

## ANALISIS PERILAKU PENERAPAN HYGIENE SANITASI DALAM PENGOLAHAN MAKANAN PADA PENJAMAH MAKANAN

*Behavioral Analysis of Food Handler's Application of Hygiene and Sanitation in Food Processing*

Okta Viani Wulandari, Ratih Kurniasari

Program Studi Gizi, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Singaperbangsa Karawang, Karawang, Indonesia

\*Email: [2210631220014@students.unsika.ac.id](mailto:2210631220014@students.unsika.ac.id), [ratih.kurniasari@fkes.unsika.ac.id](mailto:ratih.kurniasari@fkes.unsika.ac.id)

### ABSTRAK

Hygiene sanitasi merupakan upaya yang dilakukan untuk mengendalikan faktor risiko kontaminasi makanan yang bisa saja bersumber dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan supaya aman ketika dikonsumsi. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memberikan gambaran berdasarkan data-data kualitatif tentang penjamah makanan menerapkan hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan. Review ini merupakan hasil review dari beberapa artikel yang dipublikasikan yang berfokus pada hygiene sanitasi dalam pengolahan makanan. Metode yang digunakan adalah tinjauan literatur. Pengumpulan literature menggunakan basis data Google Scholar dan Publish or Perish dengan kata kunci “Hygiene sanitasi pengolahan makanan”, “Hygiene sanitasi pengelolaan makanan” dan “Hygiene sanitasi penjamah makanan”. Kriteria inklusi yang diterapkan dalam artikel ini adalah dapat diakses full text dan diambil mulai tahun 2018-2024. Hasil pencarian diperoleh 10 artikel sesuai kata kunci. Hasil penelitian menunjukkan bahwa di beberapa tempat, penjamah makanan belum maksimal dalam menerapkan hygiene sanitasi saat mengolah makanan. Masih terdapat kekurangan dalam pemahaman dan pelaksanaan standar kebersihan yang ditetapkan. Meski demikian, terdapat upaya dari penjamah makanan untuk meningkatkan perilaku hygiene sanitasi secara bertahap. Kesimpulan dari review ini adalah penerapan hygiene sanitasi oleh penjamah makanan masih perlu ditingkatkan guna mendukung keamanan pangan yang optimal.

**Kata Kunci:** hygiene sanitasi, pengolahan makanan, penjamah makanan

### ABSTRACT

*Sanitary hygiene is an effort made to control risk factors for food contamination that can come from good ingredients, people, places, and equipment so that it is safe when consumed. The purpose of this study is to provide an overview based on qualitative data about food handlers applying sanitary hygiene in food processing. This review is the result of a review of several published articles that focus on sanitary hygiene in food processing. The method used was literature review. Literature was collected using Google Scholar and Publish or Perish databases with the keywords “Food processing sanitation hygiene”, “Food management sanitation hygiene” and “Food handler sanitation hygiene”. Inclusion criteria applied in this article is accessible full text and taken from 2018-2024. The search results obtained 10 articles according to the keywords. The results showed that in some places, food handlers were not maximized in applying sanitary hygiene when processing food. There are still shortcomings in the understanding and implementation of established hygiene standards. However, there were efforts from food handlers to gradually improve hygiene and sanitation behavior. The conclusion of this review is the application of hygiene and sanitation by food handlers still needs to be improved to support optimal food safety.*

**Key words:** hygiene and sanitation, food processing, food handlers

## PENDAHULUAN

Higiene dan sanitasi dalam industri makanan sangat penting untuk memastikan keamanan pangan dan mencegah penyakit akibat makanan (*Foodborne Diseases/FBDs*). Penjamah makanan memiliki peran utama dalam menjaga kebersihan selama proses produksi, penyimpanan, hingga penyajian makanan. Kontaminasi makanan dapat terjadi melalui tangan yang kotor, peralatan yang tidak higienis, atau lingkungan kerja yang tidak memenuhi standar sanitasi. Oleh karena itu, penerapan higiene sanitasi yang baik harus menjadi prioritas utama dalam industri makanan (Dara et al., 2024).

Standar higiene sanitasi mencakup berbagai aspek, termasuk kebersihan pribadi penjamah makanan, sanitasi peralatan, serta kebersihan tempat kerja. Penjamah makanan diwajibkan untuk mencuci tangan sebelum dan sesudah menangani makanan guna mencegah kontaminasi silang. Penggunaan perlengkapan seperti sarung tangan, masker, dan celemek juga menjadi bagian dari standar kebersihan yang harus diterapkan. Selain itu, pelatihan secara berkala diperlukan agar pekerja memahami pentingnya higiene sanitasi dalam menjaga kualitas makanan (Azzahro et al., 2024).

Kurangnya penerapan higiene sanitasi dapat meningkatkan risiko penyebaran bakteri patogen seperti *Salmonella*, *Escherichia coli*, dan *Staphylococcus aureus*. Penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar kasus keracunan makanan disebabkan oleh praktik penjamah makanan yang kurang higienis. Faktor lain seperti kebersihan

lingkungan dapur dan penyimpanan bahan makanan yang tidak sesuai standar juga berkontribusi terhadap masalah ini. Oleh karena itu, penerapan standar higiene sanitasi tidak hanya bermanfaat bagi konsumen tetapi juga bagi industri makanan itu sendiri (Novianti et al., 2024).

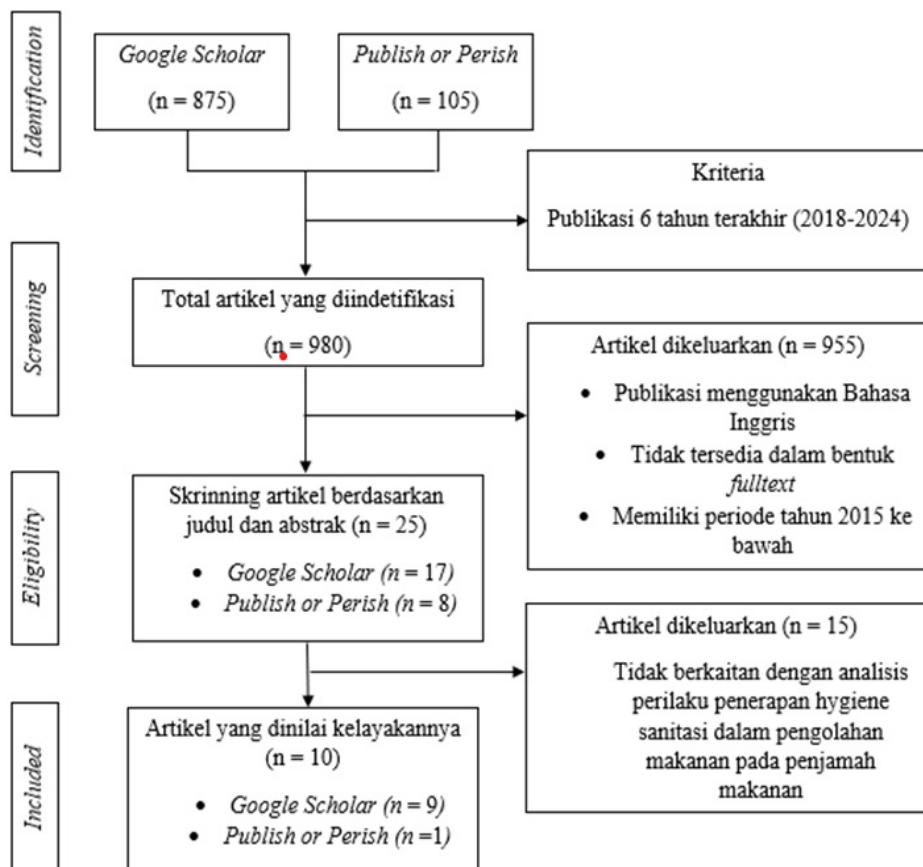
Data terbaru menunjukkan bahwa keracunan makanan tetap menjadi masalah kesehatan global yang signifikan. Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO), setiap tahun diperkirakan 600 juta orang hampir 1 dari 10 orang di dunia mengalami keracunan makanan. Di Indonesia, data dari Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) menunjukkan bahwa pada tahun 2023 terdapat 1.110 kasus keracunan makanan. Provinsi dengan jumlah kasus keracunan makanan terbanyak adalah DKI Jakarta dengan 416 kasus (24,16%), diikuti oleh Jawa Timur dengan 297 kasus (17,25%) dan Jawa Barat dengan 293 kasus (17,03%) (Azzahro et al., 2024).

Kesadaran akan pentingnya higiene sanitasi harus terus ditingkatkan melalui edukasi dan pelatihan bagi penjamah makanan. Konsumen juga perlu lebih selektif dalam memilih tempat makan yang menerapkan standar kebersihan yang baik. Dukungan dari pemerintah, pengusaha, dan masyarakat sangat dibutuhkan untuk menciptakan lingkungan produksi makanan yang sehat dan aman. Dengan demikian, penerapan higiene sanitasi yang optimal akan berkontribusi dalam menjaga kesehatan masyarakat serta meningkatkan kepercayaan konsumen terhadap industri makanan (Makhfirah & Hadi, 2024).

Studi *literature* tentang perilaku penerapan hygiene sanitasi oleh penjamah makanan penting karena tingginya risiko kontaminasi pangan yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat, serta masih rendahnya kepatuhan terhadap standar kebersihan di berbagai tempat. Penjamah makanan memiliki peran sentral dalam menjaga keamanan pangan, sehingga peningkatan pengetahuan, sikap, dan praktik mereka sangat dibutuhkan. Hasil penelitian ini bermanfaat sebagai dasar edukasi, penyusunan kebijakan, dan peningkatan SOP di tempat pengolahan makanan, guna melindungi konsumen serta mendukung terciptanya lingkungan pangan yang sehat dan aman.

## METODE

Metode yang digunakan dalam pembuatan *literature review* ini dengan mengumpulkan literature, menemukan sumber data yang relevan atau publikasi artikel yang dilakukan secara online. Adapun kualifikasi jurnal yang digunakan dalam review ini adalah jurnal yang memiliki jangka waktu terbit di tahun 2018-2024. Penggalian literatur dilakukan melalui basis data web *Google Scholar* dan *Publish or Perish*. Beragam istilah atau keywords yang digunakan dalam pencarian literature antara lain “hygiene sanitasi”, “pengolahan makanan”. Jurnal kemudian dipilih berdasarkan judul, abstrak, metode penelitian, hasil dan kesimpulan. Pencarian dengan



Gambar 1. Diagram alur proses pemilihan artikel

keywords “hygiene sanitasi pengolahan makanan” ditemukan 980 artikel. Selanjutnya dilakukan screening pada artikel yang tidak dapat diakses sepenuhnya oleh peneliti, literature yang memiliki periode tahun 2015 ke bawah, sebanyak 25 artikel masuk ke dalam kriteria ini. Kemudian dari artikel tersebut terdapat 15 artikel yang tidak berkaitan dengan analisis perilaku penerapan hygiene sanitasi dalam pengolahan pada penjamah makanan, sehingga dihasilkan 10 artikel yang terpilih dalam tinjauan ini. Diagram alur proses pemilihan artikel ini ditampilkan pada Gambar 1.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Artikel-artikel yang dikaji dalam literature review ini mencakup berbagai konteks penerapan hygiene sanitasi oleh penjamah makanan, baik di restoran, hotel, rumah makan, hingga pusat perbelanjaan. Setiap artikel memiliki pendekatan dan metode penelitian yang beragam, mulai dari studi deskriptif kualitatif hingga observasional. Fokus utama dari masing-masing penelitian adalah untuk mengevaluasi sejauh mana penjamah makanan memahami dan menerapkan prinsip hygiene sanitasi dalam proses pengolahan makanan, serta faktor-faktor yang memengaruhi perilaku tersebut. Ringkasan dari sepuluh artikel yang telah direview terdapat pada Tabel 1.

Berdasarkan Tabel 1, ditemukan bahwa pengolahan makanan di dapur Hotel Rangkayo Basa Padang masih memerlukan evaluasi dalam aspek hygiene dan sanitasi. Meskipun staf pengolahan

makanan memiliki pengetahuan dan sikap yang baik, penerapan prinsip hygiene dan sanitasi makanan belum sepenuhnya memenuhi standar kesehatan yang berlaku. Hal ini menunjukkan adanya kesenjangan antara pemahaman teori dan implementasi praktik di lapangan.

Selain itu, penelitian juga mengungkapkan bahwa sebagian pekerja belum memahami cara pengolahan makanan yang benar sesuai dengan prinsip hygiene dan sanitasi. Hotel sebagai institusi pelayanan publik seharusnya menjadi contoh penerapan hygiene sanitasi yang baik. Kurangnya pemahaman ini dapat berdampak pada kualitas makanan yang dihasilkan serta potensi penyebaran penyakit akibat makanan yang tidak diolah dengan baik. Faktor lain yang menghambat penerapan hygiene dan sanitasi adalah kendala dalam implementasi, yang dapat berasal dari minimnya fasilitas, kurangnya pengawasan, atau budaya kerja yang belum sepenuhnya mendukung penerapan standar kebersihan (Muhammad Hatta et al., 2018). Oleh karena itu, diperlukan evaluasi lanjutan untuk memastikan standar kebersihan terpenuhi secara konsisten, serta pelatihan berkelanjutan untuk meningkatkan pemahaman dan keterampilan pekerja dalam bidang ini.

Di sisi lain, implementasi hygiene dan sanitasi di beberapa restoran masih belum mencapai standar yang ditetapkan. Contohnya, penerapan hygiene dan sanitasi di sebuah restoran ayam goreng menunjukkan hasil yang cukup baik dengan tingkat kepatuhan sebesar 90%. Namun, masih

**Tabel 1. Hasil Penemuan Artikel Penerapan Hygiene Sanitasi dalam Pengolahan Makanan Pada Penjamah Makanan**

No	Penulis (tahun)	Judul	Metode	Hasil
1.	(Nurlita et al., 2024)	Analisis Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan di Kitchen Hotel Rangkayo Basa Padang	Jenis penelitian ini adalah deskriptif kualitatif.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa analisis hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan di dapur Hotel Rangkayo Basa Padang masih perlu beberapa evaluasi dalam hygiene dan sanitasi pada pengolahan makanan.
2.	(Assidiq et al., 2019)	Pengetahuan, Sikap dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan di Ruang Pengolahan Makanan	Jenis penelitian ini adalah observasional deskriptif dan dari segi waktu termasuk jenis penelitian crossectional.	Hasil penelitian didapatkan bahwa pengetahuan dan sikap seluruh staf pengolahan makanan termasuk dalam kategori baik.
3.	(Muhammad Hatta et al., 2018)	Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Restoran Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah	Penelitian ini dilakukan secara observasional dan rancangan deskriptif.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada seluruh prinsip hygiene sanitasi makanan tidak memenuhi syarat kesehatan yang berdasar pada 6 prinsip.
4.	(Annas et al., 2021)	Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Padang “X” Pamulang Tangerang Selatan Tahun 2020	Metode penelitian yang digunakan adalah metode penelitian deskriptif dengan jenis pendekatan kualitatif.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian pekerja tidak mengetahui cara pengolahan yang baik dan benar yang meliputi hygiene dan sanitasi.
5.	(Dewani et al., 2024)	Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Pastry Kitchen The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center	Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini menggunakan metode kualitatif.	Hasil penelitian antara lain terdapat kendala dalam penerapan hygiene dan sanitasi.
6.	(Putra, 2022)	Implementasi Hygiene Sanitasi Terhadap Pengolahan Bahan Makanan di The Brass Restaurant	Teknik analisis yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif.	Implementasi di restaurant tersebut menunjukkan bahwa belum menerapkan standar dalam implementasi hygiene sanitasi, sehingga standar yang ditetapkan belum tercapai.
7.	(Munif et al., 2022)	Penerapan Hygiene Pengolahan Makanan dan Sanitasi Restoran Studi Kasus Rumah Makan Ayam Goreng Suharti, Dewi Sartika, Jakarta Timur	Jenis pemeriksaan yang digunakan adalah kualitatif.	Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan hygiene pengolahan makanan dan sanitasi restoran ayam goreng suharti dewi sartika mulai dari hygiene pengolahan makanan, pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan sanitasi restoran dengan kategori 90% memenuhi persyaratan.
8.	(Fauziah & Suparmi, 2022)	Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan	Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif.	Hasil penelitian didapatkan bahwa kondisi penerapan hygiene sanitasi masih kurang, sehingga syarat hygiene sanitasi belum terpenuhi.
9.	(Farrah & Agustin, 2018)	Penerapan S.O.P Hygiene dan Sanitasi Teknik Pengolahan Makanan di Kitchen Restaurant Burger King Jakarta	Penelitian ini menggunakan Metode Deskriptif (descriptive research).	Hasil penelitian menunjukkan adanya kesesuaian antara sop dengan penerapannya di restoran, namun terdapat kasus ketidaksesuaian yang disebabkan oleh kesalahan individu yang mungkin tidak disengaja.

No	Penulis (tahun)	Judul	Metode	Hasil
10.	(Soegiantoro et al., 2022)	Penyuluhan Hygiene dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan di Sevensky Lippo Plaza Yogyakarta	Metode yang digunakan adalah memberikan penyuluhan dan juga diskusi.	Hasil penelitian dari jurnal tersebut menunjukkan bahwa kegiatan penyuluhan tentang higiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan di Sevensky Lippo Plaza Yogyakarta berhasil meningkatkan pemahaman pemilik bisnis, penjamah makanan, dan manajemen terkait pentingnya praktik kebersihan dalam pengolahan makanan.

terdapat kasus di mana standar belum sepenuhnya diterapkan, yang menunjukkan bahwa pengawasan harus terus ditingkatkan. Meskipun ada kesesuaian antara standar operasional prosedur (SOP) dengan implementasi di beberapa restoran, masih ditemukan ketidaksesuaian yang bersumber dari kesalahan individu yang mungkin terjadi secara tidak disengaja. Maka dari itu, evaluasi berkala tetap diperlukan untuk mempertahankan capaian ini.

Penelitian tersebut juga menemukan bahwa penyuluhan mengenai hygiene dan sanitasi dalam pengolahan makanan memberikan dampak positif terhadap pemahaman pemilik bisnis, penjamah makanan, dan manajemen restoran. Hal ini menandakan bahwa edukasi dan sosialisasi berkelanjutan sangat diperlukan untuk meningkatkan kesadaran serta kepatuhan terhadap standar kebersihan makanan. Kesuksesan program penyuluhan di Sevensky Lippo Plaza Yogyakarta menjadi contoh nyata bahwa intervensi edukatif dapat membawa perubahan yang signifikan dalam penerapan hygiene dan sanitasi (Soegiantoro et al., 2022). Pendekatan edukatif seperti ini bisa diperluas ke tempat lain yang memiliki masalah serupa.

Dalam penerapan hygiene dan sanitasi, penting

untuk memperhatikan enam prinsip utama, yaitu keamanan pangan, kebersihan pribadi pekerja, pengelolaan limbah, pengendalian hama, sanitasi peralatan dan lingkungan kerja, serta pengawasan rutin (Hartini, 2022). Sayangnya, beberapa penelitian menunjukkan bahwa prinsip-prinsip ini belum sepenuhnya diterapkan dengan baik di beberapa hotel dan restoran. Oleh karena itu, diperlukan kebijakan yang lebih ketat serta sistem pengawasan yang berkelanjutan untuk memastikan bahwa standar kebersihan selalu dipatuhi (Maftukhah, 2023).

Kendala dalam penerapan hygiene dan sanitasi dapat diatasi dengan meningkatkan komitmen manajemen dalam menciptakan lingkungan kerja yang mendukung praktik kebersihan yang baik. Pengadaan fasilitas yang memadai, pelatihan rutin bagi karyawan, serta sistem pengawasan yang ketat dapat menjadi solusi untuk meningkatkan kualitas kebersihan dalam pengolahan makanan (Hartini, 2022). Selain itu, insentif bagi pekerja yang mampu menerapkan hygiene dan sanitasi dengan baik dapat menjadi motivasi tambahan untuk meningkatkan kepatuhan mereka (Rivani & Putriningtyas, 2023).

Dengan adanya berbagai temuan dari penelitian ini, bermakna bahwa meskipun sudah ada kesadaran

akan pentingnya hygiene dan sanitasi, implementasi di lapangan masih perlu perbaikan. Evaluasi secara berkala, pelatihan, serta peningkatan pengawasan menjadi langkah yang harus terus dilakukan untuk menjamin keamanan pangan di industri perhotelan dan restoran (Putra, 2022). Dengan penerapan hygiene dan sanitasi yang baik, diharapkan kualitas makanan yang disajikan dapat meningkat, serta risiko penyakit akibat makanan yang terkontaminasi dapat diminimalkan.

Pembahasan ini sejalan dengan beberapa penelitian, yakni menurut penelitian Taqia et al., (2021) menunjukkan bahwa peningkatan edukasi dan pelatihan dapat meningkatkan kepatuhan terhadap hygiene dan sanitasi. Dalam studi Dailami et al., (2024) mengungkapkan bahwa program penyuluhan berkelanjutan mampu meningkatkan kesadaran pekerja dan pemilik usaha terhadap pentingnya kebersihan makanan. Dalam studi tersebut juga menekankan pentingnya pemahaman prinsip-prinsip hygiene dan sanitasi makanan untuk memastikan setiap individu yang terlibat dalam industri makanan menjaga praktik kebersihan yang benar. Hal ini sejalan dengan temuan Nurdini et al., (2024) bahwa pengetahuan dan sikap yang baik dapat berkontribusi pada penerapan standar kebersihan yang lebih optimal, serta pelatihan hygiene sanitasi dapat meningkatkan kualitas makanan secara mikrobiologis yang menunjukkan efektivitas pelatihan dalam meningkatkan praktik hygiene.

Namun, terdapat pula beberapa penelitian yang tidak sejalan, seperti pengamatan Swamilaksita &

Pakpahan, (2016) menunjukkan bahwa meskipun penjamah makanan memiliki pengetahuan, mereka tidak menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi, seperti tidak memakai penutup mulut atau kepala, dan merokok selama pengolahan makanan, hal ini menunjukkan meskipun edukasi telah diberikan, implementasi hygiene dan sanitasi masih menghadapi kendala. Berdasarkan penelitian Josita baringbing et al., (2023) menemukan bahwa faktor lingkungan, budaya kerja, dan kurangnya fasilitas masih menjadi hambatan utama dalam penerapan standar kebersihan. Penelitian tersebut juga mengungkapkan bahwa fluktuasi jumlah P-IRT dapat mengakibatkan kurangnya pemantauan sanitasi makanan, yang mempengaruhi kualitas keamanan pangan. Menurut studi Nabilah et al., (2023) menemukan bahwa proses produksi tahu menggunakan peralatan sederhana dan belum sesuai dengan kaidah hygiene dan sanitasi makanan, hal ini menunjukkan bahwa pelatihan saja tidak cukup tanpa adanya pengawasan yang ketat dan dukungan fasilitas yang memadai.

Dengan demikian, hasil penelitian yang dibahas dapat dibandingkan dengan penelitian lain untuk memberikan gambaran yang lebih komprehensif. Beberapa aspek telah sejalan dengan penelitian terdahulu, seperti pentingnya edukasi dan pelatihan dalam meningkatkan kebersihan pangan. Namun, tantangan dalam implementasi tetap menjadi fokus utama yang memerlukan perhatian lebih lanjut agar standar hygiene dan sanitasi dapat diterapkan secara maksimal.

## PENUTUP

Berdasarkan hasil review terhadap sepuluh artikel, dapat disimpulkan bahwa sebagian besar tempat pengolahan makanan yang diteliti belum sepenuhnya memenuhi standar hygiene sanitasi. Dari sepuluh artikel tersebut, hanya dua tempat yang menunjukkan penerapan hygiene sanitasi yang cukup baik dan mendekati standar, yaitu pada studi di Rumah Makan Ayam Goreng Suharti yang memenuhi 90% persyaratan, serta restoran *Burger King* yang sebagian besar telah sesuai dengan SOP meskipun masih ditemukan ketidaksesuaian individu. Sementara itu, delapan artikel lainnya menunjukkan bahwa penerapan hygiene sanitasi masih kurang optimal, baik karena kurangnya pengetahuan dan pelatihan penjamah makanan, keterbatasan fasilitas, maupun rendahnya kesadaran terhadap pentingnya kebersihan dalam pengolahan makanan. Temuan ini menegaskan perlunya peningkatan edukasi, pelatihan rutin, dan pengawasan dalam pelaksanaan standar hygiene sanitasi di berbagai sektor industri makanan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Annas, H. N., Andriyani, Fauziah, M., Ernyasih, & Lusida, N. (2021). Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Padang “X” Pamulang Tangerang Selatan Tahun 2020. *Environmental Occupational Health and Safety Journal*, 2(1), 49–58.
- Assidiq, A. S., Darawati, M., Chandradewi, A., & Suranadi, N. L. (2019). Pengetahuan, Sikap Dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Di Ruang Pengolahan Makanan. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), 81–86. <https://doi.org/10.32807/jgp.v4i2.135>
- Azzahro, Elvandari, M., & Andriani, E. (2024). Analisis Tingkat Pengetahuan Terhadap Personal Higiene Serta Gambaran Keberadaan E. Coli Dan Salmonella sp di Pasantren. *Innovative: Journal Of Social Science Research*, 4(4), 3313–3320. <https://j-innovative.org/index.php/Innovative/article/view/11961>
- Dailami, Moh. Thandzir, Haufi Sukmamedian, Syailendra Reza I. R, Natal Olotua Sipayung, & Taufik Bachrul Ulum Lubis. (2024). Pelatihan Higiene Dan Sanitasi Makanan Untuk Karyawan Di Momoo Juice Bar & Caffe Harbour Bay Kota Batam. *Jurnal Keker Wisata*, 2(1), 11–21. <https://doi.org/10.59193/jkw.v2i1.225>
- Dara, S., Jayadi, A., & Nurhartanto, A. (2024). Hubungan Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Dengan Kejadian Kesakitan Pada Santriwati Dan Penjamah Makanan Di Pondok Pesantren Diniyyah Putri Lampung Tahun 2024. *Jurnal Ilmiah Nusantara (JINU)*, 1(5), 240–251. <https://doi.org/https://doi.org/10.61722/jinu.v1i5.2536>
- Dewani, D. S. N., Kristianto, L., & Indriastuti, W. A. (2024). Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Pastry Kitchen The Alana Yogyakarta Hotel & Convention Center. *Hotelier Journal*, 10(1), 56–60.
- Farrah, & Agustin, E. (2018). Penerapan S.O.P Hygiene dan Sanitasi Teknik Pengolahan Makanan di Kitchen Restauran Burger King Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 4(1), 49–59. <http://journal.ubm.ac.id/>
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Hartini, S. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Hygiene Sanitasi (Studi pada PT. Ryan Catering, Jakarta). *Nutrizione: Nutrition Research And Development Journal*, 2(2), 16–26. <https://doi.org/10.15294/nutrizione.v2i2.58466>
- Josita baringbing, I., Rini, W. N. E., & Putri, F. E. (2023). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku

- Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi*, 7(1), 31–40. <https://doi.org/10.22437/jkmj.v7i1.23552>
- Maftukhah, N. A. (2023). Faktor - Faktor Yang Mempengaruhi Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Di Kelurahan Silaberanti Palembang. *Jurnal Masker Medika*, 11(2), 384–394. <https://doi.org/10.52523/maskermedika.v11i2.578>
- Makhfirah, N., & Hadi, A. (2024). Edukasi hygiene sanitasi peralatan terhadap peningkatan pengetahuan tenaga penjamah makanan pada Instalasi Gizi di Rumah Sakit Meuraxa Banda Aceh. *SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 5 (2), 556–562.
- Muhammad Hatta, Erwinda, & A. Marahena. (2018). Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Restoran Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Mitrasehat*, 8(2), 201–208. <https://doi.org/10.51171/jms.v8i2.185>
- Munif, F., Friska, & Hulu, F. (2022). Penerapan Hygiene Pengolahan Makanan Dan Sanitasi Restoranstudi Kasus Rumah Makan Ayam Goreng Suharti, Dewi Sartika,Jakarta Timur. *Jurnal Pesona Hospitality*, 15(2), 1–13. <http://jurnal.pertiwi.ac.id/index.php/pesonahospitality/article/view/121>
- Nabilah, N., Dwiyanti, L. S., & Maskur, M. A. (2023). Higienitas Dan Sanitasi Pada Umkm Tahu Ud Sindangkasih Hygiene and Sanitation in Umkm Tofu Ud Sindangkasih. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1–6.
- Novianti, S., Maywati, S., Studi, P., Masyarakat, K., Ilmu, F., & Siliwangi, U. (2024). Higiene Dan Sanitasi Makanan Kaitan Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Warung Nasi Di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 20(2), 147–162.
- Nurdini, D., Nanda Fauziah, P., Pustikasari, A., Studi Gizi, P., Kesehatan, F., Mohammad Husni Thamrin, U., Thamrin, H., & Studi Keperawatan, P. (2024). Edukasi Laik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Bersama D'Akeul Catering Kota Bekasi. *Jurnal Pemberdayaan Komunitas MH Thamrin*, 6(1), 96–101. <http://journal.thamrin.ac.id/index.php/JPKMHthamrin/issue/view/103>
- Nurlita, W. M., Studi, P., Manajemen, D., Pariwisata, F., & Padang, U. N. (2024). Analisis Hygiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan di Kitchen Hotel Rangkayo Basa Padang. *Jurnal Manajemen Pariwisata Dan Perhotelan*, 2(3), 159–172. <https://doi.org/https://doi.org/10.59581/jmpp-widyakarya.v2i3.3934>
- Putra, K. M. (2022). Implementasi hygiene sanitasi terhadap pengolahan bahan makanan di the brass restaurant. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(5), 1138–1154. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i5.80>
- Rivani, S. K., & Putriningtyas, N. D. (2023). Korelasi Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Enthong Mas Katering. *Darussalam Nutrition Journal*, 7(1), 53–64. <https://doi.org/10.21111/dnj.v7i1.9586>
- Soegiantoro, D. H., Soegiantoro, H. R., & Soegiantoro, G. H. (2022). Penyuluhan Higiene Dan Sanitasi Dalam Pengolahan Makanan Di Sevensky Lippo Plaza Yogyakarta. *Jurnal Industri Pariwisata*, 4(2), 122–130. <https://doi.org/10.36441/pariwisata.v4i2.660>
- Swamilaksita, P. D., & Pakpahan, S. R. (2016). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. *Nutrire Diaita*, 8(2), 71–79.
- Taqia, D. M., Handajani, S., Nurlaela, L., & Romadhoni, I. F. (2021). Kajian Tentang Pelatihan Higiene Sanitasi Untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Katering. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 351–360. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/41927>.