



Personal Hygiene Pada Makanan Siap Saji di Desa Latta Kecamatan Teluk Ambon Baguala

Rusdin Waly

Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku, Indonesia

Korespondensi Penulis : Choganwaly73@gmail.com*

Abstract. Because the human body can also be a source of pollution if it is not kept clean, personal hygiene can have an impact on food contamination for a number of reasons, including the cleanliness of dining utensils. Food equipment that does not adhere to health regulations is another source of contamination, in addition to food and water sources. Regulation No. 1096/Menkes/SK/VI/2011, issued by the Minister of Health of the Republic of Indonesia, outlines the hygienic and sanitary standards for food services in that country. The research problem, which is the personal hygiene of fast food meals in Latta Village, Teluk Ambon Baguala District, can be stated based on the preceding description. Goal. To quickly learn about personal hygiene Through observation and interviews, this kind of study is descriptive. Twenty-two fast food vendors made up the study's population. Five (five) fast food vendors in Latta Village made up the sample. According to the findings of the study, five checks on traders I, II, III, IV, and V with the criteria do not satisfy the requirements in line with Minister of Health Regulation No. 1096/Menkes/Per/VI/2011, specifically 0 CFU. According to the findings, five food handlers in Latta Village, Teluk Ambon Baguala District, did not adhere to the standards for personal cleanliness. Five food handlers in Latta Village, Teluk Ambon Baguala District, had personal hygiene that did not meet the standards, while five of these samples did.

Keywords: Personal Hygiene, Fast food, Latta Village

Abstrak. Karena tubuh manusia juga dapat menjadi sumber pencemaran jika tidak dijaga kebersihannya, maka kebersihan diri dapat berdampak pada kontaminasi makanan karena beberapa hal, termasuk kebersihan peralatan makan. Peralatan pangan yang tidak mematuhi peraturan kesehatan merupakan sumber pencemaran lainnya, selain sumber makanan dan air. Peraturan Nomor 1096/Menkes/SK/VI/2011 yang dikeluarkan oleh Menteri Kesehatan Republik Indonesia menguraikan standar higienis dan sanitasi layanan makanan di negara tersebut. Permasalahan penelitian yaitu personal hygiene makanan cepat saji di Desa Latta Kecamatan Baguala Teluk Ambon dapat dikemukakan berdasarkan uraian sebelumnya. Sasaran. Untuk mempelajari dengan cepat tentang kebersihan pribadi Melalui observasi dan wawancara, jenis penelitian ini bersifat deskriptif. Dua puluh dua penjual makanan cepat saji menjadi populasi penelitian ini. Lima (lima) pedagang cepat saji di Desa Latta dijadikan sampel. Berdasarkan temuan penelitian, terdapat lima pemeriksaan terhadap pedagang I, II, III, IV, dan V dengan kriteria tidak memenuhi persyaratan sesuai Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011, khususnya 0 CFU. Dari temuan tersebut, lima orang penjamah makanan di Desa Latta, Kecamatan Baguala Teluk Ambon, tidak mematuhi standar kebersihan diri. Lima orang penjamah makanan di Desa Latta Kecamatan Baguala Teluk Ambon mempunyai personal hygiene yang belum memenuhi standar, sedangkan lima orang sampel diantaranya memenuhi standar.

Kata Kunci: Personal Hygiene, Makanan Siap Saji, Desa Latta

1. LATAR BELAKANG

Makanan memainkan peran penting dalam kehidupan manusia karena memberikan energi dan kekuatan pada tubuh, membantu tubuh menciptakan jaringan baru, mengendalikan dan mencegah penyakit, serta berfungsi sebagai sumber pengganti sel-sel tubuh yang menua. Makanan tersebut tidak hanya harus cukup bergizi, namun juga harus bebas dari sumber polusi yang, jika tidak dikontrol secara higienis, dapat menyebarkan penyakit. Peralatan makan merupakan salah satu aspek hygiene sanitasi makanan (Marisdayana, 2017).

Kebersihan peralatan makan dapat dipengaruhi oleh kebersihan diri. karena jika tidak menjaga kebersihan, tubuh manusia—termasuk peralatan makan—juga bisa menjadi sumber polusi. Peralatan pangan yang tidak mematuhi peraturan kesehatan merupakan sumber pencemaran lainnya, selain sumber makanan dan air (Kartika, 2017). Mengingat makanan dan minuman memiliki kemampuan untuk menyebarkan penyakit, maka kebersihan dan higienitas peralatan yang digunakan dalam penyiapan dan penyajiannya perlu diperhatikan untuk memastikan makanan dan minuman tersebut memenuhi standar yang sesuai (Priyani & Budiono, 2018).

Kebersihan peralatan makan mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap kualitas makanan dan minuman. Peralatan makan yang tidak dibersihkan dengan benar mungkin menjadi sarang bakteri yang dapat tumbuh dan mencemari makanan yang diletakkan di atasnya. Salah satu faktor yang berkontribusi besar terhadap penyebaran penyakit adalah faktor peralatan. Hal ini dikarenakan peralatan makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menyebarkan penyakit melalui makanan, sehingga peralatan makan harus dicuci dengan benar sebagai upaya untuk mengurangi jumlah kuman, khususnya pada peralatan makan (Marisdayana et al., 2017).

Orang di Indonesia terpapar makanan yang diduga menyebabkan keracunan, menurut laporan kejadian luar biasa (KLB) (BPOM, 2017). Penyakit yang paling umum, termasuk diare, gastroenteritis, dan kondisi bawaan lainnya, disebabkan oleh konsumsi makanan yang tercemar bakteri. Pada tahun 2018, sekitar 4,5 juta orang atau 62,93% penduduk Indonesia menderita diare (Kementerian Kesehatan, 2019). Banyak faktor, termasuk sumber air yang digunakan, kebersihan pribadi, cara mencuci, pengeringan, dan penyimpanan peralatan makan, dapat berkontribusi terhadap morbiditas akibat diare (Kartika et al., 2017).

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1096/Menkes/SK/VI/2011 menetapkan bahwa angka kuman pada peralatan makan harus bernilai 0 (nol) untuk memenuhi standar kebersihan sanitasi pelayanan makanan. Proses mencuci peralatan makan sangat penting karena menghilangkan sisa makanan dari peralatan, sehingga mendorong pertumbuhan mikroorganisme dan melepaskan mikroorganisme hidup. Hal ini merupakan faktor lain yang berkontribusi terhadap penyebaran penyakit karena peralatan makan yang tidak bersih dan terkontaminasi dapat menyebarkan penyakit melalui makanan. (2012, Hakim). Kontaminasi pada lokasi penyimpanan yang lembab, kain terkontaminasi yang sering digunakan saat mengeringkan, dan peralatan makan yang terkontaminasi semuanya dapat berkontribusi pada tingginya jumlah kuman yang teridentifikasi pada peralatan tersebut.

Tentu saja, perlu adanya perhatian dan pengawasan yang lebih besar terhadap masalah kebersihan di kawasan wisata atau tempat umum seperti pusat perbelanjaan, tempat wisata, dan pusat kuliner yang tingkat mobilisasinya tinggi. Situs-situs ini juga sering menjadi media penyebaran penyakit. Oleh karena itu, pengelola harus fokus pada kebersihan pribadi penjual makanan cepat saji di Desa Latta untuk mendorong kemajuan ekonomi (Angelini, 2021).

Berdasarkan data awal yang dikumpulkan pada hari Sabtu tanggal 25 Mei 2024 di Kecamatan Baguala Teluk Ambon pada hari Rabu tanggal 27 Mei 2024, penulis melakukan pendataan langsung untuk mengidentifikasi 22 pedagang cepat saji yang telah menjalankan usahanya selama lebih dari tiga tahun. dan yang mulai menjual Senin sampai Minggu. Mengingat konteks di atas, penulis bersemangat untuk melaksanakannya.

Permasalahan penelitian yaitu bagaimana personal hygiene pada makanan cepat saji di Desa Latta Kecamatan Baguala Teluk Ambon dapat dibuat berdasarkan uraian di atas. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui bagaimana personal hygiene makanan cepat saji di Desa Latta Kecamatan Baguala Teluk Ambon.

2. KAJIAN TEORI

Kebersihan mencakup semua inisiatif kesehatan masyarakat yang bertujuan untuk melestarikan, meningkatkan, dan melindungi kesehatan masyarakat umum dan individu. Menjaga kebersihan dan kesehatan seseorang untuk meningkatkan kesejahteraan fisik dan mental dikenal dengan istilah personal hygiene atau kebersihan individu (Tarwoto & Wartolah, 2006).

Pengelolaan lokasi atau bangunan, mesin, manusia, dan komponen pangan merupakan landasan hygiene sanitasi makanan dan minuman. Ide ini sangat penting untuk dipahami karena mempengaruhi seberapa baik kinerja bisnis makanan restoran. Sekalipun sebuah bisnis makanan telah berkembang dan berkembang, besar kemungkinan pada akhirnya akan gagal dalam mematuhi aturan kebersihan sanitasi makanan dan minuman sebagai berikut:

- a. Pemilahan bahan makanan
- b. Penyimpanan bahan makanan
- c. Pengolahan makanan
- d. Penyimpanan makanan jadi
- e. Pengangkutan makanan
- f. Penyajian makanan

Menurut Undang-Undang RI Nomor 18 Tahun 2012, sanitasi pangan adalah upaya untuk mewujudkan dan memelihara kondisi pangan yang higienis dan menyehatkan, bebas dari risiko cemaran kimia, biologi, dan lainnya.

Tujuan dari sanitasi pangan adalah untuk menghilangkan semua potensi risiko kesehatan dari makanan dan minuman, dimulai dari produksi dan berlanjut melalui pengolahan, pengangkutan, penyimpanan, dan penyajian/distribusi, hingga makanan dan minuman tersebut layak untuk dikonsumsi manusia (Rakhmawati & Hadi, 2015).

Peralatan makan meliputi segala jenis peralatan yang diperlukan untuk menyiapkan dan menyajikan makanan, serta ketentuan sebagai berikut:

- a. Peralatan dibersihkan, dikeringkan, dan disimpan sesuai standar untuk memastikan selalu bersih sebelum digunakan.
- b. Peralatan tidak rusak dan dalam kondisi baik.
- c. Kadar kuman pada peralatan makan dan minum tidak boleh lebih tinggi dari nilai ambang batas yang ditetapkan.
- d. Permukaan alat yang bersentuhan langsung dengan makanan halus dan bebas sudut mati. Tidak terdapat bahan berbahaya pada peralatan yang bersentuhan langsung dengan pangan (Tumelap, 2011).

Kebersihan peralatan makan merupakan faktor penting yang mempengaruhi kualitas makanan dan minuman. Makanan yang diletakkan pada peralatan makan yang kotor dapat terkontaminasi oleh organisme atau bakteri penyebab penyakit jika tidak dibersihkan dengan benar (Tumelap, 2011).

Spesifikasi peralatan makan

- a. Timbal (Pb), arsenik (As), tembaga (Cu), seng (Zn), kadmium (Cd), dan antimon (Sb) termasuk senyawa berbahaya yang tidak boleh dilepaskan secara berlebihan oleh peralatan yang bersentuhan langsung dengan makanan. ambang batas, sehingga membahayakan kesehatan manusia.
- b. Peralatan tersebut bebas dari retak, terkelupas, dan rusak, serta tidak mencemari makanan.
- c. Permukaan yang bersentuhan langsung dengan makanan harus rata, halus, mudah dibersihkan, dan berbentuk kerucut, atau bebas dari sudut mati.
- d. Sebelum menggunakan peralatan harus dibersihkan.
- e. Peralatan tidak boleh mempunyai kadar kuman melebihi batas ambang batas permukaannya ketika bersentuhan langsung dengan makanan yang siap disajikan (Tumelap, 2011).

3. METODE PENELITIAN

Di Desa Latta Kecamatan Baguala Teluk Ambon, higiene perorangan pada makanan cepat saji diteliti dengan menggunakan studi deskriptif. belajar

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

a) Penangan makanan siap saji

Karyawan yang menangani makanan di restoran setelah menyelesaikan pelatihan penjamah makanan selama tiga bulan, mendapatkan sertifikat penjamah makanan, dan dianggap sehat. Sumber air yang digunakan untuk mencuci harus diperhatikan saat membersihkan barang pecah belah. Untuk mencegah kontaminasi silang dan peningkatan kuman, peralatan makan yang sudah dibersihkan sebaiknya tidak dipegang dengan tangan pada area penempatan makanan atau tempat menempelnya mulut (Aristin dkk, 2014).

Tabel 1. Distribusi Penjamah Makanan siap saji di Desa Latta

Kecamatan Teluk Ambon Baguala

No	Penilaian	Jumlah	Persentase
1	Memenuhi syarat	10	0,5%
2	Tidak Memenuhi Syarat	10	0,5%
Jumlah		20	25

Sumber: Data Primer, Tahun 2023

Pada tabel 1, dapat di lihat penilaian personal hygiene di dapatkan hasil 5 penjamah makanan yang tidak memenuhi syarat terdapat pada pedagang I, pedagang II, pedagang III, pedagang makanan siap saji IV, dan pedagang siap saji V di Desa Latta Kecamatan Teluk Ambon Baguala.

b) Pembahasan

Lima penjamah makanan tidak memenuhi standar, berdasarkan temuan evaluasi kebersihan pribadi penjamah makanan terkait pengolahan makanan.

Karena hanya mencuci tangan dengan air, kebersihan diri penjamah makanan tidak mematuhi aturan. Hindari penggunaan sabun untuk mencuci tangan sebelum dan sesudah memegang makanan. Salah satu metode yang paling mungkin mengkontaminasi makanan adalah metode ini. Praktek mencuci tangan membantu menghentikan penyebaran penyakit termasuk diare, cacangan, dan banyak lagi. Selain itu, pekerja makanan tertentu dilarang memakai perhiasan.

Alasan rendahnya evaluasi terhadap penjamah makanan adalah karena mereka tidak mengetahui cara yang benar dalam menangani makanan dan bahwa mereka bertanggung jawab untuk memastikan bahwa semua peralatan yang digunakan bersih, tidak rusak, dan higienis.

Berdasarkan penelitian, pengetahuan penjamah makanan tentang sanitasi dan kebersihan makanan berada dalam kisaran cukup untuk 40 responden (Maryam et al., 2018). Dengan jumlah responden 28 orang dan kurang dari 20 orang, masuk dalam kategori sedang untuk praktik penerapan higiene dan sanitasi. Menurut 53 responden (81,5%), praktik pembentukan higiene sanitasi bagi pekerja makanan sebagian besar masih belum terpenuhi. 47 orang (72,3%) menyatakan tidak menyiapkan makanan. Sebanyak 36 responden (55,4%) menggunakan wadah atau tempat yang bersih, 45 orang (69,2%) tidak mencuci isi makanan olahan dengan air mengalir, dan 38 orang tidak menggunakan kain yang sering diganti untuk mengeringkan peralatan masak atau makan. peserta (58,5%). Rendahnya tindakan praktik penerapan sanitasi disebabkan oleh sikap dan kebiasaan pribadi penjamah makanan yang meskipun telah dipermudah, namun merasa tidak nyaman menggunakan celemek saat bekerja. Oleh karena itu, penjamah makanan perlu menerima terapi atau pelatihan khusus untuk mengubah praktik mereka.

Pernyataan tersebut menyatakan bahwa seluruh penjamah makanan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya telah mengembangkan praktik mencuci tangan dengan sabun baik sebelum, sesudah menyiapkan makanan, maupun setelah menggunakan kamar kecil (Sakinah, 2019). Kewajiban pekerja pangan mencuci tangan pakai sabun sebelum dan sesudah menangani makanan serta setelah menggunakan kamar kecil sejalan dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011. Yang menangani makanan di Sunan berjumlah 26 orang (86,67 orang). Kawasan Wisata Religi Ampel di Surabaya dicuci dan dipotong kukunya minimal seminggu sekali. Setiap orang yang menangani makanan memakai pakaian kerja. Pakaian yang dikenakan tidak dirancang khusus untuk pengolahan makanan, melainkan pakaian yang bisa diganti setiap hari dan bersih tanpa noda. Setiap penjamah makanan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya mematuhi aturan penggunaan alat jika bersentuhan dengan makanan dan menutup bibir pada saat batuk atau bersin pada saat pengolahan makanan. Saat mengolah makanan, alat yang digunakan antara lain sendok, garpu, dan penjepit makanan. Saat menangani makanan, sembilan (30%) penjamah makanan selalu memakai perhiasan. Berdasarkan temuan wawancara, sebagian besar perhiasan dianggap tidak menghalangi proses pengolahan makanan, dan penangannya lamban dalam melepas dan menggunakan kembali perhiasan saat menangani makanan. Cincin merupakan jenis perhiasan yang paling sering dipakai.

Menurut penelitian pada pedagang di kecamatan Medan Area (Novianti, 2021), bahwa 21 pedagang (48,8%) dari 43 pedagang termasuk dalam kelompok yang tidak memenuhi standar kebersihan diri. Selain itu, pedagang kaki lima di Kecamatan Medan Perjuangan menunjukkan bahwa kebersihan pribadi yang buruk merupakan kategori ketidakpatuhan yang paling umum.

Peralatan makan sebenarnya hanya disimpan di lapangan dengan cara ditumpuk terbalik di atas meja; ruang penyimpanannya terbuka, terbuka, dan terbuat dari bahan yang tidak tahan karat. Peralatan pangan masih mungkin terkontaminasi karena ruang penyimpanan tidak terlindung dari debu atau kotoran atau makhluk berbahaya seperti tikus dan kecoa.

Sesuai Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096\MENKES\PER\VI\2011, outcome yang dipersyaratkan adalah nol. Oleh karena itu, tata cara pencucian dan penyimpanan peralatan pangan perlu diperhatikan agar memenuhi standar, antara lain nilai tidak lebih dari 0. Kemudian keringkan peralatan makan dengan kain lap atau sarbet yang baru.

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Lima (lima) orang penjamah makanan pada pedagang cepat saji yang mengikuti evaluasi kebersihan diri dinyatakan memenuhi standar. Di Desa Latta, Kecamatan Baguala Teluk Ambon, pedagang yang menjual makanan siap saji diimbau untuk menjaga kebersihan diri, terutama pada peralatan makan yang bersentuhan dengan makanan. Saat membeli makanan untuk dimakan, mereka yang seharusnya menjadi pembeli yang cerdas harus memperhatikan peralatannya. Konsumsilah.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiningrum, Y. (2018). Hubungan hygiene sanitasi dengan angka kuman peralatan makan pada pedagang makanan kaki lima di Alun-Alun Kota Madiun [Skripsi]. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun.
- Anggelini, L. (2021). Analisis higiene sanitasi dan pemeriksaan *Escherichia coli* pada peralatan makan di rumah makan objek wisata pantai Kecamatan Sungailiat [Skripsi]. Universitas Sriwijaya.
- Apriany, D., Siregar, S. D., & Girsang, E. (2019). Hubungan sanitasi dan personal higiene dengan kandungan E-coli pada penjual es doger di Kecamatan Medan Amplas. *Jurnal Kesehatan Global*, 2(2), 103–109.

- Arisitin, N. P. I., Mahayana, I. M. B., & Aryasih, I. G. A. M. (2014). Hubungan penyimpanan bahan makanan dan pencucian alat makan dengan kualitas bakterilogis lalapan di wilayah kerja Puskesmas III Denpasar Selatan. *Kesehatan Lingkungan*, 4.
- Bobihu, F. (2012). Studi sanitasi dan pemeriksaan angka kuman pada usapan alat makan di rumah makan Pasar Sentral Kota Gorontalo tahun 2012 [Skripsi]. Universitas Negeri Gorontalo.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). (2009). Penetapan batas maksimum cemaran mikroba dan kimia dalam makanan. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM). (2017). Laporan tahunan pengawasan obat dan makanan. Jakarta: BPOM.
- Diana, T. R., & Priyanti, E. (2019). *Gizi dan diet*. CV. Penerbit Qiara Media.
- Fadhila, F. M. (2015). Hubungan higiene sanitasi dengan kualitas bakterilogis pada alat makan pedagang di wilayah sekitar kampus UNDIP Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro*.
- Ferdinandus, A. M., & Suryasih, I. A. (2014). Study pengembangan wisata bahari untuk meningkatkan kunjungan wisatawan di Pantai Natsepa Kota Ambon Provinsi Maluku. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 2(2).
- Hakim, A. R. (2012). Hubungan kondisi higiene dan sanitasi dengan keberadaan *Escherichia coli* pada nasi kucing yang dijual di wilayah Tembalang Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(2), 861–870.
- Herawati, S. N. S., & Zulfikar, S. (2022). Kualitas bakterilogis pada peralatan makan di warung makan Kadompe di Kota Luwuk Kabupaten Banggai. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 16(2), 200-206.
- Kartika, J. A. S., Yuliawati, S., & Hestningsih, R. (2017). Faktor-faktor yang berhubungan dengan jumlah angka kuman dan keberadaan *Escherichia coli* pada alat makan (studi penelitian di Panti Sosial Asuh Kyai Ageng Majapahit). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(4), 378–386.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes). (2019). Pedoman penatalaksanaan program P2 diare. Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman.
- Kusumadewi, I., & Hermawati, E. (2014). Keberadaan *Escherichia coli* pada peralatan makan balita sebagai faktor risiko diare pada balita di wilayah kerja Puskesmas Tugu Kota Depok. Universitas Indonesia.
- Lusiana, C., & Djamaludin, R. (2022). Studi sanitasi peralatan makan dan minum pedagang nasi goreng di area Pasar Bintoro Kecamatan Demak Kabupaten Demak tahun 2022. Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang.

- Marisdayana, R., Putri Sahara H., & Hesty Yosefin. (2017). Teknik pencucian alat makan, personal hygiene terhadap kontaminasi bakteri pada alat makan. *Jurnal Endurance*, 2, 376–382.
- Maryam, M., Sukismanto, & Merita, E. R. (2018). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan praktik hygiene sanitasi penjamah makanan di sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta tahun 2017. *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati*, 3(1).
- Novianti, & Rambe. (2021). Analisis personal hygiene dan hygiene sanitasi makanan pada pedagang di pasar tradisional Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan. Universitas Sriwijaya.
- Oliver, S. P. (2019). Foodborne pathogens and disease special issue on the national and international PulseNet network. *Foodborne Pathogens and Disease*, 16(7), 439–440.
- Permenkes. (2011). RI 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasaboga.
- Priyani, A., & Budiono, Z. (2018). Studi hygiene sanitasi pengolahan makanan dan minuman di RSUD Banyumas tahun 2017. *Buletin Keslingmas*, 37(2), 316–322.
- Rakhmawati, N., & Hadi, W. (2015). Peranan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan di hotel Brongto Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(1), 79–87.
- Sahani, W., & Lapasamula, D. R. (2019). Gambaran higiene sanitasi dengan keberadaan angka kuman pada peralatan makan di lembaga masyarakat narkotika kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa. *Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat*, 19(2), 282–291.
- Sakinah, N. (2019). Higiene sanitasi pedagang penyetan di kawasan wisata religi Sunan Ampel Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), 45-53.
- Supyansyah, S., Rochmawati, R., & Selviana, S. (2017). Hubungan antara personal hygiene dan sanitasi tempat dagang dengan angka kuman pada sate ayam di Kota Pontianak tahun 2015. *Jumantik*, 4(2), 1–7.
- Tarwoto, & Wartonah. (2006). *Kebutuhan dasar manusia dan proses keperawatan*. Salemba Medika.
- Tumelap, H. J. (2011). Kondisi bakteriologik peralatan makan di rumah makan Jombang Tikala Manado. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun (2012). Pangan.
- World Health Organization (WHO). (2017). *Burden epidemiology*. Reference group.
- Wibowo, S. A. (2019). Hubungan perilaku penjamah makanan dengan angka kuman pada makanan di rumah makan Kabupaten Magetan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(5), 55.