



## Personal Hygiene pada Pedagang Makanan Siap Saji di Desa Latta Kecamatan Teluk Ambon Baguala

M Fadly Kaliky<sup>1\*</sup>, Rahma Tunny<sup>2</sup>

<sup>1-2</sup>Politeknik Kesehatan Kemenkes Maluku, Indonesia

Korespondensi penulis : [fadly.kaliky@gmail.com](mailto:fadly.kaliky@gmail.com)

**Abstract.** Personal hygiene can affect food contamination can be for several factors including the cleanliness of eating utensils because the human body can also be a source of pollution including eating utensils if they do not maintain cleanliness. Contamination does not only occur in food and water sources, but food equipment that does not meet health requirements is also a cause. In Indonesia, regulations have been made in the form of Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia No. 1096 / Menkes / SK / VI / 2011 that for the requirements for hygiene and sanitation of catering services. Based on the description above, the problem in the study can be formulated, namely how is personal hygiene in fast food in Latta Village, Teluk Ambon Baguala District. To find out Personal hygiene in fast food in Latta Village, Teluk Ambon Baguala District. This type of research is descriptive research by interviewing and observing. The population in this study was 22 fast food traders. The sample used was 5 (five) fast food traders in Latta Village. The results of the study have been carried out that the examination of five traders I, traders II, traders III, traders IV, and traders V with the criteria did not meet the requirements according to Permenkes No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 namely 0 CFU The results obtained were five food handlers for personal hygiene did not meet the requirements in Latta Village, Teluk Ambon Baguala District. The five samples met the requirements and five food handlers in Latta Village, Teluk Ambon Baguala District had Personal Hygiene that did not meet the requirements. The five samples met the requirements and five food handlers in Latta Village, Teluk Ambon Baguala District had Personal Hygiene that did not meet the requirements.

**Keywords:** Food Hygiene, Food Safety, Personal Hygiene.

**Abstrak.** Personal Hygiene dapat mempengaruhi kontaminasi makanan dapat untuk beberapa faktor di antaranya kebersihan peralatan makan karena tubuh manusia juga dapat menjadi sumber pencemaran termasuk ke peralatan makan apabila tidak menjaga kebersihan. Kontaminasi tidak terjadi pada sumber makanan dan air saja, melainkan peralatan makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan juga menjadi penyebabnya. Di Indonesia peraturan telah di buat dalam bentuk Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/SK/VI/2011 bahwa untuk persyaratan hygiene sanitasi jasa boga. Berdasarkan uraian di atas dapat dirumuskan masalah dalam penelitian yaitu bagaimanakah personal hygiene Pada makanan makanan siap saji di desa latta Kecamatan Teluk Ambon Baguala. Untuk mengetahui Personal hygiene Pada makanan siap saji Di Desa Latta Kecamatan Teluk Ambon Baguala. Jenis penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan mewawancarai serta mengobservasi. Jumlah populasi dalam penelitian ini adalah 22 pedagang makanan siap saji Sampel yang di gunakan yaitu 5 (lima) pedagang makanan siap saji makanan Di Desa Latta Hasil penelitian telah dilakukan bahwa pemeriksaan lima pada pedagang I, pedagang II, pedagang III, pedagang IV, dan pedagang V dengan kriteria tidak memenuhi syarat sesuai dengan Permenkes No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 yakni 0 CFU Didapatkan hasil yaitu lima penjamah makanan untuk personal hygiene tidak memenuhi syarat Di Desa Latta Kecamatan Teluk Ambon Baguala . Pada Lima sampel tersebut memenuhi syarat dan lima penjamah makanan di desa latta Kecamatan Teluk Ambon Baguala Memiliki Personal Hygiene yang tidak memenuhi syarat. Pada Lima sampel tersebut memenuhi syarat dan lima penjamah makanan di desa latta Kecamatan Teluk Ambon Baguala Memiliki Personal Hygiene yang tidak memenuhi syarat.

**Kata Kunci :** Personal Hygiene, Higiene Makanan, Keamanan Pangan.

### 1. PENDAHULUAN

Makanan merupakan suatu hal yang penting dalam kehidupan manusia, dikarenakan makanan berfungsi memberikan tenaga dan energi untuk tubuh, membangun jaringan yang baru pada tubuh, pengatur dan pelindung terhadap penyakit serta menjadi

sumber pengganti sel-sel tua bagi tubuh. Selain harus mengandung nilai gizi yang cukup juga harus bebas dari sumber pencemar yang dapat menjadi penularan penyakit apabila tidak di kelola secara hygienes. Salah satu bagian dalam hygiene sanitasi makanan yaitu penyajian makanan yang menggunakan alat makan (Marisdayana, *et al.*, 2017).

Personal Hygiene dapat mempengaruhi kebersihan peralatan makan karena tubuh manusia juga dapat menjadi sumber pencemaran termasuk ke peralatan makan apabila tidak menjaga kebersihan. Kontaminasi tidak terjadi pada sumber makanan dan air saja, melainkan peralatan makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan juga menjadi penyebabnya (Kartika, *et al.*, 2017). Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat, maka perlu di adakan pengawasan hygiene sanitasi terhadap peralatan yang di gunakan dalam pengolahan serta penyajian untuk makanan dan minuman mengingat bahwa makanan dan minuman merupakan media yang berpotensi dalam penyebaran penyakit (Priyani & Budiono, 2018).

Kebersihan alat makan merupakan bagian yang sangat penting dan berpengaruh terhadap kualitas makanan dan minuman. Alat makan yang tidak dicuci dengan bersih dapat menyebabkan bakteri yang tertinggal akan berkembang biak dan mencemari makanan yang akan diletakan diatasnya. Faktor peralatan merupakan salah satu faktor yang memegang peran penting dalam penularan penyakit, sebab alat makan yang tidak bersih serta mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit melalui makanan, sehingga proses pencucian alat makan dengan penerapan metode yang tepat sangat penting dalam upaya penurunan angka kuman terutama pada alat makan (Marisdayana, *et al.*, 2017).

Alat makan yang kelihatan bersih belum merupakan jaminan telah memenuhi persyaratan kesehatan dikarenakan dalam alat makan tersebut banyak sumber bakteri yang menyebabkan alat makan tersebut tidak memenuhi kesehatan. Untuk mengetahui penyebab makanan tercemar perlu dilakukan berbagai cara pengambilan sampel makanan, salah satunya uji usap alat makan (Bobihu, 2012).

Penyakit yang disebabkan oleh bawaan makanan menjadi penyebab salah satu kasus kematian saat ini yang terbanyak di Negara-negara maju maupun Negara berkembang. WHO melaporkan bahwa terdapat 600 juta orang atau hampir 1 orang dari 10 di dunia jatuh sakit setelah memakan makanan yang terkontaminasi dan 42 juta meninggal setiap tahunnya (WHO, 2017). Pusat Pengendalian dan Pencegahan Penyakit Amerika Serikat yaitu CDC (*Center For Disease Control and Prevention*) memperkirakan bahwa 1 dari 6 orang warga Amerika atau sekitar 48 juta orang jatuh sakit setiap tahunnya,

128.000 dirawat di rumah sakit, dan 3000 meninggal karena penyakit bawaan makanan (Oliver, 2019).

Berdasarkan laporan kejadian luar biasa (KLB) di Indonesia pada tahun 2016 sebanyak 6.136 orang terpapar pangan yang di duga menyebabkan keracunan (BPOM, 2017). Penyakit yang paling umum terjadi akibat mengonsumsi makanan yang terkontaminasi patogen seperti diare, gastroenteritis, dan penyakit bawaan lainnya. Di Indonesia kasus diare pada tahun 2018 sekitar 4,5 juta penderita atau 62,93% (Kemenkes, 2019). Banyak hal yang menyebabkan terjadinya angka kesakitan akibat diare dapat dari sumber air yang di gunakan, personal hygiene, teknik pencucian, pengeringan hingga penyimpanan peralatan makan (Kartika, *et al.*, 2017).

Di Indonesia peraturan telah dibuat dalam bentuk Peraturan Menteri Kesehatan RI No.1096/Menkes/SK/VI/2011 bahwa untuk persyaratan hygiene sanitasi jasa boga, angka kuman pada peralatan makan 0 (nol). Peralatan makan adalah salah satu faktor yang memegang peranan di dalam menularkan penyakit, sebab alat makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit lewat makanan, sehingga proses pencucian alat makan sangat berarti dalam membuang sisa makanan dari peralatan yang membantu pertumbuhan mikroorganisme dan melepaskan mikroorganisme yang hidup (Hakim, 2012). Banyaknya jumlah kuman yang terdapat pada peralatan makan dapat disebabkan oleh kontaminasi pencucian, kontaminasi lap yang digunakan berulang-ulang pada saat tahap pengeringan, kontaminasi tempat penyimpanan yang lembab dan tidak terlindung dari vektor pengganggu (Fadhila, 2015).

Hasil penelitian ini juga mendapati hygiene penjamah baik namun tidak memenuhi syarat angka kuman pada alat makan. Hal ini kemungkinan disebabkan oleh faktor lain yang tidak diteliti yaitu kontaminasi debu yang tersebar di udara, dan air yang digunakan penjamah. Sesuai dengan penelitian sebelumnya menyatakan bahwa faktor yang mempengaruhi tingginya angka kuman pada peralatan makan antara lain: kualitas air pencuci, cara pencucian, adanya sumber pencemar kuman, debu di udara dan kondisi rak atau tempat penyimpanan peralatan makan (Sahani & Lapasamula, 2019).

Di kawasan wisata atau tempat-tempat umum seperti pusat perbelanjaan, pusat wisata dan kuliner yang mobilisasinya sangat tinggi tentu membutuhkan perhatian dan pengawasan lebih terkait dengan masalah sanitasi dan tidak jarang menjadi media penularan penyakit. Oleh karena itu, untuk menunjang peningkatan ekonomi, pengelola wajib memperhatikan Personal hygiene pada pedagang Makanan Siap Saji Di Desa Latta tersebut (Anggelini, 2021).

Salah satu tempat penjualan yang di desa latta kota ambon provinsi Maluku terletak di desa latta Kecamatan Teluk Ambon Baguala merupakan salah satu di desa latta yang menjual makanan siap saji untuk dikunjungi oleh para pembeli. Akan tetapi kurangnya pengetahuan penjamah makanan tentang personal hygiene di desa latta. Untuk kondisi tempat penyimpanan alat makan masih dalam keadaan terbuka dan air yang di gunakan oleh para pedagang makanan siap saji juga masih di dalam wadah yang di pakai berulang kali. Sehingga dapat menimbulkan bakteri pada alat makan tersebut (Ferdinandus & Suryasih, 2014).

Berdasarkan data awal yang penulis lakukan di Hari Sabtu, 25 Mey 2024, Kecamatan Teluk Ambon Baguala pada Hari Rabu, 27 Mey 2024, penulis melakukan pengambilan data secara langsung di peroleh 22 pedagang makanan siap saji dengan masa kerjanya lebih dari 3 tahun dan pedagang mulai menjual dari hari Senin sampai dengan hari Minggu.

### **Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas dapat dirumuskan masalah dalam penelitian yaitu bagaimanakah personal hygiene Pada makanan makanan siap saji di desa latta Kecamatan Teluk Ambon Baguala ?

### **Tujuan Penelitian**

Untuk mengetahui personal hygiene penjamah makanan dan sikap penjamah makanan siap saji dengan personal hygiene di Desa Latta Kecamatan Teluk Ambon Baguala.

## **2. METODE PENELITIAN**

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian yang bersifat deskriptif untuk melihat personal hygiene pada makanan siap saji di Desa Latta Kecamatan Teluk Ambon Baguala.

## **3. HASIL PENELITIAN**

Letak lokasi penelitian ini adalah pada pedagang makanan siap saji di Desa Latta Kecamatan Teluk Ambon Baguala yang merupakan suatu pada penjual makanan siap saji yang sering di kunjungi oleh masyarakat pada pagi dan malam hari. Sebelah Timur berbatasan dengan negeri halong kecamatan teluk ambon baguala, sebelah barat

berbatasan dengan negeri halong kecamatan eluk ambon baguala, sebelah selatan berbatasan dengan negeri halong kecamatan teluk ambon baguala, sebelah utara berbatasan dengan teluk dalam.

**Tabel 1.** Distribusi Penjamah Makanan

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

*Sumber: Data Primer, Tahun 2023*

Pada tabel 3, 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.

#### 4. PEMBAHASAN

##### **Penilaian personal hygiene penjamah makanan**

Berdasarkan hasil penilaian *personal hygiene* penjamah makanan terhadap pengolahan makanan didapatkan hasil yaitu terdapat 5 penjamah makanan yang tidak memenuhi syarat. penyakit seperti cacingan, diare dan lain-lain. beberapa penjamah makanan juga tidak diperbolehkan menggunakan perhiasan.

Penilaian penjamah makanan yang kurang baik disebabkan karena penjamah kurang mengetahui apa saja yang tidak boleh dilakukan oleh seorang penjamah makanan dalam menyajikan makanan dan penjamah makanan kurang mengetahui bahwa semua peralatan yang akan digunakan harus selalu dipastikan oleh penjamah makanan, peralatan harus hygiene, utuh, tidak cacat atau rusak.

Berdasarkan penelitian (Maryam, *et al.*, 2018) tingkat pengetahuan penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan masuk dalam kategori cukup sebanyak 40 responden. Pada praktik penerapan hygiene sanitasi masuk dalam kategori sedang yaitu sebanyak 28 responden dan kurang sebanyak 20 orang. Praktik penerapan hygiene sanitasi penjamah makanan masih banyak yang tidak terpenuhi seperti penjamah tidak bekerja menggunakan celemek dan penutup kepala sebanyak 53 responden (81,5%), tidak mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan sebanyak 47 responden (72,3%), tidak

mengolah makanan dengan menggunakan wadah/tempat yang bersih sebanyak 36 responden (55,4%), tidak mencuci bahan makanan yang diolah dengan air mengalir 45 (69,2%), dan tidak mengeringkan peralatan makan/masak dengan menggunakan lap yang sering diganti sebanyak 38 responden (58,5%). Rendahnya tindakan pada praktik penerapan hygiene sanitasi dikarenakan faktor kebiasaan dan respon pribadi penjamah makanan yang tidak nyaman menggunakan celemek saat bekerja meskipun sudah difasilitasi. Sehingga untuk merubah kebiasaan harus diberi penyuluhan atau pelatihan khusus bagi penjamah makanan.

Pernyataan (Sakinah, 2019) seluruh penjamah makanan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya telah melakukan kebiasaan mencuci tangan dengan sabun sebelum dan setelah mengolah makanan serta setelah dari toilet. Kondisi ini sesuai dengan Permenkes RI Nomor 1096 Tahun 2011 dimana penjamah makanan diharuskan mencuci tangan dengan sabun sebelum dan setelah mengolah makanan serta setelah dari toilet. Kuku penjamah makanan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya selalu dibersihkan dan dipotong pendek minimal setiap minggu sekali sebanyak 26 orang (86,67). Seluruh penjamah makanan juga telah menggunakan pakaian kerja. Pakaian kerja yang dikenakan ialah pakaian bukan pakaian kerja khusus mengolah makanan melainkan pakaian yang selalu bersih dan diganti setiap harinya. Seluruh penjamah makanan di Kawasan Wisata Religi Sunan Ampel Surabaya telah memenuhi syarat pada variabel kebiasaan menutup mulut ketika hendak batuk/bersin saat mengolah makanan dan menggunakan alat saat kontak dengan makanan. Alat yang dipergunakan seperti penjepit makanan, garpu dan sendok pada saat kontak dengan makanan. Terdapat 9 orang penjamah makanan (30%) selalu menggunakan perhiasan pada saat mengolah makanan. Dari hasil wawancara, perhiasan yang sering dipakai ialah cincin, sebagian besar penggunaan perhiasan dianggap tidak mengganggu proses pengolahan dan penjamah malas untuk melepas pakai kembali perhiasan pada saat mengolah makanan.

Penelitian (Novianti, 2021) pedagang di kecamatan Medan Area menunjukkan bahwa personal hygiene lebih dominan kategori kurang memenuhi syarat sebanyak 21 pedagang (48,8%) dari 43 pedagang. Dan juga pedagang di kecamatan Medan Perjuangan menunjukkan personal hygiene dominan kategori kurang memenuhi syarat dan tidak memenuhi syarat.

Pada kenyataan dilapangan tetapi teknik penyimpanan alat makan hanya ditumpuk dalam keadaan tidak terbalik diatas meja, tempat penyimpanan terbuka dan tidak terlindung, terbuat dari bahan yang tidak anti karat. Tempat penyimpanan tidak terlindung

dari hewan perusak seperti kecoa tikus, tidak terlindung dari debu atau kotoran sehingga masih berpotensi terjadinya kontaminasi peralatan makanan. Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096\MENKES\PER\VI\2011, Hasil yang harus diperoleh adalah 0. Maka yang harus dilakukan adalah agar peralatan makanan dapat memenuhi syarat yakni nilai tidak lebih dari 0 adalah dengan memperhatikan teknik pencucian dan penyimpanan peralatan makanan, serta menggunakan lap\sarbet yang bersih untuk mengeringkan alat makan.

## 5. KESIMPULAN

### **Personal Hygiene Penjamah Makanan**

Hasil penilaian personal hygiene penjamah makanan pada pedagang makanan siap saji sejumlah 5 (lima), berkategori memenuhi syarat.

### **Saran**

Berdasarkan kesimpulan yang diambil maka penulis dapat memberikan saran-saran dalam upaya meningkatkan mutu pelayanan kesehatan yaitu:

- a. Bagi Pedagang Penjual makanan siap saji di Desa Latta Kecamatan Teluk Ambon Baguala harus menjaga kebersihan diri dan terutama alat makan yang mengalami kontak langsung dengan makanan.
- b. Bagi masyarakat di harapkan menjadi konsumen yang bijak dalam membeli makanan yang akan di konsumsi terutama perhatikan alat makannya.

## **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 bakteriologis 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].
- BPOM RI. (2009). *Penetapan batas maksimum cemaran mikroba dan kimia dalam makanan* (Peraturan Kepala BPOM No. HK.00.06.1.52.4011).
- BPOM. (2017). *Laporan tahunan pengawasan obat dan makanan*. Jakarta: BPOM.
- Diana, T. R., & Priyanti, E. (2019). *Gizi dan diet*. Pasuruan: CV. Penerbit Qiara Media.
- Fadhila, F. M. (2015). *Hubungan higiene sanitasi dengan kualitas bakteriologis pada alat makan pedagang di wilayah sekitar Kampus UNDIP Tembalang* [Skripsi, 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 tahun 2012. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(2), 861–870.
- Herawati, S. N. S., & Zulfikar, S. (2022). Kualitas bakteriologis 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 di Panti Sosial Asuh Kyai Ageng Majapahit). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(4), 378–386.
- Kemenkes RI. (2019). *Pedoman penatalaksanaan program P2 diare*. Jakarta: Direktorat Jenderal P2P.
- 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, S. H., & Yosefin, H. (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, R. (2021). *Analisis personal hygiene dan hygiene sanitasi makanan pada pedagang di pasar tradisional Kecamatan Medan Area dan Kecamatan Medan Perjuangan* [Skripsi].
- 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 RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Menkes/PER/VI/2011 tentang hygiene sanitasi jasa boga*.
- 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 Pemasarakatan Narkotika Kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa. *Jurnal Sulolipu*, 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*. Jakarta: 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 tentang Pangan.
- 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 Lingkungan*, 8(5), 55.