



## Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan di Tempat Wisata

Kurnia Rahmawati<sup>✉</sup>, Arum Siwiendrayanti  
Universitas Negeri Semarang, Indonesia

### Article Info

Submitted 29 August 2022

Accepted 3 January 2023

Published 30 November 2023

#### Keywords:

Food Sanitation Hygiene, Restaurants

#### DOI:

<https://doi.org/10.15294/ijphn.v3i3.59845>

### Abstrak

**Latar Belakang:** Menurut data profil kesehatan Kabupaten Kendal tahun 2018, jumlah Tempat Pengolahan Makanan (TPM) yang diperiksa sebanyak 2.538 tempat dan yang telah memenuhi syarat kesehatan sebanyak 63,40%. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Pantai Ngebun Kecamatan Kaliwungu Kabupaten Kendal. **Metode:** Penelitian ini merupakan penelitian observasional dengan pendekatan cross sectional. Teknik pengambilan data dilakukan dengan observasi dan wawancara terhadap 30 sampel penjamah makanan di Pantai Ngebun. Pengambilan sampel dilakukan dengan teknik total sampling, kemudian data dianalisis secara univariat dan bivariat. Selanjutnya data disajikan dalam bentuk tabel dan disimpulkan.

**Hasil:** Terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan ( $p$  value = 0,003), dan keikutsertaan pelatihan ( $p$  value = 0,033) dengan penerapan higiene sanitasi makanan. Serta tidak ada hubungan antara tingkat pengetahuan ( $p$  value = 0,084), jumlah pengunjung ( $p$  value = 0,328) dan masa kerja ( $p$  value = 1,000) dengan penerapan higiene sanitasi makanan.

**Kesimpulan:** Perlu peningkatan pengawasan serta pembinaan baik oleh pemilik rumah makan, puskesmas, dan dinas terkait setempat.

### Abstract

**Background:** According to Kendal Regency health profile data in 2018, the number of Food Processing Places (TPM) examined as many as 2,538 places, and 63.40% who have met the health requirements. The purpose of this study was to determine the factors associated with the application of food sanitation hygiene in restaurants in Ngebun Beach, Kaliwungu District, Kendal Regency.

**Methods:** This research is an observational study with a cross-sectional approach. The data collection technique was carried out by observing and interviewing 30 samples of food handlers at Ngebun Beach. Sampling was done by total sampling technique, then the data were analyzed by univariate and bivariate. Furthermore, the data is presented in tabular form and concluded.

**Results:** There is a relationship between the attitudes of food handlers ( $p$ -value = 0.003), and participation in training ( $p$ -value = 0.033) with the application of food sanitation hygiene. And there is no relationship between the level of knowledge ( $p$  value = 0,04), number of visitors ( $p$ -value = 0.328) and years of service ( $p$ -value = 1,000) with the application of food sanitation hygiene.

**Conclusion:** To increase supervision and guidance both by restaurant owners, health centers, and local related agencies.

© 2023 Universitas Negeri Semarang

<sup>✉</sup> Correspondence Address:  
Universitas Negeri Semarang, Indonesia.  
Email : [krahma388@gmail.com](mailto:krahma388@gmail.com)

## Pendahuluan

Makanan merupakan kebutuhan dasar bagi hidup manusia. Makanan harus terhindar dari bahan pencemar dan bibit penyakit serta Higiene. Pengolahan makanan yang baik dan benar akan membuat makanan bermanfaat bagi tubuh. Apabila salah satu dari faktor tersebut terganggu, maka makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan bahkan menyebabkan penyakit bawaan makanan (Bagiastra & Damayanti, 2018). Menurut Organisasi Kesehatan Dunia (WHO) penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak terjadi di zaman modern ini. Penyakit ini biasanya bersifat toksik maupun infeksius dan disebabkan oleh agen penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi.

Sejumlah survei terhadap kejadian luar biasa (KLB) penyakit bawaan makanan yang berjangkit di seluruh dunia memperlihatkan bahwa sebagian besar kasus penyakit bawaan makanan terjadi akibat kesalahan penanganan pada saat penyiapan makanan baik di rumah, jasa katering, kantin rumah sakit, sekolah, perusahaan, pangkalan militer, atau pada saat jamuan makan. Sebagai salah satu jenis pelayanan umum dalam mengolah dan menyediakan, maka penjual makanan memiliki potensi yang cukup besar dalam menimbulkan gangguan kesehatan dari makanan yang disajikannya. Berdasarkan data dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Public Health Emergency Operation Center (PHEOC) Kementerian Kesehatan pada tahun 2017, mencatat kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan di Indonesia berjumlah 163 kasus. Sedangkan, menurut data Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional mencatat kasus keracunan makanan yang terjadi pada tahun 2016 sebanyak 1.068 kasus. Menurut data profil kesehatan Kabupaten Kendal tahun 2018, jumlah Tempat Pengolahan Makanan (TPM) yang diperiksa sebanyak 2.538 tempat dan yang telah memenuhi syarat kesehatan sebanyak 63,40%. Selain itu, pada tahun 2018 juga terjadi kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan dengan jumlah penderita sebanyak 16 orang. Sedangkan pada tahun 2019 terjadi Kejadian Luar Biasa (KLB) keracunan makanan

dengan jumlah penderita sebanyak 557 orang dengan kasus tertinggi terjadi pada kelompok umur 15-19 tahun.

Tempat umum atau sarana pelayanan umum merupakan tempat yang memiliki fasilitas dan berpotensi terhadap terjadinya penularan penyakit. Tempat umum tersebut meliputi hotel, terminal, pasar, swalayan, salon, bioskop, gedung pertemuan, tempat rekreasi, pondok pesantren, tempat ibadah, objek wisata, dan lain-lain (Agoestin & Wati, 2014). Menurut UU RI No. 23 Tahun 1992 Tentang Kesehatan Pasal 22 menyatakan bahwa setiap tempat atau sarana pelayanan umum wajib memelihara dan meningkatkan lingkungan yang sehat sesuai dengan standar dan persyaratan dengan melakukan inspeksi sanitasi tempat-tempat umum.

Pantai Ngebum berada di pesisir pantai utara masuk di wilayah Kabupaten Kendal, lebih tepatnya di Desa Mororejo Kecamatan Kaliwungu. Pantai ini merupakan satu-satunya pantai di wilayah Kecamatan Kaliwungu, oleh karena itu Pantai Ngebum selalu ramai oleh pengunjung terutama di hari libur atau akhir pekan. Berdasarkan data dari pengurus Pantai Ngebum, jumlah pengunjung rata-rata setiap harinya mencapai 200 pengunjung, sedangkan untuk akhir pekan dan hari libur rata-rata dapat mencapai 1.000 pengunjung per hari. Jumlah pengunjung yang cukup tinggi ini menjadikan jumlah pedagang makanan di pantai ini jumlahnya lumayan banyak. Makanan yang dijual oleh para pedagang juga cukup bervariasi mulai dari olahan laut hingga makanan instan.

Higiene pada pedagang sangat berpengaruh terhadap keamanan pangan, agar bahan makanan tidak tercemar. Sedangkan sanitasi tempat makan dilakukan untuk pengendalian kondisi lingkungan. Peran sanitasi menjadi sangat penting sebagai upaya pencegahan tumbuh dan berkembangnya mikroba patogen yang dapat merusak pangan dan membahayakan manusia. Keadaan Higiene sanitasi yang buruk berpengaruh terhadap kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen dan juga akan berpengaruh terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengonsumsi makanan tersebut (Suryani & Dwi Astuti, 2019).

Kurangnya pengetahuan akan menye-

babkan perilaku hidup tidak bersih dan pencemaran makanan akan dianggap sebagai sesuatu yang lumrah (Rahmayani, 2018). Hasil penelitian Carina (2014) dari 3 pedagang menunjukkan bahwa terdapat hubungan antara pengetahuan, sikap, ketersediaan sumber-sumber fasilitas sanitasi makanan dengan praktik sanitasi pada pedagang makanan di sekitar wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. Jumlah pengunjung atau konsumen juga dapat mempengaruhi kualitas makanan yang dijual. Ketika pengunjung tidak terlalu banyak akan menyebabkan makanan yang disediakan tidak laku terjual. Makanan yang tidak laku terjual ini akan disimpan dan dipanaskan untuk dijual kembali. Proses penyimpanan makanan yang tidak benar akan berpengaruh terhadap kualitas dan keamanan makanan tersebut. Salah satu faktor yang menyebabkan ketidaktahuan mengenai penerapan higiene sanitasi dikarenakan kurangnya partisipasi penjamah makan dalam mengikuti pelatihan tentang higiene sanitasi makanan (Pitri & Husaini, sugiaro, 2020). Lama masa kerja merupakan pengalaman individu yang dapat menentukan perkembangan dalam pekerjaan (Cahyaningsih et al., 2018).

Penelitian ini berbeda dengan penelitian sebelumnya karena variabel bebas yang diteliti yaitu tingkat pengetahuan, sikap penjamah makanan, jumlah pengunjung, masa kerja, dan keikutsertaan pelatihan, sedangkan variabel terikatnya adalah penerapan higiene sanitasi rumah makan. Penelitian ini dilakukan di Pantai Ngebun Kabupaten Kendal. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui faktor-faktor yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Pantai Ngebun Kecamatan Kaliwungu, Kabupaten Kendal.

### Metode

enis penelitian yang digunakan merupakan penelitian observasional dengan pendekatan cross sectional. Penelitian ini dilakukan di Pantai Ngebun Kecamatan Kaliwungu, Kabupaten Kendal pada bulan Maret 2022. Variabel bebas yang akan diteliti dalam penelitian ini yaitu tingkat pengetahuan, sikap penjamah makanan, jumlah pengunjung,

masa kerja, dan keikutsertaan pelatihan. Variabel terikat yang akan diteliti pada penelitian ini yaitu penerapan higiene sanitasi makanan. Instrumen penelitian menggunakan lembar kuesioner dan lembar observasi.

Dalam penelitian ini, teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah dengan cara teknik total sampling. Sampel dalam penelitian ini yaitu seluruh anggota populasi yang berjumlah 30 orang dengan responden penelitian yaitu seorang penjamah makanan. Penelitian ini menggunakan sumber data primer yang diperoleh dengan cara melakukan survei langsung ke lokasi yaitu Pantai Ngebun kemudian melakukan wawancara langsung dan observasi menggunakan kuesioner dan lembar observasi.

Teknik analisis data yang digunakan yaitu analisis univariat dan bivariat menggunakan SPSS. Analisis univariat dilakukan untuk menggambarkan distribusi frekuensi masing-masing variabel. Analisis bivariat dilakukan dengan uji chi square untuk mengetahui hubungan yang signifikan antara kedua variabel. Penelitian ini telah mendapatkan Ethical Clearance dengan nomor 035/KEPK/EC/2022 dari Komisi Etik Penelitian Universitas Negeri Semarang.

### Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan tabel 1. Dapat diketahui bahwa distribusi jumlah responden yang berjenis kelamin laki-laki yaitu sebanyak 7 responden (23,3%) dan jumlah responden yang berjenis kelamin perempuan sebanyak 23 responden (76,7%). Selain itu, pada tabel 2. Diketahui bahwa rata-rata umur responden yaitu berkisar 35 tahun dengan responden termuda berumur 26 tahun dan responden tertua berumur 58 tahun.

Berdasarkan tabel 3. diketahui bahwa sebagian besar responden memiliki tingkat pengetahuan yang kurang baik mengenai penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan yaitu sebanyak 18 responden (60%) sedangkan responden yang memiliki tingkat pengetahuan baik mengenai penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan yaitu sebanyak 12 responden (40%). Proporsi responden yang memiliki sikap kurang baik terhadap penerapan higiene sanitasi makanan

pada rumah makan yaitu sebanyak 18 responden (60%) sedangkan responden yang memiliki sikap baik sebanyak 12 responden (40%). Proporsi jumlah pengunjung diketahui bahwa sebagian besar responden memiliki jumlah pengunjung yang kurang ramai yaitu sebanyak 18 responden (60%) sedangkan responden yang memiliki jumlah pengunjung ramai sebanyak 12 responden (40%). Pada variabel masa kerja diketahui bahwa sebagian besar responden memiliki masa kerja lama

yaitu sebanyak 18 responden (60%) sedangkan sisanya memiliki masa kerja yang masih baru yaitu sebanyak 12 responden (40%). Sedangkan variabel keikutsertaan pelatihan menunjukkan bahwa sebagian besar responden penelitian tidak mengikuti pelatihan mengenai higiene sanitasi makanan yang dilaksanakan oleh Dinas Kesehatan Kabupaten Kendal yaitu sebanyak 17 responden (56,7%) sedangkan yang mengikuti pelatihan mengenai higiene sanitasi makanan yaitu sebanyak 13 responden (43,3%).

Tabel 1. Distribusi Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Karakteristik Responden	Frekuensi	Persen(%)
Jenis Kelamin		
Laki-Laki	7	23,3
Perempuan	23	76,7

Tabel 2. Distribusi Karakteristik Responden Berdasarkan Umur

Variabel	X	Me	Mo	SD	Minimum	Maximum
Umur	35,57	32,50	28	8,9	26	58

Tabel 3. Distribusi Frekuensi Berdasarkan Karakteristik Responden

Variabel Penelitian	Frekuensi	Persen (%)
Tingkat Pengetahuan		
Kurang Baik	18	60
Baik	12	40
Sikap Responden		
Kurang Baik	15	50
Baik	15	50
Jumlah Pengunjung		
Kurang Ramai	18	60
Ramai	12	40
Masa Kerja		
Baru	12	40
Lama	18	60
Keikutsertaan Pelatihan		
Tidak Mengikuti	17	56,7
Mengikuti	13	43,3

Berdasarkan tabel 4. menunjukkan bahwa dari 18 responden yang memiliki tingkat pengetahuan kurang baik, terdapat 13 (72,2%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan yang kurang baik dan 5 (27,8%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan yang baik. Sedangkan dari 12 responden dengan tingkat pengetahuan baik, terdapat 4 (33,3%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan yang kurang baik dan 8 (66,7%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi

makanan yang baik. Dari hasil analisis uji chi square diperoleh nilai  $p=0,084$  ( $p<0,05$ ) yang berarti bahwa terdapat hubungan antara tingkat pengetahuan penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Pantai Ngebum. Untuk variabel sikap responden didapatkan hasil bahwa dari 15 responden dengan sikap kurang baik, terdapat 13 (86,7%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan yang kurang baik dan 2 (13,3%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan

baik. Sedangkan dari 15 responden dengan sikap baik, terdapat 4 (26,7%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan yang kurang baik dan 11 (73,3%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan baik. Dari hasil analisis uji chi square diperoleh nilai  $p=0,003$  ( $p<0,05$ ) yang berarti bahwa terdapat hubungan antara sikap penjamah makanan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Pantai Ngebum.

Hasil analisis bivariat untuk variabel jumlah pengunjung yaitu dari 18 rumah makan dengan jumlah pengunjung kurang ramai, terdapat 12 (66,7%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan kurang baik dan 6 (33,3%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan baik. Sedangkan dari 12 rumah makan dengan jumlah pengunjung ramai, terdapat 5 (41,7%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan kurang baik dan 7 (58,3%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan baik. Dari hasil analisis uji chi square diperoleh nilai  $p=0,328$  ( $p>0,05$ ) yang berarti bahwa tidak terdapat hubungan antara jumlah pengunjung dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Pantai Ngebum. Pada variabel masa kerja didapatkan hasil bahwa dari 12 responden dengan masa kerja baru, terdapat 7 (58,3%) responden yang

memiliki penerapan higiene sanitasi makanan kurang baik dan 5 (41,7%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan baik. Sedangkan 18 responden dengan masa kerja lama, terdapat 10 (55,6%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan kurang baik dan 8 (44,4%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan baik. Dari hasil analisis uji chi square diperoleh nilai  $p=1,000$  ( $p>0,05$ ) yang berarti bahwa tidak terdapat hubungan antara masa kerja dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Pantai Ngebum. Sedangkan untuk variabel keikutsertaan pelatihan hasil yang didapatkan yaitu bahwa dari 17 responden yang tidak mengikuti pelatihan, terdapat 13 (76,5%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan kurang baik dan 4 (23,5%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan baik. Sedangkan dari 13 responden yang mengikuti pelatihan, terdapat 4 (30,8%) responden memiliki penerapan higiene sanitasi makanan kurang baik dan 9 (69,2%) responden yang memiliki penerapan higiene sanitasi makanan baik. Dari hasil analisis uji chi square diperoleh nilai  $p=0,033$  ( $p<0,05$ ) yang berarti bahwa terdapat hubungan antara keikutsertaan pelatihan dengan penerapan higiene sanitasi makanan pada rumah makan di Pantai Ngebum.

Tabel 4. Hasil Analisis Bivariat

Variabel Penelitian	Penerapan Higiene Sanitasi Makanan				<i>p-value</i>	RP	CI(95%)
	Kurang Baik		Baik				
	F	%	F	%			
Tingkat Pengetahuan							
Kurang Baik	13	72,2	5	27,8	0,084		
Baik	4	33,3	8	66,7			
Sikap Responden							
Kurang Baik	13	86,7	2	13,3	0,003	3,250	1,372– 7,698
Baik	4	26,7	11	73,3			
Jumlah Pengunjung							
Kurang Ramai	12	66,7	6	33,3	0,328		
Ramai	5	41,7	7	58,3			
Masa Kerja							
Baru	7	58,3	5	41,7	1,000		
Lama	10	55,6	8	44,4			
Keikutsertaan Pelatihan							
Tidak Mengikuti	13	76,5	4	23,5	0,033	2,485	1,055– 5,855
Mengikuti	4	30,8	9	69,2			



Sesuai hasil dari penelitian yang telah dilakukan melalui wawancara, terdapat responden yang mengatakan jika boleh memiliki kuku panjang serta menggunakan cincin dan gelang saat mengolah makanan. Selain itu, juga ditemukan responden yang mengatakan bahwa bersin dan berbicara saat mengolah makanan merupakan hal yang biasa. Menurut mereka, ketika bersin tanpa menutup mulut saat mengolah makanan tidak akan berpengaruh terhadap kualitas makanan yang dibuat. Mereka tidak mengetahui bahwa mungkin saja terjadi pencemaran makanan akibat perilaku bersin dan berbicara tanpa menutup saat mengolah makanan oleh kuman atau virus yang berasal dari rongga mulut yang dikeluarkan saat bersin dan berbicara. Serta masih kurangnya pengawasan yang dilakukan oleh pemilik rumah makan maupun sanitarian puskesmas terhadap penjamah makanan juga mempengaruhi sikap penjamah makanan terhadap penerapan higiene sanitasi makanan.

Pelatihan akan membentuk perilaku positif yang merupakan akibat dari peningkatan pengetahuan yang didapat oleh peserta pelatihan sehingga memicu terbentuknya perilaku yang aman terhadap penanganan makanan. Dalam penelitian ini, responden yang mengikuti pelatihan cenderung memiliki penerapan higiene sanitasi makanan yang baik. Hal ini didukung dengan data yang didapat saat observasi, bahwa dari 13 responden yang mengikuti pelatihan, 10 responden (83,3%) diantaranya memiliki tingkat pengetahuan yang baik.

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, variabel yang berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi makanan yaitu sikap responden dan keikutsertaan pelatihan. Sedangkan Variabel yang tidak berhubungan dengan penerapan higiene sanitasi makanan yaitu tingkat pengetahuan, jumlah pengunjung, dan masa kerja.

### Daftar Pustaka

Abidin, Z. (2018). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun. *Global Health*

*Science*, 3(1), 12–16.

- Agoestin, C., & Wati, I. (2014). Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Sanitasi Pada Pedagang Makanan Di Sekitar Wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. *Unnes Journal of Public Health*, 2(4), 1–10. <https://doi.org/10.15294/ujph.v2i4.3062>
- Amalia, I. S., Rohaeni, E., & Mariawati, D. (2015). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan Tahun 2013. *Jurnal Ilmu-Ilmu Kesehatan Bhakti Husada Kuningan*, 04(02), 52–57.
- Andayani, H. (2020). Hygiene dan Sanitasi Makanan. *Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika*, 3(4), 6–37.
- Ari, R. P., & Caesar, D. L. (2016). Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Terminal Penumpang Pelabuhan Tanjung Emas Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama*, 4(1), 1–47.
- Aspiani, M., & Rustiawan, A. (2019). Hubungan Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Fasilitas Sanitasi terhadap Keamanan Pangan di Rumah Fasilitas Sanitasi Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Depok Kabu. *Jurnal Kesehatan*.
- Bagiastra, I. K., & Damayanti, S. L. P. (2018). Hygiene Dan Sanitasi Pedagang Sate Bulayag Di Kawasan Wisata Suranadi Tahun 2017. *Media Bina Ilmiah*.
- Cahyaningsih, T., Nurjazuli, & D Lanang, H. (2018). Hubungan Lama Bekerja, Pengawasan Dan Ketersediaan Fasilitas Sanitasi Dengan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Pt. Bandeng Juwana Elrina Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 6(6), 363–368.
- Depkes RI. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Dirjen PPL dan PM.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Kendal. (2018). *Profil Kesehatan 2018*. Kabupaten Kendal: Dinas Kesehatan Kabupaten Kendal.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Kendal. (2019). *Profil Kesehatan 2019*. Kabupaten Kendal: Dinas Kesehatan Kabupaten Kendal.
- Dwi, A., Astiti, A., & Asmara, I. W. S. (2019). Gambaran Umum Hygiene Sanitasi Desa Tibubeneng Kecamatan Kuta Utara Kabupaten Badung Tahun 2018. *Kesehatan Lingkungan*, 9(1), 56–62.
- Dwi Cakhyono, S. N., & Lagiono, L. (2018). Deskripsi Sarana Sanitasi Obyek Wisata Sanggaluri Park Purbalingga Tahun 2017. *Buletin Keslingmas*, 37(2), 212–219. <https://>

- doi.org/10.31983/keslingmas.v37i2.3868
- Fatmawati, D. S. B. (2018). Analisis Aspek Kesehatan Lingkungan Di Tempat Wisata Taman Margasatwa Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 6(2), 122–132.
- Gani, H. A. (2016). Gambaran Sanitasi Lingkungan di Kawasan Wisata Budaya Osing: Studi di Lima Kecamatan di Kabupaten Banyuwangi. *Nurseline Journal*, 1(1).
- Irawan, D. W. (2016). *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman Di Rumah Sakit*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan.
- Irmawartini, & Nurhaedah. (2017). *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Jovanović, S., Janković–Milić, V., & Ilić, I. (2015). Health and Hygiene Importance for the Improvement of Tourism Sector Competitiveness in Serbia and the South-eastern Europe Countries. *Procedia Economics and Finance*, 19(15), 373–382. [https://doi.org/10.1016/s2212-5671\(15\)00038-6](https://doi.org/10.1016/s2212-5671(15)00038-6)
- Kartika, N. T., Herya, N., Prodi, U., Kesehatan, I., Fakultas, M., & Keolahragaan, I. (n.d.). Evaluasi Promosi Dan Pelatihan Higiene Dan Sanitasi Penjamah Makanan Di Kantin Sekolah. *Evaluation of Hygiene and Sanitation Promotion and Training for Food Handler in School Cafeteria*. 128–134.
- Lahay, I. H., Wolok, E., Hassanudin, & Ulohi, H. (2018). Pengaruh Usia dan Lama Kerja terhadap Kelelahan Kerja pada Pekerja Pembuat Batako Di Gorontalo. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2527–6042, 64–67.
- Lumanauw, N. (2019). Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Bali Di Destinasi Wisata Kuliner Pasar Malam Sindu, Sanur, Bali. *Kesehatan*, 1(2), 23–44.
- Marinda, D., & Ardillah, Y. (2019). Implementasi Penerapan Sanitasi Tempat-tempat Umum Pada Rekreasi Benteng Kuto Besak Kota Palembang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 18(2), 89. <https://doi.org/10.14710/jkli.18.2.89-9>
- Mayasari, A. I., Heryana, A., K, D. A., & Fithri, N. K. (2019). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Di Restoran X Kota Cirebon Tahun 2018. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Meikawati W, Astuti R, S. (2010). Hubungan Antara Pengetahuan Dan Sikap Tentang Higiene Sanitasi Petugas Penjamah Makanan Dengan Praktek Higiene Sanitasi Di Unit Instalasi Gizi Rsj Dr Amino Gondohutomo Semarang 2008 Meikawati. *J Kesehatan Masy Indones*, 6, 50–64.
- Menkes RI. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1908/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan atau Restoran*.
- Menkes RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1906/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Ningsih, R. (2014). *penyuluhan hygiene sanitasi makanan dan minuman serta kualitas makanan yang di jajakan pedagang di lingkungan SDN Kota Samarinda*. 10(1), 64–72.
- Notoadmodjo, S. (2007). *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). *Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima*. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233.
- Pitri, R. H., & Husaini, sugiarto, A. (2020). Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang Factors Related to Food Handling Hygiene Practices in Primary Schools in the Work Area of the Tanjung Pinang Health Center. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 6(2), 732–741.
- Prameswari, G. N., Fauzi, L., & Kurnia, A. R. (2020). *Manajemen Data Kesehatan*. Semarang: Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang.
- Puspita, I., Palandeng, H., Sinolungan, J., Minat, B., Lingkungan, K., Masyarakat, F. K., & Ratulangi, U. S. (2013). *The relationship of food handlers' sanitary hygiene practices to the contamination of Escherichia coli on traditional gado-gado along the streets of Manado City*.
- Putri, K. R., Nurjazuli, & Hanani, D. yusniar. (2015). Hubungan Higiene Dan Sanitasi Makanan Dengan Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli Dalam Makanan Di Warung Makan Sekitar Terminal Borobudur, Magelang Rizqi Putri Kurniasih\*, Nurjazuli\*\*, Yusniar Hanani D\*\*\*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(1), 2356–3346. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jkm>
- Rahmawati, D. (2018). Hygiene dan Sanitasi Lingkungan di Obyek Wisata Kampung Tulip. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 87–94.
- Rahmayani. (2018). Hubungan pengetahuan, sikap

- dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>
- Rousta, A., & Jamshidi, D. (2020). Food tourism value: Investigating the factors that influence tourists to revisit. *Journal of Vacation Marketing*, 26(1), 73–95. <https://doi.org/10.1177/1356766719858649>
- Sakinah, N. (2019). Higiene Sanitasi Pedagang Penyetan Di Kawasan Wisata. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), 45–53.
- Sarwono, S. (2007). *Sosiologi Kesehatan. Beberapa Konsep Beserta Aplikasinya*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sugiyono. (2007). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suherman, A. P., Ane, R. La, & Ibrahim, E. (2013). Praktik Hygiene Penjamah Dan Sanitasi Peralatan Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Pada Sd Di Kel . Antang Kec . Manggala Kota Makassar Hygiene Practices of Food Handlers and Street Food Utensils Sanitation at Elementary Schools in Antang Sub-district Mangg. *Jurnal Mkm*, 103–108.
- Suryani, D., & Dwi Astuti, F. (2019). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 15(1), 70. <https://doi.org/10.24853/jkk.15.1.70-81>
- Suryani, D., & Jannah, A. A. (2021). Determinan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Angkringan Selama Masa Pandemi Covid-19. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 882–890. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v5i2.2156>
- Tanaioy, S. N. K., Sari, D. D., Halim, F., & Damayanti, A. Y. (2018). Tingkat Pengetahuan dan Sikap Higiene dengan Perilaku Higiene Perorangan pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSJ. Prof. Dr. Soerojo Magelang. *Journal of Islamic Nutrition*, 1(1), 19–25. <https://doi.org/10.21111/join.v1i1.2178>
- Tooy, G. C., Wuaten, G. A., & Umboh, M. J. (2019). Higiene dan Sanitasi Lingkungan di Kawasan Obyek Wisata Pesisir Pantai Embuhanga Kabupaten Sangihe. *Jurnal Ilmiah Tatengkorang*, 3, 85–88.
- Wahyunanto. (2018). Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Upaya Peningkatan Mutu Kualitas Food And Beverage ( Studi Pada Pantai Konang Desa Ngelebeng Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek ). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 58(2), 146–154.
- Yulianto, Hadi, W., & Nurcahya, R. J. (2020). *Hygiene, Sanitasi, dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu