
ANALISIS PENERAPAN HIGIENE SANITASI PANGAN DI CAFE PUAN KOPI CABANG GUNUNG MALANG BALIKPAPAN

Hanifah Al Qalam¹; Isradi Zainal²; Nur Falah Setyawati³

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

ABSTRAK

Higiene dan sanitasi makanan merupakan bagian dari penyelenggaraan keamanan pangan guna mengupayakan pengendalian terhadap faktor risiko terjadinya kontaminasi makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat dan peralatan agar aman di konsumsi. Praktik hygiene sanitasi makanan mencakup lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan, bahan makanan dan makanan jadi, pengolahan makanan, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, penyajian makanan, peralatan makanan, dan tenaga kerja. Pengelolaan hygiene sanitasi makanan yang sehat menjadi prinsip dasar penyelenggaraan institusi. Makanan yang belum diolah dengan baik oleh penjamah makanan akan menimbulkan dampak buruk seperti penyakit dan keracunan oleh bahan kimia, mikroba tumbuhan atau hewan serta dapat menyebabkan alergi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode kualitatif. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa pada saat handling bahan baku terdapat risiko terkontaminasinya sebuah bahan baku. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk melakukan analisis kondisi hygiene sanitasi dalam meningkatkan kualitas kebersihan dan penyajian produk.

Kata Kunci: Higiene Sanitasi, Penjamah Makanan, Bahan Baku Makanan.

ABSTRACT

Food hygiene and sanitation are part of the implementation of food safety in order to control the risk factors for food contamination, whether from food ingredients, people, places and equipment so that it is safe for consumption. Food hygiene and sanitation practices include locations and buildings, sanitation facilities, kitchens, dining rooms, and food warehouses, food ingredients and ready-to-eat foods, food processing, food and ready-to-eat food storage areas, food presentation, food equipment, and workers. Healthy food hygiene and sanitation management is a basic principle of organizing institutions. Food that has not been processed properly by food handlers will have adverse effects such as disease and poisoning by chemicals, plant or animal microbes

and can cause allergies. The method used in this study is a qualitative method. Based on the results of the study, it can be seen that when handling raw materials there is a risk of contamination of a raw material. The purpose of this study is to analyze the condition of hygiene and sanitation in improving the quality of cleanliness and product presentation.

Keywords: Sanitation Hygiene, Food Handlers, Food Raw Materials.

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) di masyarakat umumnya diatur berdasarkan prinsip kesadaran dan pemahaman terhadap isu-isu K3. Salah satu cara penerapan K3 di lingkungan masyarakat adalah melalui pengendalian terhadap hygiene dan sanitasi makanan. Hygiene dan sanitasi makanan merupakan elemen krusial dalam menjaga keamanan pangan. Tujuan dari pengendalian ini adalah untuk mengurangi faktor-faktor risiko yang dapat menyebabkan kontaminasi makanan, baik yang berasal dari bahan makanan itu sendiri, individu, tempat, maupun peralatan. Dengan demikian, makanan yang disajikan dapat dikonsumsi dengan aman (Mochammad Musafa'ul Anam et al., 2021).

Menurut Undang-Undang Nomor 1 Tahun 1970, Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) merupakan aspek penting yang harus diterapkan di seluruh area kerja, baik di dalam ruangan maupun di luar ruangan, baik di tempat tertutup maupun terbuka, serta dalam kondisi bergerak maupun tetap. Ketentuan ini berlaku di mana pun terdapat pekerja yang menjalankan tugas atau yang sering memasuki area tersebut untuk kepentingan suatu usaha, terutama jika ada potensi bahaya yang mengancam. Salah satu bentuk upaya K3 adalah manajemen keamanan pangan, yang mencakup langkah-langkah dan kondisi yang diperlukan untuk mencegah pencemaran pangan, baik yang bersifat biologis, kimia, maupun benda lain yang dapat mengganggu, merugikan, dan membahayakan kesehatan manusia, serta tidak bertentangan dengan ajaran agama dan keyakinan (Permenkes RI No. 2 Tahun 2023).

Pangan merupakan kebutuhan mendasar bagi manusia yang bukan hanya

sekadar mengenyangkan perut, tetapi harus aman dikonsumsi. Pangan yang aman sangat penting bagi kesehatan dan kesejahteraan manusia. Pangan yang aman dan bergizi dibutuhkan sebagai sumber energi dan menjaga tubuh agar tidak mudah sakit. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak terjadi di zaman modern ini. Hal ini diakibatkan oleh penerapan hygiene makanan dan sanitasi lingkungan yang belum memenuhi standar (Fauziah & Suparmi, 2022).

Dalam dunia kuliner, hygiene dan sanitasi memegang peranan yang sangat penting selama proses pengolahan makanan. Penerapan prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi harus memenuhi berbagai persyaratan mulai dari tahapan penerimaan bahan makanan hingga proses penyajian, sehingga makanan yang diolah dapat dijamin keamanannya untuk dikonsumsi. Masyarakat perlu dilindungi dari makanan dan minuman yang tidak memenuhi standar hygiene dan sanitasi. Hal ini penting agar kesehatan mereka tidak terancam oleh pengelolaan yang kurang baik di sektor tersebut (Setyawati NurFalah, 2021).

Manusia membutuhkan makanan untuk kelangsungan hidupnya. Makanan yang aman untuk dikonsumsi adalah makanan yang bebas dari berbagai pencemaran, baik yang bersifat biologis, kimiawi, maupun benda-benda lain yang dapat membahayakan kesehatan. Mengonsumsi makanan yang tercemar dapat menyebabkan timbulnya penyakit yang ditularkan melalui makanan. WHO mencatat bahwa sebanyak 600 juta kasus penyakit bawaan makanan terjadi akibat konsumsi makanan yang

terkontaminasi oleh patogen seperti bakteri (Setyawati NurFalah, 2021).

Masalah terkait keamanan pangan di Indonesia juga menjadi perhatian utama, terutama dengan munculnya beberapa insiden keracunan yang terjadi di berbagai lokasi. Menurut Kementerian Kesehatan, hingga 16 Oktober 2023 tercatat sejumlah 4.792 kasus keracunan pangan, di mana 96 di antaranya telah diklasifikasikan sebagai kejadian luar biasa (KLB KP). Untuk menekan angka keracunan tersebut, restoran dan rumah makan diwajibkan untuk memenuhi standar kebersihan dan sanitasi yang telah ditentukan. Sebuah studi yang dilakukan oleh Nur Falah dan tim pada tahun 2022 di Hotel Zurich Balikpapan mengungkapkan bahwa penerapan aspek kebersihan di lokasi tersebut telah sesuai dengan peraturan yang ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan (Setyawati NurFalah, 2021).

Praktik higiene sanitasi makanan mencakup berbagai aspek, seperti penjamah makanan, area penyimpanan, peralatan, dan penyajian. Pengelolaan higiene dan sanitasi yang baik menjadi prinsip dasar dalam penyelenggaraan institusi makanan. Jika makanan tidak diolah dengan benar oleh penjamahnya, dapat menimbulkan dampak negatif seperti penyakit dan keracunan akibat bahan kimia, mikroba dari tumbuhan atau hewan, bahkan dapat menyebabkan alergi. Di tengah pesatnya perkembangan usaha kuliner, masyarakat di sekitar Balikpapan kini semakin terdorong untuk memanfaatkan peluang ini dengan membangun café. Salah satu café yang ada di daerah Gunung Malang Kota Balikpapan adalah Puan Kopi.

Café Puan Kopi dibangun di sekitar pusat Kota Balikpapan dengan posisi yang strategis dan memiliki nama yang cukup terkenal di kalangan peminatnya. Puan Kopi menjadi salah satu café yang ramai pelanggan. Café ini memiliki dapur (kitchen) yang bertugas mengolah bahan baku menjadi makanan siap saji, dengan sistem pengolahan makanan yang langsung dibuat ketika ada pesanan untuk menjaga kualitas. Selain itu, sistem higiene sanitasi dilakukan secara rutin setiap hari. Namun, hasil studi pendahuluan

yang dilakukan di Café Puan Kopi Balikpapan menunjukkan masih terdapat praktik yang tidak sesuai standar, seperti kondisi dapur yang sempit, penyimpanan bahan makanan yang tidak terpisah sesuai jenisnya, serta tempat sampah yang tidak dilengkapi dengan pedal kaki. Hal ini menjadi dasar penting bagi peneliti untuk mengeksplorasi lebih lanjut implementasi prinsip higiene sanitasi di café tersebut.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, rumusan masalah penelitian ini adalah:

Bagaimana penerapan higiene dan sanitasi pangan di Café Puan Kopi cabang Gunung Malang Balikpapan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum
Mengetahui penerapan higiene dan sanitasi pangan di Café Puan Kopi cabang Gunung Malang Balikpapan.
2. Tujuan Khusus
Menganalisis penerapan higiene dan sanitasi pangan secara keseluruhan di Café Puan Kopi cabang Gunung Malang Balikpapan.

D. Urgensi Penelitian

Penelitian ini memiliki urgensi yang tinggi karena keamanan pangan merupakan salah satu isu kesehatan masyarakat global. Hasil penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa penerapan higiene dan sanitasi masih bervariasi antar institusi penyedia makanan. Misalnya, penelitian Setyawati (2021) di Hotel Zurich Balikpapan menemukan bahwa penerapan higiene sanitasi pada fasilitas penyimpanan bahan makanan sudah baik, namun masih diperlukan peningkatan pada aspek sarana prasarana. Sementara itu, penelitian Fauziah & Suparmi (2022) menunjukkan bahwa tingkat pengetahuan penjamah makanan yang rendah dapat memengaruhi kualitas penerapan higiene sanitasi, sehingga berisiko menimbulkan kontaminasi pangan.

Selain itu, penelitian Gumayesty et al. (2023) di Panti Asuhan Nur Ilahi menemukan bahwa higiene sanitasi pengolahan makanan belum memenuhi persyaratan, terutama pada

aspek penyimpanan makanan jadi. Penelitian lain oleh Gunawan et al. (2024) menekankan pentingnya penerapan enam prinsip higiene sanitasi pangan dalam pencegahan stunting pada balita, menunjukkan bahwa isu ini memiliki dampak luas tidak hanya pada kesehatan jangka pendek, tetapi juga pada kualitas sumber daya manusia di masa depan.

Dalam skala internasional, WHO (2020) menegaskan bahwa praktik keamanan pangan yang buruk berkontribusi terhadap beban penyakit global, terutama di negara berkembang yang masih memiliki tantangan dalam implementasi sistem keamanan pangan. Jurnal penelitian oleh Lenette et al. (2021) juga menyoroti bahwa higiene sanitasi makanan merupakan langkah fundamental dalam memutus rantai penularan penyakit bawaan makanan.

Dengan demikian, penelitian ini penting dilakukan karena dapat memberikan gambaran nyata mengenai kondisi penerapan higiene dan sanitasi pangan di salah satu café populer di Balikpapan. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi acuan praktis bagi pihak café dalam meningkatkan kualitas kebersihan dan keamanan pangan, serta menjadi rujukan bagi penelitian serupa di masa depan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kualitatif dengan pendekatan deskriptif. Metode kualitatif dipilih karena mampu memberikan gambaran yang lebih mendalam mengenai penerapan higiene dan sanitasi pangan di Café Puan Kopi cabang Gunung Malang Balikpapan. Melalui pendekatan ini, peneliti dapat memperoleh pemahaman komprehensif mengenai kondisi yang terjadi di lapangan, baik dari segi perilaku penjamah makanan, fasilitas, maupun sistem pengelolaan pangan yang diterapkan.

A. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Café Puan Kopi cabang Gunung Malang, Kota Balikpapan. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada hasil studi pendahuluan yang menunjukkan adanya praktik higiene dan sanitasi yang belum sepenuhnya sesuai

standar, sehingga relevan untuk dilakukan kajian lebih lanjut. Adapun waktu penelitian berlangsung pada tahun 2025, sesuai dengan jadwal yang telah disusun dalam perencanaan penelitian.

B. Populasi dan Sampel / Responden / Informan

Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh pekerja yang terlibat dalam pengolahan makanan dan minuman di Café Puan Kopi cabang Gunung Malang Balikpapan. Karena penelitian ini bersifat kualitatif, penentuan informan dilakukan dengan teknik purposive sampling, yaitu pemilihan informan berdasarkan kriteria tertentu yang relevan dengan tujuan penelitian. Informan terdiri dari penjamah makanan, karyawan bagian dapur, serta pihak manajemen café yang memiliki pengetahuan langsung mengenai proses higiene dan sanitasi pangan.

C. Teknik Pengumpulan Data

Data dikumpulkan menggunakan beberapa teknik, yaitu:

1. Observasi – dilakukan secara langsung terhadap aktivitas pengolahan makanan, penyimpanan bahan baku, penyajian, serta kondisi fasilitas penunjang higiene dan sanitasi.
2. Wawancara mendalam – dilakukan dengan informan yang dipilih untuk memperoleh informasi lebih detail mengenai penerapan higiene sanitasi pangan di café.
3. Dokumentasi – meliputi pengumpulan data sekunder seperti foto, catatan internal café, serta referensi regulasi yang menjadi standar acuan penerapan higiene dan sanitasi pangan.

D. Pengolahan Data

Data yang terkumpul dari observasi, wawancara, dan dokumentasi diolah melalui beberapa tahap, yaitu reduksi data, penyajian data, serta penarikan kesimpulan. Reduksi data dilakukan dengan cara memilah informasi yang relevan dengan fokus penelitian. Penyajian data dilakukan dalam bentuk narasi deskriptif dan tabel hasil observasi. Selanjutnya, peneliti menarik

kesimpulan berdasarkan temuan yang telah diverifikasi dengan sumber data lain.

E. Analisis Data

Analisis data dalam penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif. Data yang diperoleh dianalisis dengan cara menggambarkan kondisi nyata di lapangan terkait penerapan higiene dan sanitasi pangan, kemudian dibandingkan dengan standar yang berlaku, yaitu Permenkes RI No. 2 Tahun 2023 serta Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. Melalui analisis ini, diperoleh gambaran menyeluruh mengenai sejauh mana café telah menerapkan prinsip-prinsip higiene dan sanitasi pangan, serta faktor-faktor yang memengaruhi pelaksanaannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan di Café Puan Kopi cabang Gunung Malang Balikpapan dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana penerapan higiene dan sanitasi pangan yang diterapkan dalam kegiatan sehari-hari. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan penjamah makanan serta pihak manajemen, diperoleh gambaran mengenai beberapa aspek penting dalam penerapan higiene dan sanitasi pangan.

1. Higiene Personal Penjamah Makanan

Hasil observasi menunjukkan bahwa sebagian besar penjamah makanan di Café Puan Kopi telah berupaya menjaga kebersihan diri, seperti menggunakan pakaian kerja yang bersih dan mencuci tangan sebelum mengolah makanan. Namun, masih terdapat praktik yang belum optimal, misalnya penjamah tidak selalu menggunakan alat pelindung seperti sarung tangan dan penutup kepala saat bekerja. Kondisi ini berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi silang.

Temuan ini sesuai dengan teori yang disampaikan Mayasari (2023), bahwa higiene personal merupakan aspek penting dalam memutus rantai penyebaran penyakit melalui makanan. Penelitian Fauziah & Suparmi (2022) juga menegaskan bahwa rendahnya pengetahuan penjamah makanan akan

berdampak pada penerapan sanitasi yang tidak konsisten. Dengan demikian, meskipun penjamah di Café Puan Kopi telah memiliki kebiasaan menjaga kebersihan, perlu adanya penguatan melalui pelatihan rutin agar perilaku higiene personal dapat lebih konsisten.

2. Pengelolaan Bahan Baku dan Penyimpanan

Berdasarkan hasil pengamatan, bahan makanan di café ini umumnya disimpan di ruang khusus, namun belum sepenuhnya memenuhi standar penyimpanan. Beberapa bahan makanan masih diletakkan bercampur tanpa pemisahan yang jelas antara bahan mentah dan bahan siap olah. Selain itu, sistem penyimpanan belum sepenuhnya menerapkan prinsip FIFO (First In First Out) dan FEFO (First Expired First Out).

Hal ini berbeda dengan standar yang ditetapkan dalam Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga, yang menekankan pentingnya pemisahan bahan makanan sesuai jenis serta pengaturan suhu penyimpanan agar bahan tetap aman. Penelitian Setyawati (2021) di Hotel Zurich Balikpapan menunjukkan bahwa penerapan prinsip FIFO dan pemisahan bahan dapat mencapai skor kepatuhan hingga 95%. Perbandingan ini menunjukkan bahwa Café Puan Kopi masih perlu meningkatkan sistem penyimpanan bahan makanan agar sesuai dengan standar nasional.

3. Fasilitas Sanitasi dan Kondisi Dapur

Café Puan Kopi memiliki dapur dengan ukuran yang relatif sempit, sehingga aktivitas pengolahan sering kali dilakukan dalam ruang terbatas. Observasi juga menemukan bahwa tempat sampah yang digunakan belum dilengkapi dengan pedal kaki, sehingga penjamah masih harus membuka secara manual. Kondisi ini tidak sesuai dengan prinsip higiene sanitasi karena berisiko menimbulkan kontaminasi saat tangan penjamah bersentuhan dengan wadah sampah.

Menurut teori Khaerudin (2021), sanitasi lingkungan kerja merupakan salah satu faktor penting dalam menjaga keamanan

pangan, termasuk penyediaan tempat sampah yang higienis, air bersih yang cukup, serta ventilasi ruangan yang baik. Hasil penelitian Gumayesty et al. (2023) di Panti Asuhan Nur Ilahi juga menemukan bahwa ketidaklengkapan fasilitas sanitasi berkontribusi besar terhadap rendahnya kualitas kebersihan makanan yang disajikan. Dengan demikian, kondisi di Café Puan Kopi menunjukkan adanya kesenjangan antara praktik lapangan dengan standar yang berlaku.

4. Proses Pengolahan dan Penyajian Makanan

Dalam proses pengolahan, makanan dan minuman di Café Puan Kopi umumnya dibuat langsung ketika ada pesanan, sehingga kualitas kesegaran dapat terjaga. Namun, dari hasil observasi, masih ada beberapa tahap yang belum memenuhi prinsip hygiene, seperti penggunaan peralatan yang tidak selalu disanitasi ulang sebelum digunakan kembali.

Penelitian Sari & Suyasa (2021) di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Denpasar menunjukkan bahwa penerapan sanitasi dalam proses pengolahan makanan sangat menentukan keamanan pangan yang dihasilkan. Hal ini sejalan dengan pendapat Lenette et al. (2021) yang menekankan bahwa hygiene sanitasi makanan merupakan upaya preventif untuk mencegah masuknya patogen berbahaya melalui rantai produksi makanan. Oleh karena itu, meskipun sistem pengolahan makanan di Café Puan Kopi sudah mendukung kualitas rasa dan kesegaran, tetap perlu perbaikan dari sisi kebersihan peralatan.

5. Kendala dan Faktor yang Mempengaruhi

Dari hasil wawancara, penjamah makanan mengungkapkan bahwa kendala utama adalah keterbatasan ruang dapur dan fasilitas yang tersedia. Selain itu, tidak adanya regulasi internal yang ketat mengenai hygiene sanitasi membuat penerapan di lapangan lebih bergantung pada kebiasaan individu. Hal ini sesuai dengan temuan Fauziah & Suparmi (2022) bahwa tingkat pengetahuan dan kesadaran penjamah makanan berpengaruh langsung pada kualitas penerapan sanitasi.

Di sisi lain, manajemen café menyatakan bahwa selama ini fokus utama masih pada kualitas rasa dan pelayanan pelanggan, sedangkan aspek sanitasi belum menjadi prioritas utama. Faktor ini menunjukkan perlunya perhatian lebih dari manajemen agar standar hygiene dan sanitasi dapat diterapkan secara konsisten dan berkesinambungan.

6. Implikasi Hasil Penelitian

Secara keseluruhan, penerapan hygiene dan sanitasi pangan di Café Puan Kopi cabang Gunung Malang Balikpapan telah berjalan, namun belum sepenuhnya sesuai dengan standar yang ditetapkan. Kondisi ini menimbulkan risiko kontaminasi yang berpotensi membahayakan konsumen.

Hasil penelitian ini memperkuat temuan studi sebelumnya, baik di tingkat nasional maupun internasional, yang menunjukkan bahwa masih banyak institusi penyedia makanan belum sepenuhnya memenuhi standar hygiene dan sanitasi. Oleh karena itu, urgensi penelitian ini terletak pada upaya memberikan rekomendasi praktis bagi pihak café dalam meningkatkan manajemen hygiene sanitasi, sekaligus memberikan kontribusi akademis untuk literatur penelitian di bidang K3 dan keamanan pangan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai penerapan hygiene dan sanitasi pangan di Café Puan Kopi cabang Gunung Malang Balikpapan, dapat disimpulkan bahwa penerapan hygiene personal penjamah makanan sudah mulai dilakukan, seperti mencuci tangan dan menggunakan pakaian bersih, namun belum konsisten dalam penggunaan sarung tangan dan penutup kepala sehingga masih berpotensi menimbulkan kontaminasi silang. Dari sisi pengelolaan bahan baku dan penyimpanan, praktik yang dilakukan belum sepenuhnya sesuai standar, karena masih terdapat bahan makanan yang disimpan tanpa pemisahan yang jelas serta penerapan prinsip FIFO dan FEFO belum optimal. Kondisi fasilitas sanitasi juga belum memadai, dengan ruang dapur yang relatif sempit serta tempat sampah

tanpa pedal kaki, sehingga dapat mengurangi kualitas kebersihan.

SARAN

Proses pengolahan dan penyajian makanan di Café Puan Kopi sebenarnya cukup baik karena dilakukan langsung ketika ada pesanan sehingga kesegaran terjaga, tetapi masih ditemukan penggunaan peralatan yang tidak selalu disanitasi sebelum dipakai kembali. Faktor penghambat utama dalam penerapan higiene dan sanitasi pangan adalah keterbatasan ruang, sarana prasarana yang belum lengkap, serta minimnya regulasi internal dan sosialisasi dari pihak manajemen. Secara keseluruhan, penerapan higiene dan sanitasi pangan di café ini sudah berjalan, namun belum sepenuhnya sesuai dengan standar Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga maupun Permenkes No. 2 Tahun 2023. Kondisi ini menunjukkan perlunya peningkatan fasilitas, pengawasan, serta edukasi berkelanjutan agar kualitas kebersihan, keamanan, dan kesehatan pangan dapat lebih terjamin.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriani Yulia. (2020). Analisis Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun Kabupaten Sarolangun. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala*.
- Depker Ri. (2004). *Keputusan Menteri Kesehatan An Republik Indonesia*.
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health And Sport Journal*, 4(1), 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Fugen Alvino Gerald. (2022). Peran Pembinaan Dan Pengawasan Suku Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat Dalam Mendorong Pelaku Usaha Rumah Makan Dan Restoran Untuk Memenuhi Tanggung Jawab Atas Persyaratan Higiene Sanitasi Menurut Peraturan Yang Berlaku.
- Gunawan, A. T., Nuryanto, N., Lukmitarani, R., Utomo, B., & Widiastuti, A. (2024). Pencegahan Stunting Pada Balita Melalui Upaya Penerapan Enam Prinsip Higiene Sanitasi Pangan Rumah Tangga. *Pengabdianmu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 9(3), 570–576. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i3.6038>
- Hidayati Fajrina. (2022). Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Higiene Penjamah Makanan Di Rumah Makan Yang Ada Di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Padang. <https://doi.org/10.22216/endurance.v7i1.829>
- Kaharuddin. (2017). Hubungan Pengetahuan Dan Perilaku Hygiene Pada Penjamah Makanan Di Pt Aerofood Aero Catering Service Unit Balikpapan. *Jurnal Ilmiah K3 Universitas Balikpapan*, 3(2), 2.
- Kemendes Ri. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011*.
- Khaerudin Wildan Muhammad. (2021). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Perilaku Hygiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Jalaksana. <http://jurnal.iakmitangsel.id/>
- Lenette, N., Puhuh, M. I., Sanggelorang, Y., Kesehatan, F., Universitas, M., Ratulangi, S., & Abstrak, M. (2021). Penerapan Prinsip Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Pt. Aeroprime Food Service Manado. In *Jurnal Kesmas* (Vol. 10, Issue 7).
- Mayasari Dwiyantri. (2023). Analisis Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan 15(2), 126. <https://jurnal.stikes-aisyiyah-palembang.ac.id/index.php/kep/article/view/>
- Mochammad Musafa'ul Anam, Muhammad Danang Setioko, & Aprilia Rahmadian. (2021). Penerapan Higiene, Sanitasi Dan Keselamatan Kerja Di Dapur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin*, 1(2), 74–84.

- <https://doi.org/10.56910/Wrd.V1i2.180>
- Nurfala, M. Wulan. (N.D.). Analisis Pengelolaan Penyimpanan Bahan Baku Mentah Restoran The Korean Eatery Di Balikpapan.
- Permenkes Ri No.14 Tahun 2021. (N.D.). Permenkes Ri No.14 Tahun 2021. (2024). <https://sippn.menpan.go.id/>.
- Putra, A. P., & Nurlaela, L. (2018). Kondisi Sanitasi Higiene Dan K3 (Kesehatan Dan Keselamatan Kerja). *Jurnal Teknik, Universitas Negeri Surabaya*, 7(2), 1–12.
- Rahmawati, R., Juwaedah, A., & Setiawati, T. (2019). Pelaksanaan Keamanan, Keselamatan, Dan Keamanan Kerja (K3) Di Katering Service Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2), 42–48. <https://doi.org/10.17509/Boga.V8i2.21961>
- Rukmansyah. (2022). Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Terhadap Personal Hygiene Pada Jajanan Kue Di Pasar Tradisional.
- Sari Puspitas Dewi. (2021). Penerapan Hygiene Sanitasi Di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021. In *Jurnal Kesehatan Lingkungan* (Vol. 11, Issue 2).
- Setyawati, Nurfalah. (2021). Analisis Penerapanhigiene Sanitasi Pangan Di Hotel Zurich Balikpapan.
- Setyawati, N. F., Maslina, M., & Apiliani, I. W. (2021). Analisis Pengelolaan Penyimpanan Bahan Baku Mentah Restoran The Korean Eatery Di Balikpapan. *Identifikasi*, 7(2), 499–504. <https://doi.org/10.36277/Identifikasi.V7i2.155>
- Setyawati, N. F., Rahmadani, D. W., & Rusba, K. (2025). Analisis Penerapan Higiene Sanitasi Pangan Di Cafe Kemal Box Balikpapan. *Identifikasi*, 11(2), 327-331.
- Sugiyono. (2020). Penelitian Kualitatif. Uu Nomor 18 Tahun 2012. (N.D.). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.
- Swandito, A., Kobandaha, T. M. P., Rusba, K., & Ramdan, M. (2025). Analisis Bahaya Dan Risiko Pekerjaan Pemasangan Support Dan Cable Tray Proyek RDMP PT. Wifgasindo Dengan Metode Job Safety Analysis. *Identifikasi*, 11(2), 244-249.
- 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.
- Wahyuni, S., & Hardianto, H. (2025). Analisis Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Kube Mandiri Kota Balikpapan. *Identifikasi*, 11(2), 375-380.