
IMPLEMENTASI HIGIENE DAN SANITASI JASA BOGA PADA KATERING DJULITA BALIKPAPAN

Izzati Dhiany Asfarani¹; Komeyni Rusba²; Dharma Saputra³

Program Studi Keselamatan dan Kesehatan Kerja
Program Diploma IV, Universitas Balikpapan, Jl. Pupuk Raya,
Gn. Bahagia Balikpapan 76114 Telp. (0542) 764205
Email: izzatidhiany@gmail.com¹, rusba@uniba-bpn.ac.id²,
dsaputra@uniba-bpn.ac.id³

ABSTRAK

Dapur di katering djulita Balikpapan memiliki beberapa permasalahan dari bagian kelayakan fisik hygiene dan sanitasi, terutama pada lokasi dan bangunan, pembuangan sampah, alat pembuangan asap, hingga saluran air panas untuk pencucian. Pemilik katering penting untuk memperbaiki serta melengkapi beberapa kekurangan yang ada pada dapur katering terutama pada kelayakan fisiknya. Tujuan penelitian ini berguna untuk mengimplementasikan hygiene dan sanitasi jasa boga sesuai dengan kelayakan fisik Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011. Metode penelitian kualitatif deskriptif. Data primer diperoleh dengan cara observasi langsung dan melakukan wawancara di lapangan, sedangkan data sekunder diperoleh dari laporan, peraturan, atau dokumen lain yang relevan dengan subjek yang diselidiki. Penelitian ini melibatkan empat narasumber atau informan. Pengumpulan data melibatkan pemeriksaan dan penyajian gambaran komprehensif tentang situasi yang sedang dipelajari. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kelayakan fisik hygiene sanitasi jasaboga menunjukkan angka presentase sebesar 87% kesesuaian dan 12% ketidaksesuaian, hal ini menunjukkan adanya beberapa kriteria yang belum memenuhi nilai dari kelayakan fisik hygiene sanitasi jasaboga. Penelitian ini dapat disimpulkan bahwa masalah yang tidak sesuai harus segera dilakukan perbaikan dari pemilik katering agar pengimplementasian hygiene sanitasi jasaboga agar bisa mendapatkan nilai yang lebih tinggi dari nilai yang telah didapatkan sebelumnya.

Kata Kunci: Higiene dan Sanitasi Makanan, Kelayakan Fisik, Jasa Boga.

ABSTRACT

The kitchen at djulita catering in Balikpapan has several problems from the physical feasibility of hygiene and sanitation, especially in locations and buildings, garbage disposal, smoke disposal equipment, to hot water lines for washing. Catering owners are important to improve and complete some of the shortcomings that exist in the catering kitchen, especially in its physical feasibility. The purpose of this study is to implement hygiene and sanitation of food services in accordance with the physical feasibility of the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 1096 of 2011. Descriptive qualitative research method. Primary data is obtained by direct

observation and conducting interviews in the field, while secondary data is obtained from reports, regulations, or other documents relevant to the subject being investigated. This research involved four resource persons or informants. Data collection involves examining and presenting a comprehensive picture of the situation being studied. The results of the study show that the physical feasibility of jasaboga sanitary hygiene shows a percentage of 87% conformity and 12% non-conformity, this shows that there are several criteria that have not met the value of the physical feasibility of jasaboga sanitary hygiene. This study can conclude that inappropriate problems must be immediately corrected by catering owners so that the implementation of jasaboga sanitary hygiene can get a higher value than the value that has been obtained previously.

Keywords: Food Hygiene And Sanitation, Physical Feasibility, Katering Services.

PENDAHULUAN

Higiene sanitasi adalah upaya untuk mengontrol faktor-faktor yang berpotensi menyebabkan kontaminasi makanan, seperti orang, bahan makanan, lokasi, dan peralatan. Makanan yang aman tidak tercemar, tidak mengandung bahan kimia dan mikroorganisme berbahaya, dan telah diolah dengan cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak serta tidak berbahaya bagi kesehatan manusia. (Sawong et al., 2016). Sanitasi adalah usaha preventif yang bertujuan untuk mencegah penyakit terutama pada lingkungan hidup manusia. Sanitasi dilakukan untuk membuat lingkungan hidup menjadi sehat. Hygiene didefinisikan sebagai upaya seseorang untuk mencegah penyakit (Notoatmojo, 2010). Tidak diragukan lagi, kedua hal ini tidak dapat dipisahkan dari upaya kita untuk menjaga kesehatan lingkungan tempat tinggal dan tempat kerja kita, terutama di dapur. Menurut Kementerian Tenaga Kerja (2018), keselamatan kerja merupakan hal penting dalam menciptakan lingkungan kerja yang sehat dan baik (Mochammad Musafa'ul Anam et al., 2021).

Jasaboga adalah salah satu bisnis yang menyediakan makanan untuk acara pernikahan, acara kantor, penyedia makanan untuk sekolahan dan banyak yang lainnya. Jasaboga dibedakan menjadi 3 golongan, hal ini sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga. Golongan A, jasaboga ini masih menggunakan dapur rumah tangga untuk memasak dan masih sedikit mempunyai

karyawan; jasaboga golongan B adalah jasaboga yang sudah mempunyai tempat produksi sendiri atau mempunyai dapur khusus untuk memasak dan mempunyai karyawan dan harus memenuhi standar jasaboga golongan A, sedangkan untuk golongan C, jasaboga harus mempunyai dapur khusus, mempunyai karyawan dan harus sudah memenuhi standar dari jasaboga golongan B (Suryansyah, 2018).

Menurut World Health Organization (WHO, 2019), mengkonsumsi makanan yang terkontaminasi menyebabkan hampir 1 dari 10 orang jatuh sakit dan 420.000 orang meninggal dunia setiap tahunnya. Penyakit bawaan makanan tertinggi di temukan pada Asia Tenggara dan Afrika di perkirakan ada 48 juta kasus keracunan di Amerika Serikat setiap tahun, yang mengakibatkan 128.000 orang dirawat di rumah sakit dan 3.000 orang meninggal dunia. Di negara berkembang, bakteri telah mengkontaminasi makanan dan air yang menyebabkan 1,8 juta anak meninggal dunia karena diare. Lebih dari 53.000 anak di China menderita sakit ginjal akut pada tahun 2008 dan 4 anak meninggal akibat mengkonsumsi susu yang mengandung melamin. Sebelumnya pada tahun 2000 di Jepang terjadi kasus keracunan produk susu yang tercemar bakteri *Staphylococcus Aereus*, yang menewaskan lebih dari 14.000 orang dan masih banyak kasus lainnya (Prawestri et al., 2024).

Menurut (BPOM 2019), kontaminasi makanan menduduki peringkat kedua pada tahun 2019 dengan 819 kasus keracunan minuman dan peringkat keempat dengan 471

kasus keracunan makanan. Tempat Pengolahan Makanan (TPM) yang belum memenuhi syarat kesehatan adalah salah satu penyebab Tingkat keracunan makanan yang tinggi. Menurut Profil Kesehatan Riau tahun 2020, total TPM di Riau sebanyak 19.404 dengan 7.404 atau 38,2% yang memenuhi syarat dan sekitar 11.032 atau 61,8% yang belum memenuhi syarat kesehatan. Dari 12 Kabupaten di Riau, Indragiri Hulu menduduki peringkat ke-8 terendah dengan hanya 7,87% atau 133 dari 1691 TPM yang ada (Prawestri et al., 2024).

PT. Djulita didirikan pada tahun 2009 merupakan perusahaan jasa catering dan jasa terkait untuk sektor pertambangan, minyak dan gas dan sektor industri lainnya yang mempunyai komitmen yang tinggi atas pelaksanaan kebijakan kesehatan, keselamatan kerja dan lingkungan hidup (K3LH) melalui proses pemahaman pelaksanaan, pengawasan terpadu sehingga dapat terwujud *zero accident* (kecelakaan nihil) serta kepuasan pelanggan dan masyarakat di sekitarnya untuk mencapai sasaran program K3LH yang nyata.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan fisik dan prinsip higiene sanitasi pada seluruh proses produksi makanan catering golongan B pada catering Djulita Balikpapan. Penilaian kelayakan fisik dan prinsip higiene sanitasi jasa boga merupakan salah satu upaya untuk mengendalikan keamanan pangan saat produksi makanan. Dengan adanya pengendalian proses produksi dapat meminimalkan risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, penjamah makanan, tempat dan peralatan agar aman dikonsumsi (Amrulloh, 2012).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kualitatif, yang mengumpulkan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Penelitian ini dilaksanakan di Katering Djulita Balikpapan yang terletak di Jalan Beller No. 56 RT. 039, Damai, Kecamatan Balikpapan Selatan, Kota

Balikpapan, Kalimantan Timur, pada bulan Maret hingga Juni 2024. Subjek yang dilibatkan dalam penelitian ini sebanyak 5 orang, yaitu: pemilik catering, karyawan sebanyak 2 orang, dan pelanggan sebanyak 2 orang. Objek dalam penelitian ini adalah kelayakan fisik higiene dan sanitasi sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.

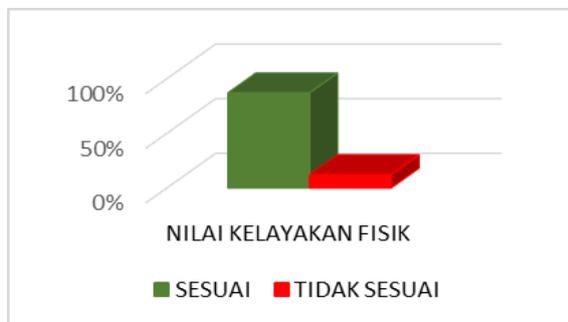
Pengumpulan data dilakukan dengan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Setelah data diperoleh dan dikumpulkan, tugas selanjutnya adalah mengolah data dengan menggunakan teknik yang sudah ada. Hasil pengolahan ini digunakan untuk menjawab rumusan masalah yang disajikan di awal dan menarik kesimpulan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Temuan penelitian diperoleh dari observasi sistematis penulis dan wawancara yang dilakukan antara tanggal 29 Maret 2024 hingga Juni 2024, saat karyawan sedang bertugas di dapur catering djulita Balikpapan merupakan perusahaan Jasa Catering dan Jasa terkait untuk sector pertambangan, minyak dan gas dan sektor industri lainnya yang mempunyai komitmen yang tinggi atas pelaksanaan kebijakan kesehatan, keselamatan kerja dan lingkungan hidup (K3LH) melalui proses pemahaman pelaksanaan, pengawasan terpadu sehingga dapat terwujud *zero accident* (kecelakaan nihil) serta kepuasan pelanggan dan masyarakat disekitarnya untuk mencapai sasaran program K3LH yang nyata, maka jajaran Direksi, management dan seluruh karyawan wajib memahami dan menaati peraturan perundang-undangan K3LH (UU K3 No. 1 tahun 1970) yang berlaku dan peraturan K3LH local yang terkait mewujudkan kemampuan dalam kepemimpinan yang konsisten dalam pelaksanaan program K3LH termasuk pemberian sanksi apabila terjadi penyimpangan terhadap sasaran utama K3LH, mendukung secara aktif program K3LH termasuk program pencegahan kecelakaan dan cedera atau sakit akibat kerja,

pendidikan dan pelatihan yang diperlukan karyawan, melakukan evaluasi terpadu dengan melibatkan tim ahli internal yang didukung oleh tim ahli eksternal terkait agar program PT Djulita dan penugasan yang mengacu pada HACCP 22000 dapat terwujud nyata.

Menjadi salah satu perusahaan jasa boga dan jasa terkait khususnya sebagai perusahaan yang berdaya saing tinggi serta mampu berkembang mandiri dengan dukungan Sumber Daya Manusia yang profesional dan handal. Menyediakan Jasa pengelolaan makanan, pemeliharaan, akomodasi dan binatu serta pengadaan bahan terkait di lokasi pertambangan atau perindustrian yang berorientasi kepada mutu, hasil, kerjasama sinergis dengan mengutamakan kepada kepuasan pelanggan dan mendukung Kebijakan Pemerintah.



Dari hasil diagram batang diatas warna hijau menunjukkan tingkat kesesuaian dalam implementasian kelayakan fisik higiene dan sanitasi pada catering yang mencapai 87% dan warna merah menunjukkan tingkat tidak kesesuaian dalam implementasian kelayakan fisik higiene dan sanitasi pada catering yang mencapai 12%. Hal ini menunjukkan adanya beberapa kriteria yang tidak sesuai seperti bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai, tersedia tempat sampah yang cukup, tertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh, alat pembuangan asap dilengkapi *filter* (penyaring), dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian. Hal ini harus di kaji ulang oleh pemilik catering agar lebih memerhatikan kelayakan fisik higiene dan

sanitasi guna untuk meningkatkan penilaian higiene sanitasi yang mencapai nilai maksimal di angka 92%.

Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan pemilik catering mengenai pengimplementasian higiene sanitasi menyatakan bahwa catering djulita ini telah didirikan sejak tahun 2009 dan langsung mendaftarkan serta mendapatkan sertifikat SLHS di kota Balikpapan pada tanggal 5 Mei 2009. Catering djulita ini telah berdiri sejak 15 tahun terakhir. Catering djulita ini telah memiliki karyawan sebanyak 54 orang yang tersebar di berbagai penjuru lokasi seperti contohnya Batu licin dan lain-lain. Sebanyak empat perusahaan telah mempercayai dan berlangganan ke pihak catering djulita ini salah satunya adalah PT Reka Solusi Arthamedia, PT Waskita Karya Tbk, PT Wilmar Nabati Indonesia dan PT Petrosea Tbk. Berdasarkan Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1970 Tentang Keselamatan Kerja, pemerintahan telah menetapkan peraturan untuk melindungi pekerja dan lingkungan hidup sekitar. Standar ini harus menjamin pemilik catering memenuhi hak-hak keselamatan dan kesehatan kerja pekerja, dan juga harus diterapkan untuk mengendalikan kegiatan tersebut.

Peneliti juga melakukan wawancara dengan karyawan di PT Djulita Balikpapan, narasumber ini menyatakan bahwa mereka paham tentang pengetahuan implementasi higiene dan sanitasi jasaboga. Mereka telah menerapkan hal sama pada tahap penyimpanan bahan makan seperti menyortir bahan makanan yang telah tiba di catering setelah di antarkan oleh pihak *supplier* dan memilah sesuai dengan jenis dan tempat penyimpanan bahan makanan tersebut. Pada tahap penyimpanan makanan jadi juga mereka melakukan hal yang sama seperti menaruh makanan pada *box* yang telah disesuaikan untuk para pelanggan sedangkan untuk para karyawan di tempatkan pada wadah *stainless steel* yang telah di *wrapping* bagian atasnya dan ditempatkan pada meja *packing* guna untuk menjaga ke higienitas makanan dan mengurangi terjadinya kontaminasi silang. Mereka juga melakukan

hal yang sama pada pencucian peralatan masak seperti membersihkan sisa kotoran dengan menggunakan sabun khusus dan dibilas menggunakan air bersih yang mengalir, mereka juga melakukan hal yang sama pada perlakuan atas pembersihan dan pencucian yang dimana mereka melakukan pencucian terhadap bahan makanan mentah seperti sayur, buah, ikan dan ayam. Mereka juga melakukan hal yang sama terhadap kebersihan tangan sebelum melakukan aktivitas memasak di dapur dengan membasuh tangan mereka menggunakan sabun *antiseptic* dan dibilas dengan air yang mengalir. Mereka juga memahami dengan adanya *hygiene* personal dengan tata cara penggunaan APD, kebersihan tangan, dan menjaga kesehatan diri sendiri.

Selanjutnya peneliti juga melakukan wawancara dengan pelanggan catering djulita dengan informan sebanyak 2 orang pelanggan dari PT Reka Solusi Arthamedia dan PT Waskita Karya Tbk. Kedua pelanggan ini menyimpulkan bahwa mereka telah cocok dengan masakan yang dibuat oleh pihak catering djulita, akan tetapi pelanggan pertama menyatakan adanya kekurangan terhadap citra rasa yang diberikan oleh catering djulita dikarenakan rasa dari rempah yang diberikan kurang berani berbeda dengan pelanggan satunya menyatakan bahwa citra rasa yang diberikan oleh pihak catering telah sesuai dengan lidahnya.

Nilai kepuasan yang diberikan oleh pelanggan pertama ialah 8/10 sedangkan untuk pelanggan kedua memberikan tingkat kepuasan dengan nilai 9/10, dan untuk kepercayaan yang diberikan oleh pihak catering kepada pelanggan pertama dikarenakan penyesuaian tempat dan juga *sampling* makanan yang diberikan pihak catering sangat menarik dan bagus begitu pula untuk pelanggan kedua juga mengatakan bahwa keberadaan tempat catering djulita ini yang sangat strategis untuk di jangkau serta pelayanan yang diberikan sangat ramah. Kedua pelanggan ini juga sama-sama telah berlangganan selama 5 bulan terakhir, pelanggan pertama mengetahui keberadaan catering djulita ini dari relasi sedangkan

untuk pelanggan kedua mengetahuinya dari pihak perusahaannya.

Berdasarkan hasil observasi dan hasil wawancara yang telah dilakukan pada catering djulita Balikpapan ini dapat disimpulkan bahwa kriteria dari lokasi atau bangunan pada catering ini telah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga akan tetapi ada satu kriteria yang tidak sesuai dengan keadaan asli pada catering berupa bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 meter dari lantai.

Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Sawong, Andrias dan Muniroh, 2016) yang dimana lokasi tempat catering dalam penelitian yang dilakukan berjarak 500 meter dari tempat pembuangan sampah. Lokasi tempat catering yang berdekatan dengan sumber pencemaran seperti tempat pembuangan sampah, WC umum, dan pabrik cat yang dapat meningkatkan risiko kontaminasi makanan dengan zat berbahaya yang berasal dari lingkungan sekitar, lokasi tempat catering serta dapat mempengaruhi kualitas dari makanan yang diolah.

Katering djulita juga telah menerapkan beberapa kriteria dari pencahayaan, penghawaan, air bersih air kotor, fasilitas cuci tangan, toilet, pembuangan sampah dan ruang pengolahan makanan sehingga telah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Akan tetapi pada kriteria pembuangan sampah yang berada pada dapur catering djulita ini dalam kondisi terbuka dan hanya memiliki 2 tempat sampah dan tidak dilapisi dengan *trash bag* akan tetapi hanya dilapisi dengan karung, sehingga tempat sampah tersebut dalam keadaan terbuka dan tidak dipisahkan antara sampah organik ataupun non-organik. Menurut Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga tempat sampah pada catering sebaiknya terbuat dari bahan yang kedap air, dilapisi plastik, jumlahnya cukup, dan terpisah antara organik dan anorganik.

Kriteria dari karyawan ataupun tenaga pegolah makanan yang telah tersedia, catering djulita telah menyesuaikan berdasarkan telah sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Hasil observasi di catering djulita menunjukkan bahwa hampir semua karyawan menggunakan celemek, penutup rambut, sepatu safety. Higinene penjamah makanan seperti kebersihan tangan, kuku, dan badan penjamah makanan merupakan aspek penting yang perlu diperhatikan dalam dunia bisnis jasa boga ini. Higiene penjamah makanan yang buruk telah teridentifikasi menjadi salah satu faktor risiko penyebaran penyakit melalui makanan.

Kemudian menurut penelitian yang dilakukan oleh (Sawong et al, 2016) menyebutkan bahwa banyak karyawan catering yang belum memeriksakan kesehatannya secara rutin, sehingga karyawan tempat catering belum dapat dikatakan bebas dari penyakit yang dapat menular melalui penjamah makanan seperti thypoid, hepatitis A, diare, muntaber, dll.

Kemudian menurut (Nugroho and Yudhastuti, 2014) menyebutkan bahwa karyawan penjamah makanan yang tidak rutin memeriksakan kesehatannya berisiko tinggi menularkan penyakit sebelum melakukan pemeriksaan sehingga akan terlambat untuk melakukan upaya pencegahan. Selain itu, pemeriksaan rutin penjamah makanan setidaknya 6 bulan sekali memiliki kemungkinan 2,74 kali lebih besar untuk tempat catering berada dalam kondisi sanitasi baik dibandingkan dengan tempat catering yang tidak rutin untuk memeriksakan penjamah makanannya.

Berdasarkan hasil observasi pada kriteria khusus golongan B telah memenuhi kesesuaian akan tetapi ada beberapa kriteria yang tidak sesuai seperti contohnya dengan alat pembuangan asap dilengkapi dengan *filter* (penyaring) dan dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian. Dalam keadaan asli pada catering djulita ini tidak memiliki alat pembuangan asap dan hanya mengandalkan ventilasi udara dan juga pintu

dapur untuk mengeluarkan hawa panas dan asap dari masakan, dan juga untuk pencucian tidak dilengkapi dengan saluran air panas dikarenakan catering djulita ini hanya mengandalkan air PDAM yang mengalir ke catering tersebut.

Hasil menunjukkan bahwa total skor yang didapatkan oleh pihak catering djulita sebesar 87%, artinya catering djulita ini telah memenuhi syarat kelayakan fisik pada higiene sanitasi jasaboga dan 12% tidak sesuai dengan keadaan catering djulita Balikpapan. Sehingga diperlukan upaya perbaikan pada higiene sanitasi berupa penambahan bahan kedap air untuk dinding agar tidak terkena percikan api, menambah tempat sampah di beberapa titik catering djulita dan dilapisi dengan kantong plastik atau *trash bag*, Membuat alat pembuangan asap yang dilengkapi dengan *filter* (penyaring), dan juga membuat saluran air panas untuk pencucian.

KESIMPULAN

Penelitian yang dilakukan pada catering djulita Balikpapan telah menghasilkan wawasan berharga, pengalaman praktis, dan informasi yang baru khususnya pada dunia jasaboga. Pngetahuan yang diperoleh berkaitan dengan implementasi higiene sanitasi jasaboga pada catering djulita terutama pada kelayakan fisik.

Temuan selanjutnya yang diperoleh dari penelitian yang dilakukan di catering djulita Balikpapan ini berupa Temuan dari peneliti dari kelayakan fisik higiene sanitasi jasa boga menunjukkan tingkat pencapaian sebesar 87% dan 12% ketidaksesuaian. Hal ini menunjukkan adanya beberapa kriteria yang tidak terpenuhi. Berdasarkan hasil checklist yang telah diisi, semua kriteria mulai dari lokasi atau bangunan, pencahayaan, penghawaan, air bersih, air kotor, fasilitas cuci tangan dan toilet, karyawan, makanan, perlindungan makanan, peralatan makan dan masak telah sesuai dengan kriteria yang ditetapkan.

Namun untuk salah satu kriteria di khusus golongan B ada beberapa yang sesuai maupun tidak sesuai dengan kriteria kelayakan fisik higiene dan sanitasi tersebut.

Tingkat kesesuaian dan ketidaksesuaian dapat direpresentasikan secara visual dengan menggunakan diagram batang, maka dari itu temuan dari ketidaksesuaian harus segera diperbaiki dan dievaluasi lagi oleh pemilik katering agar menambah poin lebih untuk kelayakan fisik hygiene dan sanitasi.

SARAN

Saran dan ucapan terima kasih yang tulus kami sampaikan kepada semua pihak yang telah turut serta dalam penelitian ini. Terima kasih kepada katering Djulita Balikpapan atas izin dan kerjasamanya dalam memberikan akses kepada kami untuk melakukan penelitian di katering Djulita Balikpapan.

Tak lupa, penghargaan kami juga disampaikan kepada semua informan yang telah bersedia berpartisipasi dalam wawancara dan menyediakan data yang sangat berharga untuk penelitian ini. Terima kasih atas dukungan dan bantuan dari berbagai pihak yang telah membantu kelancaran penelitian ini. Semoga hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat yang besar bagi pengembangan ilmu pengetahuan dan keselamatan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrilia, R. M., Rusba, K., & Setyawati, N. F. (2024). Waktu Paparan Dan Jarak Monitor Dengan Kelelahan Mata Pada Karyawan PT Pelindo (Persero) Regional 4 Balikpapan. *Identifikasi*, 10(1), 88-93.
- Amrulloh, R. (2012). *Analisis Penerapan Sistem Keamanan Pangan Dengan Pendekatan Prinsip Haccp Pada Beberapa Katering Terpilih Di Kota Depok Jawa Barat Tahun 2012*. 150. et al, Z. (2010). United States Patent : 7413882 United States Patent : 7413882. *October*, 183(8), 551–565.
- Edisti, T. M., Rusba, K., & Ramdan, M. (2024). Efektivitas Pelaksanaan Safety Talk Untuk Meningkatkan Pemahaman Operator Dalam Aspek K3 Di PT Gitina Jaya Trans. *Identifikasi*, 10(1), 217-225.
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Ghifari, M. F., Rusba, K., & Ramdan, M. (2024). Kebijakan Penanggulangan Bencana Banjir Dan Kebakaran Di Kota Balikpapan. *Identifikasi*, 10(1), 156-160.
- Hesti, P. P., Rusba, K., & Liku, J. E. A. (2024). Penerapan Job Safety Analysis Sebagai Upaya Pengendalian Bahaya Di PT. Telkom Akses Balikpapan. *Identifikasi*, 10(1), 7-16.
- Indah, P., Rusba, K., & Zainul, L. M. (2024). Implementasi Keselamatan Dan Kesehatan Kerja Di Pdam Perumda Tirta Manuntung Balikpapan. *Identifikasi*, 10(1), 107-113.
- Juhaina, E. (2021). Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Hygiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 1(1). <https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>
- Kemendes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699. <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Mochammad Musafa'ul Anam, Muhammad Danang Setioko, & Aprillia Rahmadian. (2021). Penerapan Hygiene, Sanitasi

- Dan Keselamatan Kerja Di Dapur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*, 1(2), 74–84. <https://doi.org/10.56910/wrd.v1i2.180>
- Ningrum, W. P., Siboro, I., Zainul, L. M., & Saputra, D. (2023). Penggunaan Full Body Harness Pada Pekerja Perancah Di PT Graha Mandala Sakti Balikpapan. *Identifikasi*, 9(2), 858-863.
- Nugraha, S., Rusba, K., & Ramdan, M. (2024). Analisis Sistem Proteksi Kebakaran Aktif Di Rumah Sakit Restu Ibu Balikpapan. *Identifikasi*, 10(1), 189-195.
- Pengembangan, D. K., Minuman, P. M., & Irawan, D. W. P. (2023). *Jasa Boga*. 6.
- Peraturan Pemerintah. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. *Peraturan Pemerintah Tentang Keamanan Pangan*, 2019(86), 1–102.
- Prawestri, S. S., Lusiana, N., Susmaneli, H., & Gumayesty, Y. (2024). *Journal of Hospital Management and Health Sciences (JHMHS) Analisis Hygiene Sanitasi Makanan Di Pesantren X Kecamatan Lirik Kabupaten Indragiri Hulu Universitas Hang Tuah Pekanbaru Abstract Abstrak*. 5(1), 31–44.
- Sawong, K. S. A., Andrias, D. R., & Muniroh, L. (2016). Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga Pada Katering Golongan a2 Dan Golongan a3 Di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 1. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.1-10>.
- Setiawan, A., Rusba, K., Ramdan, M., Saputra, D., & Swandito, A. (2024). Peranan Badan Penanggulangan Bencana Daerah (Bpbd) Dalam Menanggulangi Bencana Banjir Di Kota Balikpapan. *Identifikasi*, 10(1), 42-48.
- Suryansyah, Y. (2018). Evaluation of Hygiene and Sanitation Catering in Gayungsari Surabaya Street. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 165. <https://doi.org/10.20473/jkl.v10i2.2018.165-174>
- Triyono, M. B., Mutohhar, F., Kholifah, N., Nurtanto, M., Subakti, H., & Prasetya, K. H. (2023). Examining The Mediating-Moderating Role Of Entrepreneurial Orientation And Digital Competence On Entrepreneurial Intention In Vocational Education. *Journal of Technical Education and Training*, 15(1), 116-127.