanitarian mengenai tempat penyimpanan peralatan bersih dan bebas dari hama yang menyatakan bahwa berdasarkan ovserpasi di rumah makan ini memelihara kucing untuk menangkap tikus, untuk lalat pasti ada di saat ada musimnya, jadi disarankan tempat penyimpanannya harus tertutup supaya tidak terkontaminasi dengan lalat atau kecoa.

Berdasarkan hasil wawancara mendalam dengan informan di Rumah Makan Kelurahan Tarempa Kecamatan Siantan Kabupaten Kepulauan Anambas diketahui bahwa air yang digunakan untuk pengolahan makanan sudah bersih dan berasal dari dua sumber yaitu air pegungungan, dan air galon. Berdasarkan survei tempat pengisian air galon sudah menggunakan sistem RO supaya dapat mencegah bakteri patogen yang ada di dalam air, rumah makan tersebut sudah dilengkapi air mengalir dan sabun, tempat sampah di rumah makan tersebut terbuat dari bahan kedap air dan tidak mudah berkarat, tempat sampah yang tersedia ada penampungan semantara di belakang dan pembuangan sampah di depan namun, tempat sampah tersebut belum dipisahkan antara organik dan anorganik, wc dirumah makan tersebut kurang layak karena wc tersebut tidak dipisahkan antara laki-laki dan perempuan, jamban di rumah makan tersebut masih menggunakan jamban cemplung sehingga terkesan kurang hygienis, tidak memiliki septi tank, rumah makan tersebut seperti memelihara kucing untuk mencegah masuknya tikus, piring di rumah makan tersebut menggunakan piring melamin dan tidak ditemukan cacat atau kotor,meja rumah makan tersebut masih ada yang berdebu dan masih ada sisa sisa makanan, sedangkan lalat hanya satu atau dua ekor yang ada pada meja makan tersebut dan lantai di rumah makan tersebut menggunakan tikar atau karpet agar tidak licin.

|  |
| --- |
| **PEMBAHASAN** |

1. **Personal Higiene**

 Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa penjamah makanan di salah satu rumah makan Kelurahan Tarempa Kecamatan Siantan menjauhi makanan saat batuk dan bersin dengan cara menggunakan masker dan jika salah satu karyawan sakit, maka karyawan tersebut akan istirahat. tenaga sanitarian dan salah satu pengunjung membenarkan bahwa penjamah makanan menjauhi makanan saat batuk dan bersin dengan cara menggunakan masker. Dalam melaksanakan pekerjaan penjamah makanan

menggunakan pakaian kerja bersih dan rapi saat menjamah makanan namun, di rumah makan tersebut tidak memiliki pakaian kerja khusus dan penjamah makanan rutin mencuci tangan dengan menggunakan air mengalir serta menggunakan sabun yang disediakan.

1. **Pengolahan Makanan**

 Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa penjamah makanan menggunakan bahan makanan bermutu baik danhigienis misalnya seperti menggunakan sayur sayur segar, khusus untuk ikan bisa didapati langsung dari nelayan. Bahan makanan yang tidak bagus, berbau, cacat, serta bahan yang tidak bisa dipakai langsung di buang. Di rumah makan tersebut ditemukan bahwapenjamah makanan tidak ada yang menggunakan sarung tangan saat menjamah makanan, tidak menggunakan tutup kepala, tidak menggunakan perhiasan selain cincin kawin.Tenaga Sanitarian menjelaskan bahwa Saat berkerja penjamah makanan tidak selalu menggunakan masker. kualitas bahan makanan yang digunakan merupakan bahan olahan sendiri dan tidak mengandung bahan bahaya seperti pengawet borax, formalin, perwarna tekstil.

1. **Peralatan**

 Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa seluruh peralatan dirumah makan tersebut sudah dalam kondisi bersih namun, tempat penyimpanan peralatan masih terbuka, dan setelah dilihat ternyata masih ada yang peralatan setelah dicuci tidak dikeringkan atau langsung diletakkan ke atas meja. Tenaga sanitarian menjelaskan bahwa seluruh peralatan makanan yang digunakan penjamah makanan tidak berbahaya bagi kesehatan dan rata rata menggunakan peralatan yang stanlist, namun untuk penyimpanannya masih dalam keadaan terbuka dan seharusnya harus tertutup, jadi untuk tempat penyimpanan masih kurang layak, untuk proses penyimpanan setelah dicuci seharusnya dikeringkan terlebihdahulu, namun terlihat masih ada yang tidak dikeringkan dan langsung ditaruh ke rak penyimpanan.cara penyimpanan peralatan didapatkah bahwa setelah dicuci masih ada sebagian peralatan yang dikeringkan dan sebagian langsung diletakkan di penyimpanan dan penyimpanan masih terbuka. Di rumah makan tersebut memelihara kucing sebagai penangkap tikus. Saat ditanyakan kepada tenaga sanitarian mengenai tempat penyimpanan peralatan bersih dan bebas dari hama yang menyatakan bahwa berdasarkan ovserpasi di rumah makan ini memelihara kucing untuk menangkap tikus, untuk lalat pasti ada di saat ada musimnya, jadi disarankan tempat penyimpanannya harus tertutup supaya tidak terkontaminasi dengan lalat atau kecoa.

1. **Fasilitas Sanitasi**

 Berdasarkan hasil penelitian diketahui bahwa air yang digunakan untuk pengolahan makanan sudah bersih dan berasal dari dua sumber yaitu air pegungungan, dan air galon. Berdasarkan survei tempat pengisian air galon sudah menggunakan sistem RO supaya dapat mencegah bakteri patogen yang ada di dalam air, rumah makan tersebut sudah dilengkapi air mengalir dan sabun, tempat sampah di rumah makan tersebut terbuat dari bahan kedap air dan tidak mudah berkarat, tempat sampah yang tersedia ada penampungan semantara di belakang dan pembuangan sampah di depan namun, tempat sampah tersebut belum dipisahkan antara organik dan anorganik, wc dirumah makan tersebut kurang layak karena wc tersebut tidak dipisahkan antara laki-laki dan perempuan, rumah makan tersebut seperti memelihara kucing untuk mencegah masuknya tikus, piring di rumah makan tersebut menggunakan piring melamin dan tidak ditemukan cacat atau kotor,meja rumah makan tersebut masih ada yang berdebu dan masih ada sisa sisa makanan, sedangkan lalat hanya satu atau dua ekor yang ada pada meja makan tersebut dan lantai di rumah makan tersebut menggunakan tikar atau karpet agar tidak licin.

|  |
| --- |
| **SIMPULAN** |

 Penerapan Personal Hygiene di salah satu rumah makan Kelurahan Tarempa Kecamatan Siantan sudah sangat baik dan sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003. Penerapan Hygiene sanitasi pengolahan makanan di salah satu rumah makan Kelurahan Tarempa Kecamatan Siantan telah memenuhi persyaratan sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 seperti menggunakan bahan makanan bermutu baik dan higienis. Namun, ada dua bagian yang tidak memenuhi persyaratan seperti tidak menggunakan sarung tangan dan penutup kepala. Penerapan Hygiene sanitasi peralatan di salah satu rumah makan Kelurahan Tarempa Kecamatan Siantan sudah dalam kondisi bersih dan menggunakan peralatan stanlist sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003. Namun, khusus tempat penyimpanan peralatan masih terbuka dan belum memenuhi persyaratan. 4. Fasilitas sanitasi di salah satu rumah makan Kelurahan Tarempa Kecamatan Siantan ditemukan masih adanya yang belum memenuhi persyaratan sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 seperti tidak tersedianya tempat sampah organik dan anorganik, toilet tidak dipisahkan, tidak ada septi tank, ditemukan debu dan sisa makanan pada meja. Sedangkan yang memenuhi persyaratan yaitu peralatan yang digunakan keadaan stanlist dan Air yang digunakan untuk pengolahan makanan sudah bersih sesuai dengan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003.

|  |
| --- |
| **KONFLIK KEPENTINGAN** |

Tidak ada konflik kepentingan dalam penelitian ini.

|  |
| --- |
| **UCAPAN TERIMA KASIH** |

Terimakasih kepada segenap masyarakat Kelurahan Tarempa Kabupaten Kepulauan Anambas khususnya Dinas Kesehatan yang telah memberikan kesempatan dan membantu peneliti untuk melangsungkan penelitian, memperoleh data, serta mengarahkan peneliti dalam proses pengambilan data.

|  |
| --- |
| **DAFTAR PUSTAKA** |

Andriani, Y., & Kurniawati, E. (2020). Analisis Faktor yang Berhubungan dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun Kabupaten Sarolangun Analysis of Factors Related to Restaurant Sanitation Hygiene in the Working Area of the Sarolangun Community Health Center , Sa. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala (JIKeMB)*, *2*(2), 10–17.

Atmoko, (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, *8*(1), 1–9.

Balai Pengembangan pendidikan Anak usia dini dan pendidikan Masyarakat (BP-PAUD. (2018). *Bahan ajar Sanitasi dan Higienis*. Balai pengembangan pendidikan Anak usia dini dan pendidikan Masyarakat (BP-PAUD dan DIKMAS).

Blongkod, F. R. (2012). Studi Hygiene sanitasi rumah makan di kecamatan kota timur dan kecamatan Dumbo Raya Kota Gorontalo 2012. *Kesmas*.

Depkes RI. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan dan minuman. Dirjen PPL dan PM.* Jakarta

dinas kesehatan kabupaten kepulauan anambas. (2021). *Data Tempat Pengolahan Makanan*. dinas kesehatan.

Fajriansyah, (2017). Kondisi Industri Tahu berdasarakan Hygiene dan Sanitasi di Kota Banda Aceh *The Tofu Industry condition based on hygiene and sanitation in the city of Banda Aceh* . *Collaborative Medical Journal (CMJ) Vol 1. No 2*, *1*(2), 11–20.

Harnani, Yessi. (2018). FAKTOR-FAKTOR YANG BERHUBUNGAN DENGAN HYGIENE DAN SANITASI DI RESTORAN TANGKERANG LABUAI KOTA PEKANBARU *THE FACTORS ASSOCIATED WITH HYGIENE AND SANITATION OF RESTAURANTS IN TANGKERANG LABUAI PEKANBARU CITY*. *Collaborative Medical Journal (CMJ) Vol 1. No 2*, *1*(2), 11–20.

Indraswati, (2016). Kontaminasi makanan *(food contamination).* Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan.

Irawan, D. W. P. (2016). *PRINSIP - PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN MINUMAN* (D. Indraswati (ed.)). Djoko Windu P. Irawan.

Menteri Kesehatan. (2003). *KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003 TENTANG PERSYARATAN HYGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN*.

Nugraha, Yudha Eka. (2019). Penerapan higienitas dan sanitasi di restoran the view rooftop grand la villais seminyak. *Penerapan Higienitas Dan Sanitasi Di Restoran the View Rooftop Grand La Villais Seminyak*, *1 (1): 229*, 229–247.

Nuraini. (2017). Penerapan Hygiene di rumah makan Salero Ulak karang Padang. *Manajemen Perhotelan*, 3–17.

Nuraini, L. (2019). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan d Kabupaten Magelang. *Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Kabupaten Magetan*, *53*(9), 1689–1699.

Pengembangan, T., Universitas, J., & Surabaya, K. C. M. (2014). Kesehatan Lingkungan Universitas Airlangga. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, *7*, page 1-5.

Prasetya, Ekawati. (2018). Hygiene dan fasilitas sanitasi rumah makan di wilayah Kota Gorontalo. *Jurnal Kesehatan Masyarakat FIKK*.

Rachmatina, L. D. (2018). Analisis hygiene sanitasi rumah makan di sekitar kampus universitas muhammadiyah surakarta. *Kesehatan Masyarakat*.

Rahmadiyanti, N. H. (2021). Penerapan Higiene dan Sanitasi warung makan di pasar ngasem sebagai penunjang wisata kuliner di yogyakarta. *Teknik Boga*, *volume 2*.

Rahmawati, Y. (2014). *Modul Higiene dan Sanitasi untuk penjamah makanan pada penyelenggaraan makanan* (T. A. Habsari (ed.)). Yani Rahmawati.

Sabarguna, B.S., Rubaya, A. K., (2011). Sanitasi makanan dan Minuman menuju peningkatan Mutu Efisiensi Rumah Sakit. Jakarta: Penerbit Salemba Medika.

Sakriani, purnama sidbang. (2016). Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di rumah makan yang ada di wilayah kerja puskesmas kota. *Poltekkes Kemenkes Ternate, Indonesia*, *9*(1), 6–10.

Sari, Dewi Puspita. (2021). Penerapan Higiene Sanitasi di Rumah Makanan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar.*Jurnal kesehatan Lingkungan Vol,11 No 2*, 132-140.

Sidiq, U., Choiri, M., & Mujahidin, A. (2019). *Metode Penelitian Kualitaitf di bidang pendidikan* (M. A. Dr. Anwar Mujahidin. Dr. UmarSidiq, M.Ag.

Sihite, R. (2000). *Sanitation & Hygiene (Sanitasi dan Hygiene).* Solo: Sekolah menengah kejujuran dan pendidikan program diploma jurusan perhotelan.

Sucipto, (2013). Kemananan Pangan untuk kesehatan Manusia.Yogyakarta:*Gosyen*

Swamilaksita, P. D. (2016). FAKTOR – FAKTOR YANG MEMPENGARUHI PENERAPAN HIGIENE SANITASI DI KANTIN UNIVERSITAS ESA UNGGUL TAHUN 2016. *Nutrire Dianita*, *8* nomo *2*, 1–9.

Syahlan, V. L. G., Joseph, W. B. S., Sumampouw, O. J., Kesehatan, F., Universitas, M., & Ratulangi, S. (2018). Higiene Sanitasi makanan, dan sarana sanitasicterhadap angka kuman peralatan makan (piring) di instalasi gizi rumah sakit umum pancaran kasih GMIM kota Manado. *Jurnal Kesmas*, *7*(5).

Vioni L. G. (2018). Higiene Sanitasi Pengolaan Makanan dan angka Kuman peralatan makan (Piring) di Instalasi gizi Rumah Sakit umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado. *Jurnal KESMAS, Vol.7 No. 5.*.

Windu,Djoko. (2016). PRINSIP - PRINSIP HYGIENE SANITASI MAKANAN MINUMAN . Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes).

Yulia. (2016). Higiene sanitasi makanan, minuman dan sarana sanitasi terhadap angka kuman peralatan makan dan minum pada kantin. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, *II*, 55–61.

Yulianto, W. H. R. J. N. (2020). *Hygiene, Sanitasi dan K3* (pertama). Yulianto; Wisnu Hadi R. Jati Nurcahyo.