

Gambaran Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Tempat Makan di Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado

Rachel O. R. Mamahit¹, Ricky C. Sondakh¹, Finny Waraow¹

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi

*Email: rachelmamahit121@student.unsrat.ac.id

ABSTRAK

Higiene dan sanitasi sangat berkaitan dengan rumah makan. Higiene merupakan upaya melindungi dan memelihara kebersihan individu yaitu penjamah makanan, kemudian sanitasi memiliki tujuan memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan tempat makan. Penelitian ini dilakukan untuk menggambarkan mengenai Gambaran Higiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Tempat Makan di Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado. Penelitian ini adalah penelitian Deskriptif yang dilakukan pada november 2022-Februari 2023. Metode penelitian ini yaitu Total Sampling dimana objek penelitian berjumlah 15 RM dan 15 penjamah makanan. Instrumen yang digunakan adalah lembar observasi menurut Keputusan Menteri Kesehatan No 1098/Menkes/SK/VII/2003 (tanpa uji lab). Penelitian menggunakan analisis deskriptif. Hasil yang ditemukan bahwa secara keseluruhan tempat makan di pasar karombasan belum memenuhi syarat sanitasi tempat makan karena memiliki total penilaian >75%, sedangkan higiene penjamah makanan secara keseluruhan sudah memenuhi syarat karena memiliki penilaian <75%. Oleh karena itu disarankan bagi pemilik tempat makan untuk lebih memperhatikan sanitasi tempat makan, Serta penjamah makanan agar selalu menjaga higiene individu.

Kata Kunci: *higiene penjamah makanan,, sanitasi, tempat makan*

ABSTRACT

Hygiene and sanitation are closely related to restaurants. Hygiene is an effort to protect and maintain individual cleanliness, namely food handlers, then sanitation has the aim of maintaining and protecting the cleanliness of the eating environment. This research was conducted to describe the description of Food Handler Hygiene and Dining Sanitation in the Pinasungkulan Karombasan Market, Manado City. This research is a descriptive research conducted in November 2022-February 2023. The research method is Total Sampling where the research objects are 15 RM and 15 food handlers. The instrument used was an observation sheet according to the Decree of the Minister of Health No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 (without lab tests). Research using descriptive analysis. The results found that overall the places to eat in the Karombasan market did not meet the sanitation requirements for places to eat because they had a total rating of >75%, while the hygiene of food handlers as a whole met the requirements because they had an assessment of <75%. Therefore it is recommended for restaurant owners to pay more attention to the sanitation of eating places, as well as food handlers to always maintain individual hygiene.

Keywords: *hygiene, handlers, sanitation, places to eat*

PENDAHULUAN

Makanan dengan gizi baik harus diperhatikan seperti cara dalam pemilihan bahan, penyimpanan bahan, pengolahan, pengangkutan, penyimpanan makanan jadi, dan bagaimana makanan disajikan dan harus bebas dari sumber pencemar ditangani secara higienis. (Nasution PS, 2019).

Berdasarkan UU Republik Indonesia No.18 Tahun 2012 Tentang Pangan yang aman untuk dikonsumsi perlu dilakukan higiene sanitasi, harus memitigasi risiko bahaya dari peralatan, bahan baku pangan, fasilitas, proses produksi dan orang-orang yang digunakan sedemikian rupa sehingga terjamin keamanannya. Higiene dan Sanitasi makanan dilakukan untuk pengendalian faktor pada makanan, orang, tempat dan peralatan yang dapat menimbulkan penyakit. Sanitasi di rumah makan seperti peralatan yang digunakan untuk menjaga kualitas lingkungan dan mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia seperti sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, tempat sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja, Tempat penyimpanan barang, peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus, dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan (Agustina T, 2021)

Menurut Profil Pasar (2018), ditemukan 3,72% memiliki instalasi air bersih, dan hanya 3,05% Pasar Tradisional yang mempunyai pos kesehatan. Sebanyak 33,9% Pasar Tradisional tidak memiliki toilet, 47,17% tidak memiliki saluran drainase, dan 51,33% tidak memiliki

sarana penampungan sampah (Lokadata, 2018).

Pasar Pinasungkulan Karombasan memiliki lokasi yang bertempat di Kelurahan Karombasan Utara, Kecamatan Wanea, Kota Manado. Pasar ini merupakan hasil relokasi dari Pasar Wanea, dibangun tahun 1976. Tempat ini juga merupakan kawasan komersial sekaligus terminal di kota Manado dan terminal ke kota Tomohon dan kota Tondano ibu kota kabupaten minahasa.. (Kelabetme J, dkk, 2021).

Menurut Wullur (2019) dengan judul Gambaran Higiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado Tahun 2019 secara keseluruhan kondisi higiene sanitasi rumah makan di wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado belum baik atau belum memenuhi syarat karena sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003 bahwa jika total skor ≥ 700 maka rumah makan tersebut sudah memenuhi syarat. (Wullur C, 2019)

Berdasarkan hasil observasi awal ditemukan bahwa kebanyakan pedagang makanan di pasar Pinasungkulan masih belum begitu menerapkan higiene dan sanitasi pada tempat makan mereka. Contohnya pedagang makanan belum menjaga kebersihan peralatan makannya, tidak ditemukannya jamban sehat, Fasilitas pengolahan sampah yang masih kurang baik karena kebanyakan dari penjual masih menumpuk sampah di depan tempat berjualan masing-masing para pedagang.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti ingin melakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui Gambaran Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Tempat makan di Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan yaitu penelitian deskriptif dengan yaitu menggambarkan atau menjelaskan mengenai Gambaran Higiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Tempat Makan di Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado Penelitian ini bertempat di Pasar Pinasungkulan Karombasan dan dilaksanakan pada bulan November 2022 sampai Febuari 2023. Populasi pada penelitian ini yaitu Penjual Makanan di Pasar Pinasungkulan Karombasan yang berjumlah 15 tempat makan dan 15 penjamah makanan. Sampel pada penelitian ini menggunakan total populasi yaitu semua penjual makanan di Pasar Pinasungkulan Karombasan yang telah memenuhi kriteria eksklusi dan inklusi. Variable yang diteliti yaitu Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Tempat makan. Data diperoleh dari lembar observasi Higiene Sanitasi menurut KEPMENKES No 1098/Menkes/SK/VII/2003.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Tabel Rumah Makan berdasarkan Lokasi dan Bangunan

N	%
---	---

MS	7	47
BMS	8	53

Berdasarkan tabel 1, menunjukkan bahwa dari total 15 tempat makan yang dinilai ditemukan 7 tempat makan yang memenuhi syarat dan 8 tempat makan yang tidak memenuhi syarat berdasarkan lokasi dan bangunan. Berdasarkan penelitian menggunakan lembar penilaian higiene sanitasi pada bagian lokasi dan bangunan yang didalamnya terdapat beberapa penilaian yaitu lokasi, bangunan, pembagian ruang, lantai, dinding, ventilasi, pencahayaan, atap, langit-langit dan pintu. Hasil yang ditemukan yaitu 8 tempat makan memiliki lokasi yang berada <100m dari sumber pencemaran, kondisi bangunan yang belum permanen, Lokasi bangunan yang tidak rapat serangga dan tikus, tidak ditemukannya toilet atau jamban disetiap tempat makan, tidak adanya Gudang bahan makanan, kondisi lantai kurang bersih, tidak konus, dinding tempat makan yang kurang bersih, serta Pintu tempat makan yang tidak rapat serangga dan tikus, tidak menutup dengan baik dan membuka kearah luar serta kurangnya ventilasi udara yang kebanyakan tempat makan hanya mengandalkan udara dari pintu masuk saja.

Tabel 2. Tabel Rumah Makan berdasarkan Fasilitas Sanitasi

	n	%
BMS	15	100

Berdasarkan tabel 2, menunjukkan bahwa dari total 15 tempat makan yang dinilai ditemukan 15 tempat makan belum memenuhi syarat

berdasarkan Fasilitas sanitasi. Berdasarkan penelitian menggunakan lembar penilaian higiene sanitasi pada bagian fasilitas sanitasi yang didalamnya terdapat beberapa penilaian yaitu air bersih, pembuangan air limbah. Toilet, tempat sampah, tempat cuci tangan, tempat mencuci peralatan, tempat pencuci bahan makanan, dan peralatan mencegah masuknya serangga dan tikus. Hasil yang ditemukan yaitu seluruh tempat makan tidak memiliki toilet dan seluruh tempat makan hanya mengandalkan toilet yang disediakan oleh pasar pinasungkulan, angka kuman dan kadar bahan kimia yang belum diketahui nilai ambang batasnya, tidak terdapatnya grease trap, tempat sampah yang disediakan tidak terbuat dari bahan kedap air, tidak tersedianya tempat cuci tangan khusus. Ditemukan juga bahwa 11 tempat mencuci peralatan yang memiliki peran yang sama juga sebagai tempat pencuci bahan makanan serta pencuci tangan bagi pembeli yang ingin mencuci tangan, tempat mencuci peralatan tidak menyediakan air panas, hanya terdiri dari 2 bak pencuci yang terbuat dari bahan plastic yang kurang kuat, serta kurangnya peralatan pencegahan masuknya serangga dan tikus.

Tabel 3. Tabel Rumah Makan berdasarkan Dapur, Ruang makan dan Gudang Bahan Makanan

	n	%
BMS	15	100

Berdasarkan tabel 3, menunjukkan bahwa dari total 15 tempat makan yang dinilai ditemukan

15 tempat makan belum memenuhi syarat berdasarkan Dapur, Ruang makan dan Gudang Bahan Makanan. Berdasarkan penelitian menggunakan lembar penilaian higiene sanitasi pada bagian dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan yang didalamnya terdapat beberapa penilaian yaitu dapur, ruang makan, dan Gudang bahan makanan. Ditemukan bahwa masih banyak tempat makan yang kondisi dapurnya yang kurang bersih, ukuran dapur yang masih kurang memadai, dapur yang tidak memiliki cerobong asap, tidak terpasang pesan-pesan higiene bagi penjamah atau karyawan, ukuran ruang makan yang tidak sesuai yaitu minimal 0.85 m2 per kursi tamu, pintu yang tidak buka tutup otomatis, serta tidak tersedianya Gudang bahan makanan.

Tabel 4. Tabel Rumah Makan berdasarkan Bahan Makanan dan Makanan jadi

	n	%
MS	15	100

Berdasarkan tabel 4, menunjukkan bahwa dari total 15 tempat makan yang dinilai ditemukan 15 tempat makan memenuhi syarat pada bagian bahan makanan dan makanan jadi. Hal tersebut dikarenakan seluruh kondisi fisik pangan dalam keadaan baik serta bahan pangan berasal dari sumber resmi.

Hal ini berbanding terbalik dengan penelitian dari Tunas MS, dkk (2021), Hasil penelitian menggunakan kuesioner penilaian higiene dan sanitasi dapat dilihat distribusi warung makan

terhadap bahan makanan serta makanan jadi dari 10 Warung Makan, 1 Warung Makan telah memenuhi syarat (10%) dan 9 Warung Makan belum memenuhi syarat (90%) sesuai dengan persyaratan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003

Tabel 5. Tabel Rumah Makan berdasarkan Pengolahan Makanan

	n	%
MS	6	40
BMS	9	60

Berdasarkan tabel 5, menunjukkan bahwa dari total 15 tempat makan yang dinilai ditemukan 6 tempat makan yang memenuhi syarat dan 9 tempat makan yang tidak memenuhi syarat berdasarkan pengolahan makanan. Pengolahan makanan merupakan proses mengubah bahan mentah menjadi makanan yang bisa siap di makan sesuai dengan persyaratan dari Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003. Berdasarkan hal tersebut ditemukan bahwa beberapa tempat makan pengambilan pangan jadi tidak menggunakan alat khusus, serta seluruh tempat makan di pasar pinasungkulan karombasan para pekerja tidak menggunakan pakaian kerja.

Sejalan dengan penelitian dari Wullur CN, dkk (2019), Pengolahan makanan merupakan proses mengubah bahan mentah menjadi makanan yang bisa siap di makan. Berdasarkan hasil kuesioner observasi yang telah dilakukan pada 30 rumah makan di Pasar

Pinasungkulan Karombasan didapatkan bahwa semua rumah makan untuk pengolahan makanan tidak memenuhi syarat karena mendapatkan score <50, hal ini tidak sesuai dengan Kepmenkes RI No 1098/Menkes/SK/VII/2003.

Tabel 6. Tabel Rumah Makan berdasarkan Tempat Penyimpanan Bahan Makanan dan Makanan Jadi

	n	%
BMS	15	100

Berdasarkan tabel 6, menunjukkan bahwa dari total 15 tempat makan yang dinilai ditemukan 15 tempat makan yang tidak memenuhi syarat berdasarkan tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi. Hal tersebut dikarenakan tempat makan di pasar pinasungkulan kebanyakan tidak mempunyai tempat penyimpanan khusus, suhu dan kelembaban penyimpanan tidak, ketebalan penyimpanan belum sesuai dengan persyaratan jenis pangan, penempatan belum terpisah dengan makanan jadi, suhu dan waktu penyimpanan belum sesuai dengan persyaratan jenis pangan jadi.

Tabel 7. Tabel Rumah Makan berdasarkan Penyajian Makanan

	n	%
MS	9	60
BMS	6	40

Berdasarkan tabel 7, menunjukkan bahwa dari total 15 tempat makan yang dinilai ditemukan

9 tempat makan yang memenuhi syarat dan 6 tempat makan yang tidak memenuhi syarat berdasarkan penyajian makanan. Hal tersebut dikarenakan cara membawa dan penyajian pangan tidak dengan cara ditutup namun selain hal tersebut semua penilaian pada penyajian pangan sudah cukup baik.

Sejalan dengan penelian dari Nasution PS (2019), Berdasarkan hasil penelitian penyajian makanan rumah makan disekitar Pelabuhan Belawan seluruhnya sudah memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No.1098/Menkes/SK/VII/2003 mengenai Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Hanya saja cara membawa dan penyajian makanan jadi belum menggunakan penutup.

Tabel 8. Tabel Rumah Makan berdasarkan Peralatan

	n	%
MS	5	33
BMS	10	67

Berdasarkan tabel 8, menunjukkan bahwa dari total 15 tempat makan yang dinilai ditemukan 5 tempat makan yang memenuhi syarat dan 10 tempat makan yang tidak memenuhi syarat berdasarkan peralatan. Hal tersebut dikarenakan pada cara pencucian peralatan, pengeringan peralatan, dan penyimpanan peralatan belum memenuhi persyaratan yaitu harus selalu dalam keadaan bersih, baik dan tidak rusak, ditemukan beberapa peralatan seperti sendok dan garpu yang sudah berkarat, juga wajan dan penggorengan yang sudah

berubah warna atau menghitam, peralatan makan dan minum tidak boleh tanpa tepi yang mati dan permukaan yang halus, dan tidak ada kontak antara peralatan yang mengandung zat berbahaya.

Tabel 9. Tabel Rumah Makan berdasarkan Tenaga Kerja

	n	%
MS	9	60
BMS	6	40

Berdasarkan tabel 9, menunjukkan bahwa dari total 15 tempat makan yang dinilai ditemukan 9 tempat makan yang memenuhi syarat dan 6 tempat makan yang tidak memenuhi syarat berdasarkan tenaga kerja. Berdasarkan penelitian menggunakan lembar penilaian higiene sanitasi pada bagian tenaga kerja yang didalamnya terdapat beberapa penilaian yaitu pakaian, dan personal *Hygiene*. Ditemukan 15 tempat makan tidak menyediakan pakaian kerja, pakaian kerja hanya menggunakan pakaian sehari-hari, namun dalam komponen penelitan personal higiene 15 tenaga kerja di tempat makan memenuhi syarat karena setiap karyawan atau penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapi, setiap memulai pekerjaan mencuci tangan, menutup mulut pada saat akan batuk maupun flu, menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan. Hasil yang ditemukan juga Meskipun tidak memiliki pakaian kerja, pakaian yang digunakan tenaga kerja setiap tempat makan dalam keadaan bersih dan rapih.

Menurut Sallihidayati, dkk (2021), perlu dilakukan pembinaan atau penambahan pengetahuan tentang higiene sanitasi makanan bagi penjamah makanan secara berkala untuk peningkatan pengawasan selama proses penyelenggaraan makanan dan selalu menerapkan praktik higiene sanitasi makanan saat pengolahan makanan.

Tabel 10. Distribusi hasil penilaian sanitasi rumah makan

	n	%
MS	2	13,4
BMS	13	86,6

Sanitasi tempat makan pada penelitian ini dinilai menggunakan 8 variabel penelitian atau 97 penilaian yaitu Lokasi dan bangunan, Fasilitas sanitasi, Dapur, ruang makan, dan gudang bahan pangan, Bahan pangan dan pangan jadi, Pengolahan pangan, Tempat penyimpanan bahan pangan dan pangan jadi, Penyajian pangan, serta Peralatan.

Berdasarkan tabel 10, menunjukkan bahwa dari total 15 tempat makan yang dinilai ditemukan hanya 2 tempat makan dengan yang memenuhi persyaratan sanitasi tempat makan dengan total penilaian Harus lebih dari 75% yaitu skor 72,75. Tempat makan tersebut yaitu RM 5 dengan total penilaian 75 dan RM 14 dengan total penilaian 77. Hal ini dikarenakan kedua rumah makan ini memiliki penilaian yang cukup baik pada hampir keseluruhan variabel penelitian. Ditemukan juga 13 tempat makan yang tidak memenuhi

syarat higiene sanitasi yaitu RM 1, RM 2, RM 3, RM 4, RM 6, RM 7, RM 8, RM 9, RM 10, RM 11, RM 12, RM 13, dan RM 15. Ditemukan tempat makan yang memiliki total penilaian terendah yaitu RM 10 memiliki total penilaian 37, Serta RM 15 yang memiliki total penilaian 39.

Adapun variabel yang memiliki skor 100% tidak memenuhi syarat secara keseluruhan yaitu Fasilitas Sanitasi, Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan, serta Tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi. Ditemukan juga variabel yang memiliki skor lebih dari 50% tidak memenuhi syarat yaitu pada variabel Lokasi dan bangunan, Pengolahan Makanan, serta Peralatan.

Tabel 11. Distribusi hasil penilaian higiene penjamah makanan

	n	%
MS	9	60
BMS	6	40

Keterangan :

MS : Memenuhi syarat

BMS : Belum Memenuhi Syarat

Higiene Penjamah Makanan adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, misalnya mencuci tangan untuk kebersihan tangan, mencuci piring untuk melindungi kebersihan piring, membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.

Berdasarkan tabel 11, menunjukkan bahwa dari total 15 tempat makan yang dinilai ditemukan 9 penjamah makanan yang memenuhi syarat. Hal ini didasarkan pada hasil observasi serta penilaian yang dilakukan pada 15 tenaga kerja dari 15 tempat makan yang menjadi tempat penelitian bahwa seluruh penjamah makanan menggunakan pakaian kerja yang bersih, setiap penjamah makanan berperilaku bersih dan berpakaian rapih, personal hygiene setiap penjamah makanan sangat baik, setiap akan memulai pekerjaan mengutamakan mencuci tangan, menutup mulut dengan sapu tangan bila batuk atau bersin, menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil pangan. Kemudian berdasarkan penelitian yang dilakukan ditemukan hygiene penjamah makanan yang tidak memenuhi syarat yaitu 6 Penjamah Makanan (40%) hal ini dikarenakan hasil observasi serta penilaian yang dilakukan ditemukan bahwa penjamah makan di 15 tempat makan yang diteliti tidak memiliki pakaian seragam khusus, para penjamah makanan hanya menggunakan pakaian sehari-hari mereka untuk dipakai saat bekerja, serta penjamah makanan tidak menggunakan celemek ataupun penutup kepala saat pengolahan makanan.

KESIMPULAN

1. Sanitasi Tempat Makan di Pasar Pinasungkulan ditemukan yaitu 13 (86,6%) tempat makan yang Tidak Memenuhi Syarat. Sedangkan Tempat makan yang sudah memenuhi syarat hanya berjumlah 2 (13,4%)

tempat makan. Ditemukan dari total 15 tempat makan variabel yang penilaiannya masih belum memenuhi syarat yaitu variabel lokasi dan bangunan (53%) tidak memenuhi syarat, Fasilitas sanitasi (100%) tidak memenuhi syarat, Dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan (100%) tidak memenuhi syarat, pengolahan makanan (60%) tidak memenuhi syarat, tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi (100%) tidak memenuhi syarat, serta peralatan (67%) tidak memenuhi syarat sesuai Kepmenkes RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan.

2. Higiene Penjamah Makanan di Pasar Pinasungkulan ditemukan yaitu 9 (60%) Penjamah makanan sudah memenuhi syarat. Sedangkan hygiene Penjamah makanan yang belum memenuhi syarat yaitu 6 (40%) penjamah makanan. Ditemukan dari total 15 penjamah makanan 100% sudah menggunakan pakaian kerja yang bersih dan rapih, serta personal higiene yang baik. Namun ditemukan juga 100% penjamah makanan tidak memiliki seragam kerja yang hanya digunakan pada saat bekerja.

SARAN

1. Bagi Pemilik Tempat makan diharapkan untuk lebih memperhatikan fasilitas sanitasi dapur, ruang makan dan Gudang bahan makanan serta tempat penyimpanan makanan untuk dapat menerapkan praktik sanitasi tempat makan dengan baik dan benar.

2. Bagi Pejamah Makanan diharapkan untuk selalu memperhatikan kebersihan pada saat

pengolahan makanan, sebelum memulai pekerjaan agar dapat memperhatikan kebersihan diri juga untuk mencuci tangan dengan benar sebelum dan sesudah melakukan pekerjaan, serta lebih memperhatikan Kembali hygiene masing-masing pekerja.

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina T. 2021. Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Terminal Kalideres Jakarta Barat Tahun 2021. KTI Poltekkes Kemenkes Jakarta II.
- Kelabetme J, Waani F, Lesawengen L. 2021. Pedagang Pasar Tradisional Pinasungkulan Karombasan Manado Menghadapi New Normal Covid 19. Jurnal Holistik. (<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/holistik/article/view/34882> Diakses: 10 September 2022)
- Lokadata. 2018. Keberadaan Sarana Kesehatan dan Kebersihan Pasar Tradisional, 2018. (<https://lokadata.beritagar.id/chart/preview/pasar-tradisional-menurut-aspek-kesehatan-dan-kebersihan-2018-1551760404> diakses: 20 agustus 2022)
- Nasution PS. 2019. Tinjauan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Disekitar Pelabuhan Belawan Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (Kkp) Kelas I Medan Tahun 2019.
- Sallihidayati N, dkk. 2021. Analisis Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Dan Pemeriksaan E.Coli Pada Makanan Pasien Di Rumah Sakit Umum Daerah Cut Nyak Dhien Meulaboh. (file:///C:/Users/USER/Downloads/4807-13372-1-SM%20ref%20jur%20rach%202.pdf diakses : 22 februari 2023)
- Tunas MS, dkk. 2021. Gambaran Higiene Dan Sanitasi Warung Makan Bubur Manado (Tinutuan) Di Kecamatan Langowan Utara.
- Undang-Undang Republik Indonesia. 2012. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. (<https://luk.staff.ugm.ac.id/atur/UU18-2012Pangan.pdf> diakses pada 29 januari 2023)
- Wullur, CN, Pinontoan OR, Sondakh RC. 2019. Gambaran Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Wilayah Pasar Pinasungkulan Karombasan Kota Manado Tahun 2019. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi. (<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/kesmas/article/download/27270/26833> diakses 24 agustus 2022)