

ANALISIS PENERAPAN HIGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DI RUTAN KELAS II B KABUPATEN HUMBANG HASUNDUTAN TAHUN 2021

**Lenni Manalu¹, Otniel Ketaren², Mido Ester J.Sitorus³ Donal Nababan⁴
Frida Lina Tarigan⁵ Toni Wandra⁶**

¹²³⁴⁵Universitas Sari Mutiara Indonesia Jalan Kapten Muslim

¹lennymanaluuks@gmail.com, ²onieloniel80@gmail.com, ³midoester2211@gmail.com
⁴nababan_donal@yahoo.com, ⁵frida_tarigan@yahoo.co.id

ABSTRACT

Hygiene and sanitation is an important aspect in food processing, its application must be analyzed for improvement efforts. Analysis of the application of hygiene and sanitation of catering services by comparing with the standards of sanitation hygiene, Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 1096/MENKES/PER/VI/2011 concerning Food Sanitation Hygiene.

Methods: This type of research is a qualitative research that provides analysis results of the application of hygiene and sanitation of catering services. Data were collected by observation, interviews, and documentation studies. The data that has been obtained is then discussed and compared with the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 1096/MENKES/PER/VI/2011 concerning Food and Service Sanitation Hygiene.

Results: Hygiene and sanitation analysis includes 6 Principles of Food Management Aspects, Physical Sanitation Aspects, Food Handlers Aspects.

Conclusion: Analysis of the application of food management sanitation hygiene in Rutan Class II B, Humbang Hasundutan Regency in accordance with the Regulation of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 1096/MENKES/PER/VI/2011 concerning the Sanitation Hygiene of Jasaboga. The advice given is to maintain all indicators of achievement of 6 principles of food management principles, aspects of physical sanitation and aspects of food handlers' actions. Keywords: Sanitation Hygiene, Food Management Places

Keywords: Sanitation Hygiene, Food Management Places

PENDAHULUAN

Pengelolaan makanan institusi ialah serangkaian aktivitas sejak merencanakan menu, merencanakan bahan makanan yang dibutuhkan, biaya belanja, pembelian bahan makanan, menerima dan menyimpan, pengolahan bahan makanan, pengantaran dan pencatatan, pelaporan. Pengelolaan makanan pada institusi merupakan guna pemenuhan makanan berkualitas sesuai keperluan gizi, biaya, serta diterima oleh pengguna untuk pemenuhan status gizi terbaik

Pengawasan sanitasi dan higiene Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) harus gencar dilakukan karena didalamnya terdapat kegiatan dan upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak mengakibatkan bahaya serta keracunan dan penyakit pada manusia. Semua tempat yang menjual makanan dan minuman merupakan tujuan dari pemantauan sanitasi makanan, termasuk didalamnya adalah kantin dan restoran. (Dakwani Tifal, 2018)

Pengawasan pengendalian makanan juga memiliki dasar hukum yaitu Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/SK/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga. Pengawasan Pengendalian makanan bertujuan untuk mencegah Penyakit bawaan makanan (foodborne disease) yang biasanya bersifat toksik maupun infeksius, disebabkan oleh agens penyakit yang masuk ke dalam tubuh melalui konsumsi makanan yang terkontaminasi. Penyakit bawaan makanan mencakup lingkup penyakit yang etiologinya bersifat kimiawi maupun biologis, termasuk penyakit kolera dan diare, sekaligus beberapa penyakit parasit. Penyakit bawaan makanan merupakan salah satu permasalahan kesehatan masyarakat yang paling banyak dan paling membebani yang pernah dijumpai di zaman modern ini. Penyakit tersebut meminta banyak korban dalam kehidupan manusia dan menyebabkan sejumlah besar penderitaan, khususnya di kalangan bayi, anak, lansia, dan mereka yang kekebalan tubuhnya terganggu. Tingkat keparahan (besaran) dan konsekuensi

penyakit bawaan makanan ini kerap kali diremehkan oleh pihak berwenang di bidang kesehatan masyarakat. Baru dalam beberapa tahun terakhir ini saja, sebagai akibat dari kejadian luar biasa (KLB) penyakit bawaan makanan (mis. KLB infeksi *Escherichia coli* strain enterohemoragik, listeriosis, salmonellosis, dan kolera), kesadaran beberapa negara terhadap pentingnya penyakit ini bagi kesehatan masyarakat mulai meningkat.

Kontaminasi bahan pangan sejatinya dapat dihindari apabila kita menerapkan proses penanganan bahan pangan yang sesuai seperti memasak menggunakan suhu yang tinggi ($>80^{\circ}\text{C}$), cuci bersih bahan makanan dengan air yang mengalir dan apabila produk yang disimpan pada lemari pendingin setelah dikeluarkan jangan dimasukkan kembali lemari pendingin karena dapat menyebabkan tumbuhnya bakteri patogen. Bakteri yang menyebabkan *Food Borne* dapat menginvasi saluran pencernaan sehingga menyebabkan terjadinya infeksi pada mukosa usus. Pada beberapa bakteri bahkan dapat mengeluarkan toksin yang dapat masuk ke dalam darah dan menyebabkan kerusakan pada jaringan lain yang ada dalam tubuh. Bahan pangan merupakan agen perantara yang baik bagi bakteri tersebut untuk berkembang karena memiliki substrat yang cukup bagi bakteri tersebut untuk tumbuh dan berkembang.

Laporan bulanan kesakitan/morbiditas terbanyak yang diderita Narapidana sebanyak 825 orang, bulan Desember 2020 di Lapas Kelas IIB Kabupaten Humbang Hasundutan adalah ISPA 40 orang, dermatitis 25 orang dan diare 15 orang.(Hasundutan, n.d.)

Berdasarkan hasil Survey awal yang peneliti lakukan tahun 2020 pada Pengelolaan makanan yang dikerjakan oleh penjamah makanan di Rutan Kelas IIB Kab. Humbang Hasundutan masih belum memperhatikan prinsip-prinsip hygiene sanitasi makanan, diantaranya adalah wadah/ tempat makanan yang telah masak yang kurang bersih serta tidak tahan panas, penjamah makanan tidak memakai sarung tangan, masker dan celemek serta tidak melakukan pengecekan kesehatan serta penjamah makanan yang ada belum mengikuti

pelatihan atau kursus penyehatan makanan, padahal pengetahuan seorang penjamah makanan mengenai hygiene sanitasi pengelolaan makanan akan sangat mempengaruhi kualitas makanan yang dihasilkan.

Berdasarkan latar belakang masalah tersebut peneliti melihat perlunya dilakukan penelitian tentang Penerapan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Rutan Kelas II B Kabupaten Humbang Hasundutan.

METODOOGI PENELITIAN

Jenis penelitian yang dilakukan adalah penelitian kualitatif. Penelitian kualitatif yaitu penelitian yang tidak dilakukan dengan mempergunakan rumus- rumus dan simbol- simbol statistik. Penelitian ini juga bertujuan menjelaskan fenomena dengan sedalam- dalamnya melalui pengumpulan data. Jadi dalam penelitian ini lebih ditekankan persoalan kedalaman (kualitas) data bukan banyaknya (kuantitas) data. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan deskriptif analitis. Menurut Issac sebagaimana diintrodusir Umar, bahwa pendekatan deskriptif bertujuan untuk melukiskan secara sistematis fakta atau karakteristik populasi tertentu atau bidang tertentu secara faktual dan cermat

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Analisis Aspek sanitasi Enam Prinsip

Analisis aspek sanitasi enam prinsip pengelolaan makanan berdasarkan hasil penelitian di Rumah Tahanan kelas IIB Kabupaten Humbang Hasundutan dengan mempedomani Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang higiene sanitasi jasaboga adalah

1. Pengadaan bahan makanan

Fenomena yang diperoleh dari hasil penelitian, bahwa proses pengadaan bahan tidak lagi pembelian langsung, melainkan dipihak ketigakan ke leveransir dengan perjanjian kontrak kerja, berdasarkan hasil yang diperoleh bahwa pengadaan bahan makanan telah memenuhi syarat kesehatan baik dari segi gizi maupun kecukupan untuk seluruh warga binaan dengan bahan yang terjamin kualitas dan

kuantitasnya. Adapun untuk setiap pembelian pengadaan bahan makanan disepakati untuk menu per 10 hari. Peneliti menemukan bahwa penanggung jawab pengelolaan makanan selalu mengawasi ketersediaan bahan makanan dan kualitas bahan makanan yang diterima dari leveransir.

Berdasarkan Permenkes nomor 1096 tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasa boga, untuk pengadaan bahan makanan pada rutan kelas II B kabupaten Humbang Hasundutan telah memenuhi syarat kesehatan.

2. Penyimpanan Bahan Makanan

Konsep yang digunakan dalam penyimpanan bahan makanan adalah suatu tata cara menata, menyimpan, memelihara. Keamanan bahan kering dan basah, baik kualitas maupun kuantitas di gudang bahan makanan kering atau basah serta pencatatan dan pelaporan. Bahan makanan kering disimpan di gudang dan rak gantung, sedangkan bahan makanan basah langsung dibawa ke tempat persiapan dan disimpan di lemari pendingin. Kegiatan ini dilakukan oleh tahanan pendamping (tamping), setiap hari penyimpanan bahan makanan dirapikan oleh tahanan pendamping dan dibersihkan agar tidak terlihat kotor. Berdasarkan permenkes nomor 1096 tahun 2011 tentang higiene sanitasi jasa boga bahwa peneliti menemukan proses penyimpanan bahan makanan di rutan kelas II B Kabupaten Humbang

Hasundutan sudah cukup baik dan memperhatikan prinsip higiene sanitasi dan juga dapat meminimalisasi kontaminasi dari mikroorganisme.

3. Pengolahan makanan

Beberapa langkah dilakukan dalam Proses pengolahan bahan makanan para tamping memiliki pakaian kerja celemek, penutup kepala, masker dan sarung tangan, para tamping juga tidak merokok pada saat pengolahan makanan, menggunakan air bersih sewaktu mengolah bahan makanan. Berdasarkan hasil yang diperoleh dari wawancara mendalam serta observasi di tempat pengelolaan makanan rutan kelas II B kabupaten Humbang Hasundutan proses persiapan yang dilakukan secara manual antar lain pencucian bahan makanan, pengeringan, pengupasan, dan pemotongan. Karena bahan makanan tersebut sebagian besar masih dalam bentuk alami, atupun belum mengalami penanganan apapun. Persiapan bahan makanan tersebut dilakukan diatas meja persiapan yang ada di ruang persiapan dan pengolahan.

Dibandingkan dengan permenkes 1096 tahun 2011 mengenai pengolahan bahan makanan, bahwa persiapan yang sudah dilakukan sudah memenuhi syarat kesehatan karena sudah mempertimbangkan cara meminimalkan kehilangan zat gizi yang ada dalam bahan makanan, adapun cara pengolahan bahan makanan yang dilakukan menggunakan api yang sedang, sayuran yang dimasak tidak sampai

layu (warnanya masih ada)

4. Pendistribusian Makanan

Pada Proses pendistribusian makanan, tamping melakukan pemorsian dengan mengisi tempat makanan para tahanan, peneliti menemukan wadah makanan tahanan yang akan disalurkan kepada tahanan banyak yang tidak memiliki tutup wadah, namun penanggungjawab pengelola makanan di Rutan Kelas II B kabupaten Humbang Hasundutan mengambil kebijakan untuk menutup wadah yang tidak bertutup dengan memakai plastik yang aman untuk makanan, dan telah menganggarkan pengadaan wadah makanan tahanan yang tidak layak pakai lagi. Sejauh observasi peneliti dan wawancara mendalam dengan tamping, penanggungjawab pengelola makanan dan juga Kepala Rutan Kelas II B Kabupaten Humbang Hasundutan, wadah makanan tahanan dicuci sendiri

oleh tahanan, masing-masing tahanan bertanggungjawab dengan wadah makanan sendiri, namun ada saja ditemukan tahanan kurang memperdulikan masalah kebersihan wadah, dengan demikian tamping senantiasa akan mencuci ulang kembali apabila ditemukan wadah makanan tahanan yang kotor.

5. Penyimpanan Makanan

Makanan yang telah dimasak disimpan di wadah yang aman, tertutup sehingga terhindar dari kontaminasi luar, sesuai dengan observasi di

lapangan, bahwa penyimpanan makanan di tempat pengelolaan makanan di Rutan Kelas II B Kabupaten Humbang Hasundutan telah sesuai standar

6. Penyajian Makanan

Pada Proses penyajian makanan, bagian tubuh tamping tidak kontak langsung makanan, saat menyajikan makanan memakai sarung tangan, sejauh pengamatan peneliti bahwa tamping menjaga higiene sanitasi pada saat penyajian makanan.

Analisis Aspek sanitasi Fisik

Berdasarkan analisis hasil penelitian aspek sanitasi fisik di Rutan kelas IIB Kabupaten Humbang Hasundutan, pada panduan kuesioner ditemukan bahwa Lokasi, Bangunan dan fasilitas antara lain : halaman bersih ditanami strawbery , tidak becek dan jauh dari tempat pembuangan sampah maupun pencemaran yang menyebabkan bau tidak sedap, konstruksi bangunannya pun kuat, aman dan terpelihara, bersih dan bebas dari barang-barang yang tidak berguna atau barang sisa, lantainya kedap air, tidak licin, tidak retak, terpelihara dan mudah dibersihkan dindidng dan dan langit-langit dibuat dengan baik, terpelihara dan bebas dari debu (sarang laba-laba), bagian dinding yang kena percikan air dilapisi bahan kedap air setinggi 2 (dua) meter dri lantai, pintu dan jendela dibuat dengan baik dan kuat, pintu tidak membuka kedua arah dan dipasang alat penahan lalat, pintu dapur membuka ke arah luar, pencahayaan sesuai dengan kebutuhan dan tidak

menimbulkan bayangan kuat cahaya sedikitnya 10 fc pada bidang kerja, penghawaan ruang kerja maupun peralatan dilengkapi ventilasi yang baik sehingga terjadi sirkulasi udara dan tidak pengap, pembuangan air limbah dari dapur, kamar mandi, WC, dan saluran air hujan lancar, baik dan tidak menggenang, fasilitas cuci tangan dan toilet dalam jumlah cukup, tersedia sabun, nyaman dipakai dan mudah dibersihkan, tersedia tempat sampah yang cukup, bertutup, anti lalat, kecoa, tikus dan dilapisi kantong plastik yang selalu diangkat setiap kali penuh, tersedia luas lantai yang cukup untuk pekerja pada bangunan, dan terpisah dengan tempat tidur atau tempat mencuci pakaian, ruangan bersih dari barang yang tidak berguna. (barang tersebut disimpan rapi di gudang), semua tamping yang bekerja bebas dari penyakit menular, seperti penyakit kulit, bisul, luka terbuka dan infeksi saluran pernafasan atas (ISPA), tangan selalu dicuci bersih, kuku dipotong pendek, bebas kosmetik dan perilaku yang higienis, pakaian kerja dalam keadaan bersih, rambut pendek dan tubuh bebas perhiasan, bahan makanan terolah dalam kemasan asli, terdaftar, berlabel dan tidak kadaluarsa, penanganan makanan dan potensi berbahaya pada suhu, cara dan waktu yang memadai selama penyimpanan peracikan, persiapan penyajian dan pengangkutan makanan serta melunakkan makanan beku sebelum dimasak (thawing), penanganan makanan yang potensial berbahaya karena tidak ditutup atau disajikan ulang, perlindungan terhadap peralatan makan dan masak dalam cara pembersihan, penyimpanan, penggunaan dan pemeliharaannya, alat makan dan masak yang sekali pakai tidak dipakai

ulang, proses pencucian melalui tahapan mulai dari pembersihan sisa makanan, perendaman, pencucian dan pembilasan, bahan racun/pestisida disimpan tersendiri ditempat yang aman, terlindung, menggunakan label/tanda yang jelas untuk digunakan, aman terhadap serangga, tikus, hewan peliharaan dan hewan pengganggu lainnya, pertemuan sudut lantai dan dinding lengkung (konus), alat pembuangan asap dilengkapi filter (penyaring), dilengkapi dengan saluran air panas untuk pencucian, lemari pendingin dapat mencapai suhu -10°C . dari hasil kuesioner ditemukan bahwa untuk aspek sanitasi fisik tempat pengelolaan makanan di Rutan Kelas II B Humbang Hasundutan telah sesuai standar artinya telah menerapkan higiene sanitasi untuk aspek fisik

Hasil analisis aspek Fisik Sanitasi makanan di Rutan Kelas II B Kabupaten Humbang Hasundutan melalui observasi dan wawancara dengan berpedoman pada Permenkes No.1096/Menkes/PER/ VI/2011 tentang persyaratan fisik tempat pengelolaan makanan. Sebagaimana Lembaga Pemasarakatan termasuk kedalam golongan B bahwa peneliti menemukan aspek fisik sanitasi di tempat pengelolaan makanan di Rutan Kelas II B kabupaten Humbang Hasundutan telah memperhatikan masalah higiene sanitasi, namun ada hal-hal yang perlu diperhatikan antara lain : ketika tamping mengelola makanan, lantai sering basah, bukan karena saluran tidak ada, namun tamping sering tidak memperhatikan lantai yang basah yang kita khawatirkan apabila lantai basah maka lantai akan licin, dan bisa menyebabkan kecelakaan pada tamping ketika berada di dapur, oleh karena itu, peneliti

menyarankan kepada setiap tamping untuk membuang air kotor pada saluran air yang telah disediakan.

Analisis Aspek penjamah makanan.

Penjamah makanan adalah orang yang terjun langsung dalam proses masak – memasak mulai dari pengadaan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, pengolahan makanan sampai dengan pengangkutan makanan ke tujuan.

Penjamah makanan di rutan kelas II B kabupaten Humbang Hasundutan adalah Tahanan Pendamping sesuai dengan Permenkumham nomor 9 tahun 2019 tentang pengangkatan dan pemberhentian pemuka dan tamping pada lembaga pemasyarakatan

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan dalam penelitian ini, dikemukakan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

1. Dari enam prinsip pengelolaan makanan di Rutan kelas IIB Kabupaten Humbang Hasundutan terdapat 5 prinsip pengelolaan makanan yang memenuhi standar, yakni 1). Aspek pengadaan makanan memenuhi standar dimana dari 4 pernyataan penelitian semua memenuhi standar, 2). Aspek penyimpanan makanan memenuhi standar dimana dari 10 pernyataan penelitian semua memenuhi standar ,3). Aspek pengolahan makanan memenuhi standar dimana dari 13 pernyataan penelitian semua memenuhi

standar, 4). Aspek penyimpanan makanan memenuhi standar dimana dari 5 pernyataan penelitian semua memenuhi standar, 5). Aspek Penyajian makanan memenuhi standar dimana dari 7 pernyataan penelitian semua memenuhi standar. Terdapat 1 prinsip pengelolaan makanan yang tidak memenuhi standar yakni Aspek pendistribusian makanan dimana dari 6 pernyataan penelitian 5 memenuhi standar dan 1 tidak memenuhi standar, sehingga tidak memenuhi syarat yang ditentukan yaitu semua pernyataan penelitian harus memenuhi standar yang baik.

2. Aspek sanitasi fisik di Rumah Tahanan Negara kelas IIB Kabupaten Humbang Hasundutan memperoleh nilai bobot 90. Hal ini menyimpulkan bahwa aspek sanitasi fisik tempat pengelolaan makanan di Rutan kelas IIB Kabupaten Humbang Hasundutan telah memenuhi syarat karena telah melebihi batas minimum yang ditentukan yaitu sebesar ≥ 83 (90,2%).
3. Aspek penjamah makanan di Rumah Tahanan kelas IIB Kabupaten Humbang Hasundutan sudah memenuhi standar, dimana responden pertama memperoleh nilai akhir 11 dari 13 pertanyaan penelitian, responden kedua memperoleh nilai akhir 12 dari 13 pertanyaan penelitian, responden ke tiga memperoleh nilai akhir 12 dari 13 pertanyaan penelitian, responden ke empat memperoleh nilai akhir 13 dari 13 pertanyaan penelitian, dan responden ke lima memperoleh nilai 11 dari 13 pertanyaan penelitian. Yang berarti sudah memenuhi standar nilai minimal yang ditentukan yakni sebesar $\geq 70\%$ (9-13).

Saran

Berdasarkan kesimpulan penelitian di atas, bahwa analisis higiene sanitasi pengelolaan makanan di Rumah Tahanan Kelas IIB Kabupaten Humbang Hasundutan memberikan beberapa hal yang penting untuk diperhatikan.

1. Hasil analisis yang dilakukan ini hanya terbatas pada metode Kuisisioner, Observasi dan Wawancara terhadap aspek enam prinsip pengelolaan makanan, sanitasi fisik dan tindakan penjamah makanan, belum sampai pada analisis kualitas proses pengelolaan makanan yang diimplementasikan secara langsung, sehingga diharapkan untuk penelitian lanjutan dapat terjun langsung mengikuti semua proses dan juga menganalisis aspek lain yang mendukung penerapan higiene sanitasi yang baik.
2. Bagi pengelola Rumah Tahanan Kelas IIB agar mempertahankan semua pencapaian indikator aspek sanitasi fisik sesuai standar pengelolaan makanan yang ditentukan.
3. Bagi penanggungjawab pengelola makanan agar mempertahankan semua pencapaian indikator aspek enam prinsip pengelolaan makanan dan meningkatkan pencapaian indikator yang belum sesuai standar pengelolaan makanan yang ditentukan.
4. Bagi petugas penjamah makanan agar mempertahankan semua pencapaian indikator aspek Tindakan Penjamah Makanan sesuai standar pengelolaan makanan yang ditentukan.

Daftar Pustaka

- Anwar, S. (n.d.). Sanitasi makanan dan minuman pada institusi pendidikan tenaga sanitasi. In *Jakarta: Pusat pendidikan tenaga kesehatan Depkes RI.*
- Arikunto, S. (n.d.). *Prosedur Penelitian*. Rineka Cipta.
- Aswita, Y. (n.d.). *Prinsip penyelenggaraan higiene sanitasi makanan dan tingkat pengetahuan serta sikap penjamah makanan di lembaga permasyarakatan Kelas IIA Binjai.*
<http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/48489>
- Dakwani Tifal. (2018). No Title. *HIGIENE SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN (TPM) DI GUDANG 100 PADA PELABUHAN LAUT TANJUNG PERAK SURABAYA TAHUN 2018, 1, 1.*
- Dwi Bayu ,dkk, 2015 *Penyehatan Makanan Minuman, Purwokerto, Laboratorium Kesehatan Lingkungan.* (n.d.).
- Ernyta, L. (n.d.). Manajemen pengelolaan makanan dan minuman pada rumah tahanan negara Kelas I Tanjung Gusta Medan Tahun 2004 (Skripsi, Universitas Sumatera Utara. *Diakses Dari.* <http://repository.usu.ac.id/>
- HAM RI, P. M. H. (n.d.). *Nomor M.HH-01.PK.07.02 Tahun 2009 tentang Pedoman Penyelenggaraan. Makanan Bagi Warga Binaan Pemasyarakatan di Lembaga Pemasyarakatan dan Rumah Tahanan Negara.*
- Hasundutan, D. K. K. H. (n.d.). *Profil Dinas Kesehatan Kabupaten Humbang Hasundutan Tahun 2020.* Laporan Bulanan Hygiene Sanitasi di Kabupaten Humbang Hasundutan.
- Kustipia, R. (n.d.). *Analisis sistem penyelenggaraan makanan dan daya terima menu (persepsi) yang disajikan di lapas kelas iib Tasikmalaya.*
- Minantyo, H. (n.d.). *Dasar-dasar pengolahan makanan (Edisi ke-1.* Graha Ilmu.
- Nunung, I. (2012). *Pemanfaatan Media Internet sebagai sumber belajar pada Mahasiswa Komunikasi Islam.*

- PP, D., & Depkes, P. L. (n.d.). *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan & Minuman.*
- PPM, D., & Depkes, P. L. P. (n.d.). *No Title.*
- Purnawijayanti, H. A. (n.d.). *higiene, dan keselamatan kerja dalam pengolahan makanan. Yogyakarta: Kanisius.*
- Qorina Nurul Azizah*), A. S. (n.d.). *DESKRIPTIF HYGIENE SANITASI PENGELOLAAN MAKANAN DI LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS IIB KABUPATEN CILACAP TAHUN 2017.*
- Rejeki, S. (n.d.). *Sanitasi hygiene dan K3.* Rekayasa Sains.
- RI, Kementerian Kesehatan. (n.d.). *No Title.*
- RI, Kementrian Kesehatan. (n.d.). *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2017.*
- <https://www.depkes.go.id/resources/download/pusdatin/profilkesehatan-indonesia/Profil-Kesehatan-Indonesia-tahun-2017.pdf>
- Siagian, E. S. M. (2018). *MANAJEMEN PENGOLAHAN MAKANAN DAN MINUMAN PADA LEMBAGA PEMASYARAKATAN KELAS IIB LUBUK PAKAM TAHUN 2018.*
- Universitas Sumatera Utara.
- Widyanti, R., & Yuliarsih. (n.d.). *Higiene dan sanitasi umum dan perhotelan.* Grasindo.