

## FAKTOR-FAKTOR YANG MEMPENGARUHI KELAYAKAN USAHA PADA TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN DI TERMINAL BUS ARJOSARI KOTA MALANG

Ariyanto Beko Djaga<sup>1</sup>, Ike Dian Wahyuni<sup>2</sup> Yusup Saktiawan<sup>3</sup>  
<sup>1-2</sup> STIKES Widyagama Husada Malang  
Email: ikedian@widyagamahusada.ac.id

### ABSTRAK

Keamanan pangan merupakan aspek penting dalam menjamin kesehatan masyarakat, terutama pada tempat pengolahan makanan di area publik seperti terminal. Dalam penelitian ini mempunyai tujuan menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kelayakan usaha pada tempat pengolahan makanan di Terminal Bus Arjosari Kota Malang. Penelitian ini menggunakan metode analitik dengan pendekatan kuantitatif. Sampel dalam penelitian ini adalah total populasi, yaitu 13 unit warung makan di kawasan terminal. Pengumpulan data dilakukan melalui observasi dan kuesioner, kemudian dianalisis menggunakan regresi logistik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh tempat pengolahan makanan tergolong layak (100%). Tiga variabel independen, yaitu kondisi penjamah makanan, kondisi tempat pengolahan, dan peralatan, terbukti berpengaruh signifikan terhadap kelayakan usaha ( $p < 0,05$ ). Faktor yang paling dominan adalah kondisi tempat pengolahan dengan odds ratio sebesar 15,6 kali. Penelitian ini menyimpulkan bahwa penguatan aspek sanitasi dan higiene, khususnya pada tempat dan penjamah makanan, sangat penting untuk menjaga kelayakan usaha pengolahan makanan di area terminal.

**Kata kunci:** kelayakan usaha, pengolahan makanan, higiene sanitasi, terminal Arjosari

### ABSTRACT

*Food safety is a critical aspect in ensuring public health, particularly in food processing sites located in public areas such as bus terminals. This study aims to analyze the factors that influence the feasibility of food businesses at the food processing sites in Arjosari Bus Terminal, Malang City. This research employed an analytic method with a quantitative approach. The sample included the total population of 13 food stalls operating in the terminal area. Data were collected through observation and questionnaires, and analyzed using logistic regression. The results showed that all food processing sites were deemed feasible (100%). Three independent variables—food handler conditions, the condition of the processing site, and equipment—significantly affected business feasibility ( $p < 0.05$ ). The most dominant factor was the condition of the processing site, with an odds ratio of 15.6. The study concludes that strengthening hygiene and sanitation practices, especially in food handling and processing areas, is essential to maintain the feasibility and safety of food businesses in terminal environments.*

**Keywords:** business feasibility, food processing, hygiene and sanitation, Arjosari terminal

## LATAR BELAKANG

Keamanan pangan adalah aspek penting dalam melindungi kesehatan masyarakat. Setiap makanan yang dikonsumsi perlu memenuhi standar kebersihan dan kesehatan agar dapat mencegah terjadinya penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne disease*). Menurut Pathiassana & Izharrido (2022) [1] makanan yang aman yaitu makanan yang tidak terkontaminasi oleh mikroorganisme, bahan kimia berbahaya, kotoran fisik, serta telah diolah dengan tata cara yang benar agar kandungan gizinya tidak rusak.

Agar makanan dan minuman layak dikonsumsi serta memenuhi standar kesehatan, diperlukan pengawasan terhadap aspek higiene dan sanitasi lingkungan. Pengawasan tersebut mencakup seluruh tahapan, mulai dari pemilihan bahan, penyimpanan, proses pengolahan, penyimpanan setelah dimasak, distribusi, hingga penyajiannya kepada konsumen. [2].

Beranekaragam bentuk dan jenis makanan telah banyak tersedia dalam masyarakat, salah satu contohnya adalah makanan yang dijual di warung makan namun tidak dipastikan bagaimana keamanan pangan [3]. Kesehatan makanan tidak hanya dipengaruhi oleh kualitas bahan, tetapi juga sangat ditentukan oleh kondisi higiene dan sanitasi lingkungan, khususnya pada tahap pengolahan. Pengolah atau penjamah makanan berpotensi menjadi perantara penularan kuman patogen ke dalam makanan melalui berbagai cara. [4].

World Health Organization (WHO) mencatat bahwa setiap tahunnya sekitar 600 juta orang di dunia mengalami keracunan makanan, dan 420.000 di antaranya meninggal dunia. Di Indonesia, data dari Aplikasi SPIMKer KLBKP tahun 2023 menunjukkan terdapat 2.442 kasus keracunan makanan, dengan Provinsi DKI Jakarta, Jawa Timur, dan Jawa Barat sebagai tiga wilayah dengan kasus tertinggi. Penyebab utama keracunan ini berasal dari pangan olahan rumah tangga, jajanan, dan makanan siap saji yang tidak memenuhi standar higiene dan sanitasi [5].

Kondisi ini sangat relevan dengan praktik pengolahan makanan di tempat umum, termasuk terminal, pasar, dan pusat kuliner lainnya. Terminal Bus Arjosari Kota Malang, sebagai salah satu pusat transportasi utama, juga menjadi tempat aktivitas ekonomi, termasuk usaha warung makan. Namun, berdasarkan hasil observasi pada Maret 2025, masih banyak ditemukan permasalahan terkait sanitasi, seperti tempat cuci tangan yang kurang strategis, penjamah makanan yang tidak menggunakan alat pelindung diri (APD), dan keberadaan vektor seperti lalat di area makan.

Permasalahan ini menunjukkan adanya kebutuhan mendesak untuk melakukan pengawasan dan pembinaan secara berkala terhadap Tempat Pengolahan Makanan (TPM). Pengawasan ini perlu dilakukan oleh instansi kesehatan, seperti puskesmas dan dinas kesehatan, berdasarkan regulasi terbaru dalam Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 17 Tahun 2024. Regulasi ini menekankan pentingnya Inspeksi Kesehatan Lingkungan (IKL) terhadap pelaku usaha makanan, dengan indikator utama berupa kelayakan lingkungan, infrastruktur bangunan, dan kompetensi penjamah makanan.

Kawasan pengolahan makanan merupakan tempat umum yang digunakan untuk mengolah kuliner dari bahan mentah hingga tersaji menjadi pangan matang sehingga perlu dilakukan supervisi, terutama dikawasan umum yang menjual makanan. Tujuan dari supervisi untuk mengendalikan faktor-faktor yang bisa menyebabkan gangguan pada kesehatan [6].

Kelayakan TPM tidak hanya bergantung pada aspek fisik bangunan atau fasilitas, tetapi juga ditentukan oleh faktor-faktor manusia dan peralatan yang digunakan. Penjamah makanan yang tidak memahami prinsip-prinsip dasar higiene dapat menjadi sumber kontaminasi silang. Begitu pula dengan penggunaan peralatan yang tidak memenuhi standar sanitasi. Oleh karena itu, perlu dilakukan evaluasi menyeluruh terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi kelayakan usaha TPM.

Kelayakan Tempat Pengolahan Makanan (TPM) perlu menjadi perhatian utama. Hal ini disebabkan oleh keterbatasan jumlah tenaga sanitarian, meningkatnya jumlah TPM setiap tahun, kebutuhan pengawasan yang semakin besar, serta tingginya tuntutan masyarakat dan konsumen terhadap jaminan keamanan pangan [7].

Penelitian ini mempunyai tujuan untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi kelayakan usaha pada tempat pengolahan makanan di Terminal Bus Arjosari Kota Malang. Fokus utama penelitian adalah tiga aspek penting, yaitu perilaku dan kompetensi penjamah makanan, kondisi bangunan tempat pengolahan, dan kelayakan peralatan yang digunakan dalam proses penyajian makanan.

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi dasar dalam perumusan kebijakan, program pembinaan, serta edukasi bagi pelaku usaha makanan di lingkungan terminal dan tempat umum lainnya.

## **METODE PENELITIAN**

Sugiyono (2020) [8] menyebutkan desain penelitian adalah model atau metode yang bertujuan untuk menentukan arah penelitian. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu jenis penelitian analitik dengan pendekatan kuantitatif Untuk menganalisis bagaimana pengaruh faktor-faktor terhadap kelayakan usaha dan analisa data dengan menggunakan uji regresi *logistic*. Pada Terminal Arjosari Kota Malang kemudian melakukan observasi menggunakan kuesioner dan Formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan Sentra Pangan Jajanan/Kantin Atau Usaha Sejenis. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh warung makan di Terminal Bus Arjosari Kota Malang, sebanyak 13 unit warung makan. Pengambilan sampel dalam penelitian ini dilakukan dengan teknik total *Sampling*, yaitu 13 unit warung makan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Univariat

**Tabel 1. Distribusi Penjamah Makanan**

No.	Penjamah Makanan	Frekuensi	Persentase (%)
1.	Memenuhi Syarat	2	15.4 %
2.	Tidak Memenuhi Syarat	11	84.6 %
	Jumlah	13	100 %

Berdasarkan tabel di atas, diketahui bahwa dari 13 tempat pengolahan makanan, sebanyak 2 penjamah makanan (15,4%) memenuhi syarat, sedangkan 11 penjamah makanan (84.6 %) tidak memenuhi syarat.

**Tabel 2. Distribusi Tempat Pengolahan Makanan atau Bangunan**

No.	Tempat Pengolahan Makanan	Frekuensi	Persentase (%)
1.	Memenuhi Syarat	8	61.5 %
2.	Tidak Memenuhi Syarat	5	38.5 %
	Jumlah	13	100 %

Berdasarkan tabel di atas, diketahui bahwa dari 13 tempat pengolahan makanan, sebanyak 8 tempat pengolahan makanan (61.5 %) memenuhi syarat, sedangkan 5 tempat pengolahan makanan (38.5 %) tidak memenuhi syarat.

**Tabel 3. Distribusi Peralatan**

No.	Peralatan	Frekuensi	Persentase (%)
1.	Memenuhi Syarat	7	53.8 %
2.	Tidak Memenuhi Syarat	6	46.2 %
	Jumlah	13	100 %

Berdasarkan tabel di atas, diketahui bahwa dari 13 tempat pengolahan makanan, sebanyak 7 kondisi peralatannya (53.8 %) memenuhi syarat, sedangkan 6 kondisi peralatannya (84.6 %) tidak memenuhi syarat.

**Tabel 4. Distribusi Kelayakan TPM**

No.	Kelayakan TPM	Frekuensi	Persentase (%)
1.	Memenuhi Syarat	13	100 %
2.	Tidak Memenuhi Syarat	0	0 %
	Jumlah	13	100 %

Berdasarkan tabel di atas, diketahui bahwa dari 13 tempat pengolahan makanan, semuanya layak 13 (100%).

## Hasil Bivariat

**Tabel 5. Hasil Uji Regresi Logistik**

No.		B	S.E	Wald	df	Sig	Exp(B)
1.	Penjamah	1.407	2.487	4.027	1	.040	4.666
2.	Tempat Pengolahan Makanan	2.747	1.644	6.793	1	.016	15.593
3.	Peralatan	1.587	1.655	4.920	1	.034	4.890
4.	Constant	1.760	1.345	5.713	1	.029	.172

Variabel Penjamah memiliki nilai Sig. = 0.040, maka  $H_0$  ditolak. Ini menunjukkan bahwa keberadaan dan kondisi penjamah makanan berpengaruh signifikan terhadap kelayakan usaha pada tempat pengolahan makanan.

Variabel Pengolahan memiliki nilai Sig. = 0.016, yang juga  $< 0.05$ , sehingga  $H_0$  ditolak. Artinya, proses pengolahan makanan yang dilakukan di warung atau tempat usaha secara signifikan memengaruhi kelayakan usaha tersebut.

Variabel Peralatan memiliki nilai Sig. = 0.034, maka  $H_0$  ditolak. Ini menunjukkan bahwa kondisi dan ketersediaan peralatan pengolahan makanan turut memberikan pengaruh signifikan terhadap kelayakan usaha.

## Pembahasan Penjamah Makanan

Penjamah makanan memainkan peranan sentral dalam menjamin keamanan makanan, karena mereka berinteraksi langsung dengan bahan makanan selama proses pengolahan dan penyajian. Dalam penelitian ini, ditemukan bahwa 84,6% penjamah makanan tidak memenuhi syarat sesuai standar kesehatan, seperti tidak menggunakan celemek, tidak menutup kepala, serta tidak mencuci tangan secara rutin. Hanya 15,4% yang memenuhi syarat.

Pernyataan ini didukung oleh hasil penelitian menurut Baringbing *et al.* (2022) [9] yang menunjukkan adanya hubungan antara pengetahuan dan sikap penjamah dengan perilaku higienis mereka. Kegagalan penjamah dalam menerapkan prinsip hygiene dan sanitasi dapat

menyebabkan kontaminasi silang, yang berujung pada risiko keracunan makanan.

Penjamah yang dimaksud mencakup individu yang mengolah, menyajikan, dan menyentuh makanan secara langsung. Aspek yang dinilai mencakup kebersihan diri, pemanfaatan alat pelindung diri, misalnya masker, celemek, serta penutup kepala. serta perilaku higienis saat menangani makanan. Penjamah yang tidak menjaga sanitasi pribadi dapat menjadi sumber utama kontaminasi silang dan penyebaran penyakit bawaan makanan. Oleh karena itu, kualitas penjamah menjadi salah satu faktor penting dalam menilai kelayakan sebuah usaha makanan (Pasanda, Amalia 2016) [10].

Penjamah harus menjaga kebersihan pribadi, mengenakan pakaian pelindung seperti celemek dan penutup kepala, mencuci tangan dengan benar, serta tidak melakukan tindakan yang dapat menyebabkan kontaminasi silang (seperti menggaruk tubuh, merokok, atau berbicara saat mengolah makanan). Penjamah yang tidak memenuhi standar ini berisiko tinggi menyebarkan mikroorganisme patogen yang berbahaya bagi konsumen, sehingga dapat menurunkan kelayakan usaha makanan (Arifah, Niki. 2023) [11].

Menurut Irawan dan Djoko (2022) [12] penjamah makanan memiliki peran penting dalam mengolah makanan dan berpotensi menularkan penyakit jika tidak menjaga kebersihan. Beberapa infeksi seperti *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens*, *Streptococcus* dan *Salmonella* dapat ditularkan melalui tubuh penderita. Oleh karena itu, penjamah makanan harus selalu sehat.

### **Tempat Pengolahan Makanan Atau Bangunan**

Fasilitas tempat pengolahan makanan merupakan faktor kedua yang memiliki pengaruh signifikan. Dalam penelitian ini, 61,5% tempat pengolahan dinyatakan memenuhi syarat, sementara 38,5% tidak memenuhi syarat. Aspek yang diperiksa meliputi kebersihan lantai dan dinding, ventilasi, pencahayaan, dan pengendalian vektor.

Kelayakan tempat pengolahan makanan atau bangunan dinilai berdasarkan aspek kebersihan bangunan, langit-langit, dinding, lantai, ventilasi, serta pencahayaan yang memadai. Menurut Novike, Anis (2022) [13] tempat pengolahan makanan yang baik yaitu: Bangunan dirancang, dibangun dan dipelihara serta memiliki konstruksi yang tahan lama, mudah dibersihkan, dinding sebaiknya menggunakan material yang tidak mudah menyerap air, sedangkan langit-langit dianjurkan halus, rata, berwarna terang, serta mudah dibersihkan sehingga bebas dari debu, sarang laba-laba, maupun kotoran lainnya. Pintu idealnya terbuat dari bahan yang kuat, tahan lama, dan tidak mudah rusak.

Kondisi sanitasi lingkungan yang buruk dapat menyebabkan kontaminasi mikrobiologis, seperti bakteri dan virus patogen. Penelitian ini mendukung hasil temuan Ruslan La Ane *et al.*, (2022) [14] yang menyebutkan bahwa kelemahan pada struktur fisik tempat pengolahan sangat mempengaruhi skor kelayakan. Usaha yang tidak memiliki dapur tertutup atau penghalang serangga secara signifikan cenderung tidak memenuhi syarat kelayakan usaha.

### **Peralatan**

Kondisi peralatan pengolahan makanan juga berpengaruh secara signifikan terhadap kelayakan usaha. Dalam temuan lapangan, hanya 53,8% usaha yang peralatannya memenuhi syarat, sedangkan 46,2% lainnya tidak memenuhi syarat. Dikatakan tidak memenuhi syarat biasanya berkarat, tidak dicuci dengan baik, dan disimpan sembarangan.

Menurut Assagaff dan Farha (2022) [15] peralatan makanan yang tidak bersih menjadi salah satu jalur utama kontaminasi bakteri pada makanan. Alat-alat pengolahan yang terbuat dari bahan berpori, seperti kayu atau plastik kasar, dapat menyimpan mikroorganisme dan mempercepat pembusukan makanan.

Setelah dicuci, peralatan makan sebaiknya dikeringkan menggunakan kain bersih atau handuk agar tidak ada kotoran maupun sisa air yang menempel. Jika peralatan disimpan dalam kondisi masih basah, terutama di tempat yang lembap atau mudah berkarat, maka dapat

terjadi kontaminasi. Jumlah kuman pada peralatan makan juga bisa meningkat apabila peralatan hanya ditumpuk di tempat terbuka tanpa perlindungan yang memadai. (Syahlan *et al.*, 2018) [16].

Hasil penelitian sesuai dengan penelitian Fardin & Melati (2021) [17] mencatat bahwa salah satu penyebab rendahnya kelayakan usaha adalah penggunaan peralatan yang tidak bersih dan disimpan sembarangan. Ini menunjukkan bahwa peralatan ]sangat berkontribusi terhadap kebersihan dan kelayakan usaha. Peralatan masak maupun makan yang sedang tidak digunakan sebaiknya disimpan dengan posisi terbalik agar terhindar dari debu dan potensi kontaminasi bakteri. (Sutoko *et al.*, 2019) [18].

### **Kelayakan TPM**

Meskipun banyak variabel yang tidak memenuhi syarat secara individu, hasil menunjukkan bahwa seluruh unit usaha (100%) tetap dinilai layak. Hal ini kemungkinan besar disebabkan oleh penggunaan kriteria agregat dari ketiga faktor yang masih bisa mencapai skor >70% secara kumulatif. Hasil tersebut sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2024 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko di Sektor Kesehatan.

Namun, hasil ini tidak serta merta menunjukkan bahwa seluruh aspek telah ideal. Fakta bahwa mayoritas penjamah dan beberapa elemen bangunan serta peralatan masih belum sesuai menunjukkan perlunya peningkatan kualitas secara menyeluruh, bukan hanya memenuhi skor minimum.

Menurut Atmoko *et al* (2017) [19] faktor utama dalam pelayanan bisnis rumah makan yaitu kenyamanan dan jaminan kebersihan (higiene dan sanitasi) untuk menjaga kesehatan dan kelangsungan usaha. Pengelolaan fasilitas harus profesional dan sesuai aturan kesehatan agar pelanggan merasa nyaman dan terlindungi dari risiko penyakit. Sebuah rumah makan dikatakan layak jika dalam kegiatan pengawasan makanan adalah meliputi: 1)penerimaan bahan makanan, 2) penyimpanan, penanganan, dan menyiapkan bahan makanan: 3) memasak dengan

efektif: 4) penanganan setelah dimasak, 5) membersihkan dan sanitasi bahan makanan dan makanan jadi,; 6) hygiene penjamah dan 7) pelatihan penjamah makanan. Selain restoran ataupun rumah makan memiliki sertifikat laik sehat dan grading, penjamah makanan juga wajib memiliki sertifikat kursus penjamah makanan.

Sanitasi makanan merupakan upaya pencegahan yang berfokus pada langkah-langkah untuk menjaga makanan dan minuman tetap aman dari berbagai risiko yang dapat membahayakan kesehatan. Upaya ini mencakup seluruh tahapan, mulai dari persiapan sebelum produksi, proses pengolahan, penyimpanan, distribusi, hingga saat makanan dan minuman siap dikonsumsi oleh masyarakat. (Andayani, Hafni 2020) [20].

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **Simpulan**

1. Faktor Penjamah Makanan berpengaruh signifikan terhadap kelayakan usaha tempat pengolahan makanan. Hasil dari pemeriksaan penjamah makanan menunjukkan bahwa 11 (84.6%) tidak memenuhi syarat dan 2 (15.4%) memenuhi syarat
2. Faktor Tempat Pengolahan Makanan atau bangunan memberikan pengaruh paling dominan terhadap kelayakan usaha tempat pengolahan makanan. Hasil dari pemeriksaan penjamah makanan menunjukkan bahwa 8 (61.5%) rumah makan memenuhi syarat dan 5 (38.5%) tidak memenuhi syarat
3. Faktor Peralatan berpengaruh signifikan terhadap kelayakan usaha tempat pengolahan makanan. Hasil dari pemeriksaan penjamah makanan menunjukkan bahwa 7 (53.8%) rumah makan memenuhi syarat dan 6 (46.2%) tidak memenuhi syarat.
4. Kelayakan rumah makan di Terminal Arjosari Kota Malang menunjukkan bahwa semua rumah makan sebanyak 13 unit (100%) dinyatakan layak. Hasil tersebut sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2024 tentang Standar

Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko di Sektor Kesehatan.

### **Saran**

1. Dinas Kesehatan disarankan rutin memberikan pelatihan kepada penjamah makanan tentang praktik kebersihan dan sanitasi yang benar
2. Pelaku usaha dan pengelola terminal perlu memperbaiki fasilitas fisik usaha, seperti ventilasi, pencahayaan, saluran limbah, serta kebersihan lingkungan.
3. Penggunaan peralatan masak yang higienis, mudah dibersihkan, tidak berkarat, dan aman bagi makanan (food grade) perlu diterapkan oleh semua pelaku usaha.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- [1]. Agusni, Shintia. Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Dengan Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Jajanan Sekolah Dasar Di Wilayah Kerja Puskesmas Belimbing Kota Padang Tahun 2023. Diss. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Alifah Padang, 2023.
- [2]. Andayani, Hafni. "Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan." *Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika* 3.4 (2020): 26-30.
- [3]. Arifah, Niki. Kajian Pengetahuan Dan Perilaku Personal Hygiene Pramur Masak Di Rsd Dr. Tjitrowardojo Kelas B Kabupaten Purworejo. Diss. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, 2023.
- [4]. Assagaff, Farha. "Gambaran Angka Kuman Pada Peralatan Makan Pedagang Makanan Kaki Lima Jalan Sam Ratulangi Kecamatan Sirimu Kota Ambon." *Global Health Science* 7.3 (2022): 111-115.
- [5]. Atmoko, T. P. H. (2017) 'Peningkatan Higiene Sanitasi Lingkungan Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang', *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), Pp. 1–9.
- [6]. Fardin, Melati. Analisis Kualitas Bakteriologis Air Bersih Dan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (Tpm) Di Wilayah Pelabuhan Poso Sulawesi Tengah Tahun 2021= *Analysis Of Bacteriological Quality Of Clean Water And Sanitation And Hygiene Of Food Processing Place In The Poso Port Area Of Central Sulawesi Province 2021*. Diss. Universitas Hasanuddin, 2021.
- [7]. Baringbing, Isabella Josita. Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan Pada Pangan Industri Rumah Tangga (P-Irt) Di Kecamatan Geragai Tahun 2022. Diss. Ilmu Kesehatan Masyarakat, 2023.

- [8]. Herawati, N., Rahmawati, S., & Lestari, T. (2022). Implementasi pengawasan higiene dan sanitasi tempat pengolahan makanan. Surabaya: Pusat Penerbitan Kesehatan.
- [9]. Irawan, Djoko Windu Purna. "Prinsip Prinsip Hygienen Sanitasi Makanan Minuman: Diktat Kuliah Pengembangan Bahan Pengajaran Mata Kuliah Penyehatan Makanan Minuman Semater Iii Kelas A&B." (2022).
- [10]. Novike, Anis. TA: Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Produk Rendang Ikan Tuna Di UMKM Dapur Yonica Kecamatan Lubuk Begalung Kota Padang. Diss. Politeknik Negeri Lampung, 2022.
- [11]. Nurul, H., Anisa, S., & Faridah, A. (2022). Perilaku penjamah makanan terhadap higiene makanan di rumah makan. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- [12]. Pasanda, Amalia. "Perbedaan Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah Diberikan Penyuluhan Personal Hygiene Di Hotel Patra Jasa Semarang." Skripsi (2016).
- [13]. Pathiassana, M.T. Dan Izharrido, B. (2022) 'Penilaian Skor Keamanan Pangan Pada Umkm Rumah Makan Abc Di Kabupaten Sumbawa', *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(2), Pp. 61–70.
- [14]. Putuhena & Pancane. (2020). Pengembangan Makanan Berbahan Dasar Tahu Lombok Untuk Meningkatkan Profit Di Masa Pandemi Covid 19. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Index.Php/Parta Volume 1 | Nomor 1 | Juni |2020*.
- [15]. Rakhmawati, Nurul. "Peranan higiene dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan di hotel brongto yogyakarta." *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya* 6.1 (2015).
- [16]. Ruslan La Ane *Et Al.*, (2022). Pendampingan Penerapan Hygiene Dan Santitasi Lingkungan Pangan Pada Kantin Institusi Pemerintahan Kota Parepare. *Community : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* Vol. 2 No. 2 Oktober 2022 E-Issn : 2797-0159 P-Issn : 2797-0574.
- [17]. Sugiyono. (2020). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- [18]. Sutoko, Averina, Rebririna Hapsari, And Purnomo Hadi. "Kualitas Bakteriologi Peralatan Masak Dan Makan Di Rumah Sakit Nasional Diponegoro." *Jurnal Kedokteran Diponegoro (Diponegoro Medical Journal)* 8.4 (2019): 1327-1337.
- [19]. Syahlan, V. L. G. Et Al. (2019) 'Higiene Santitasi Lingkungan Pengelolaan Makanan Dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado', *Kesmas*, 7(5).
- [20]. Tifal, R. (2019). Manajemen kebersihan pusat kuliner dalam perspektif kesehatan lingkungan. Makassar: CV Aksara Timur.