

KONDISI SANITASI RUMAH MAKAN DI SEKITAR KAMPUS 1 UNIVERSITAS NEGERI GORONTALO

Parid Pakaya¹, Priti H Adji², Novita Pant³, Putri Wulandari⁴, Gita Poee⁵

^{1,2,3,4,5}Prodi Biologi, Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam,

Univeritas Negeri GorontaloDesa, Kec., Bone Bolango, Gorontalo

Jl., Kec., Kel., Gorontalo

E-mail : faridpakaya01@gmail.com

ABSTRAK

Hygiene adalah usaha kesehatan masyarakat yang mempelajari kondisi lingkungan terhadap kesehatan manusia, upaya mencegah timbulnya penyakit karena pengaruh lingkungan kesehatan tersebut serta membuat kondisi lingkungan sedemikian rupa sehingga terjamin pemeliharaan kesehatan. Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitik beratkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia. Sedangkan Rumah makan adalah istilah umum untuk menyebut usaha gastronomi yang menyajikan hidangan kepada masyarakat dan menyediakan tempat untuk menikmati hidangan itu serta menetapkan tarif tertentu untuk makanan dan pelayanannya. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui keadaan dari rumah makan disekitar kampus 1 universitas negeri gorontalo. Penelitian ini menggunakan metode penelitian deskriptif, dan pengumpulan datanya menggunakan observasi dan study literature. Dan penyajian datanya disajikan dalam bentuk table.

Kata Kunci: Higiene, sanitasi, rumah makan, Universitas Negeri Gorontalo

1. PENDAHULUAN

Rumah Makan adalah suatu tempat usaha yang ruang lingkup kegiatannya tersedia makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Restoran adalah jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya. Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia untuk dapat melangsungkan kehidupan selain kebutuhan sandang dan perumahan. Makanan selain mengandung nilai gizi juga merupakan media untuk dapat berkembang biaknya mikroba atau kuman terutama makanan yang mudah membusuk yaitu makanan yang banyak mengandung kadar air serta nilai protein yang tinggi. Kemungkinan lain masuknya atau beradanya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu pestisida serta bahan lainnya antara lain debu, tanah, rambut manusia dapat berpengaruh buruk terhadap kesehatan manusia. Salah satu makanan yang aman adalah yang tidak tercemar, tidak mengandung mikroorganisme atau bakteri dan bahan kimia berbahaya, telah diolah dengan tata cara yang benar sehingga sifat dan zat gizinya tidak rusak serta tidak bertentangan dengan kesehatan manusia. Sehingga besarnya dampak terhadap kesehatan yang masih belum juga diketahui karena hanya sebagian kecil dari kasus-kasus yang akhirnya yang ada, dilaporkan ke pelayanan kesehatan dan juga jauh lebih sedikit lagi yang diselidiki.

Gorontalo, 15 Desember 2021

Pengawasan sanitasi makanan pada rumah makan adalah pemantauan secara terus menerus terhadap rumah makan atas perkembangan tindakan atau kegiatan item-item persyaratan sanitasi makana dan keadaan yang terdapat setelah usaha tindak lanjut dari pemeriksaan. Pemeriksaan merupakan usaha melihat dan menyaksikan secara langsung di tempat serta menilai tentang keadaan, tindakan atau kegiatan yang dilakukan, serta memberikan petunjuk/saran-saran perbaikan. Kegiatan pengawasan sanitasi makanan meliputi, pendataan tempat pengelolaan makanan, pemeriksaan berkala, memberi saran perbaikan, melakukan kunjungan kembali, memberi peringatan dan rekomendasi pada pihak terkait serta laporan hasil pengawasan.

Dari 160 rumah makan yang terdaftar Kantor Walikota Kota Gorontalo, setelah dicocokkan dengan data dari Dinas Kesehatan Kota Gorontalo, ternyata baru 141 rumah makan yang memperoleh sertifikat laik dari segi kesehatannya. Hal ini menunjukkan bahwa masih ada 19 rumah makan yang belum memperoleh sertifikat kesehatan. Berdasarkan pengamatan awal yang dilakukan peneliti, di beberapa rumah makan di Kota Gorontalo, yang letaknya cukup strategis dan sering dilalui banyak kendaraan bermotor, ada beberapa penjamah makanan yang menunjukkan perilaku yang tidak sehat dalam menjamah makanan, misalnya menggunakan lap kotor untuk membersihkan meja, dan mengolah makanan ketika sedang dalam keadaan sakit. Demikian juga dalam sarana sanitasinya, dimana sering ditemukan ada rumah makan yang melakukan pencucian peralatan makanan tanpa menggunakan sabun, peralatan hanya dicelupkan seember air pencuci yang sudah kotor, serta bahan makanan belum jadi disimpan dalam ruangan yang tidak dilengkapi dengan pelindung dari hama dan tikus.

2. METODE DAN HASIL PENELITIAN

2.1 Jenis penelitian

Penelitian ini bersifat deskriptif yaitu melihat gambaran kondisi hygiene sanitasi pada rumah makan disekitar Kampus 1 Universitas Negeri Gorontalo.

2.2 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada rumah makan disekitar kampus 1 Universitas Negeri Gorontalo. Lokasi pertama yaitu Rumah makan A, Jl. Swah besar No.88, Heledulaa, Kota Tim., Kota Gorontalo. Lokasi kedua yaitu Rumah Makan B, Jl. Jendral Sudirman, No.3, Wumialo, Kota Tengah, Kota Gorontalo, Gorontalo. Penelitian ini dimulai pada bulan Oktober sampai dengan November 2021.

Adapun batas wilayah lokasi rumah makan A adalah:

Sebelah Utara Berbatasan dengan rumah pernik

Sebelah Selatan berbatasan dengan rumah sopan gorontalo

Sebelah Timur berbatasan dengan wisma 88

Sebelah Barat berbatasan dengan pangkas rambut 4 sura madu

Jarak lokasi rumah makan A dengan Kampus 1 UNG di kota gorontalo $\pm$ 500m, dapat ditempuh melalui jalur darat dengan waktu tempuh 2 menit menggunakan sepeda motor



Gambar 1. Lokasi rumah makan A

Gorontalo, 15 Desember 2021

Adapun batas wilayah lokasi rumah makan B adalah:

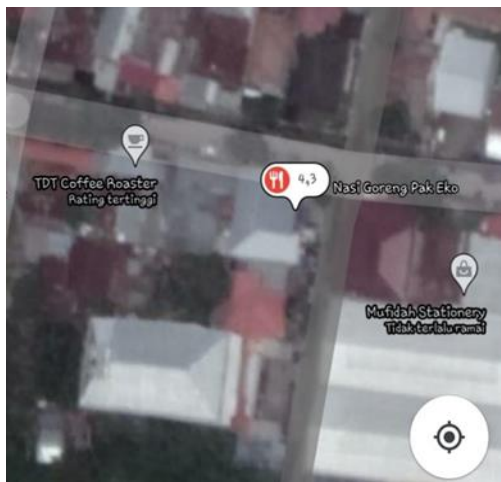
Sebelah Utara Berbatasan dengan foto copy sudirman

Sebelah Selatan berbatasan dengan wisma amal 1

Sebelah Timur berbatasan dengan rumah makan ayam geprek jani 2

Sebelah Barat berbatasan dengan rumah makan dapur Gorontalo 2

Jarak lokasi rumah makan B dengan kampus 1 UNG di kota gorontalo $\pm$ 300m, dapat ditempuh melalui jalur darat dengan waktu tempuh 1 menit menggunakan sepeda motor



Gambar 2. Lokasi rumah makan B

2.3 Objek penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah rumah makan yang berada di sekitaran kampus 1 Universitas Negeri Gorontalo

2.4 Teknik Pengambilan Data

Pada teknik pengambilan data kami menggunakan dua sumber data, yaitu data primer dan sekunder.

2.4.1 Data Primer

Observasi dan wawancara mengenai kondisi bangunan rumah makan fasilitas sanitasi dan hygiene sanitasi pada rumah makan yang di peroleh dari observasi dan wawancara yang di lakukan dengan pengisian data.

2.4.2 Data Skunder

Metode penelitian yang digunakan adalah studi literature. kami menggunakan studi literature karena kami mengkaji berbagai sumber-sumber dari jurnal, buku ataupun beberapa media cetak yang berkaitan dengan masalah yang dibahas sebagai sumber rujukan dalam penelitian memperoleh informasi tentang permasalahan yang dibahas dengan turun langsung ke tempat kejadian agar dapat memperoleh informasi yang lebih relevan.

2.5 Analisis Data

Data yang dipeoleh dari observasi di bandingkan dengan kepmenkes RINo. 1098/MENKES/VII/2003 Data penelitian ini digunakan dalam bentuk tabel.

Gorontalo, 15 Desember 2021

2.6 Penyajian Data

1.	Rumah Makan A	       
2.	Rumah Makan B	 

Gorontalo, 15 Desember 2021



2.7 Hasil dan Pembahasan

Pada sampel penelitian ini adalah rumah makan yang ada di wilayah sekitar kampus Universitas Negeri Gorontalo yang menyajikan makanan yang berjumlah 2 rumah makan yang bersedia dijadikan lokasi riset. Parameter yang dilakukan di rumah makan disekitar kampus UNG yaitu gambaran sanitasi rumah makan yang meliputi lokasi bangunan, fasilitas sanitasi dan 6 prinsip hygiene sanitasi makanan. Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan pada rumah makan di sekitar kampus UNG maka diperoleh hasil sebagai berikut :

Tabel 1. Hasil penelitian rumah makan di sekitar kampus UNG

Variabel	Rumah Makan			
	A		B	
	Kategori			
	MS		MS	
	(+)	(-)	(+)	(-)
1). Lokasi Bangunan	✓		✓	
2). Fasilitas Sanitasi	✓		✓	
Keran Air Bersih	✓		✓	
Jamban/Toilet		✓		✓
Saluran air limbah	✓		✓	
Tempat Cuci Tangan	✓		✓	
Tempat mencuci peralatan	✓		✓	
Tempat Sampah		✓		✓

Gorontalo, 15 Desember 2021

3). 3 Prinsip hygiene	✓		✓	
Pemilihan Bahan Makanan	✓		✓	
Penyimpanan bahan makanan	✓		✓	
Pengolahan Bahan makanan	✓		✓	

Keterangan:

MS : Memenuhi syarat

(+) : Ya

(-) : Tidak

Dasar hukum yang digunakan dalam upaya hygiene sanitasi rumah makan dan restoran adalah Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Rumah makan/restoran merupakan salah satu jasa boga yang lingkup kegiatannya menyediakan makanan dan minuman bagi kepentingan umum. Kota Gorontalo diarea sekitar kampus Universitas Negeri Gorontalo terdapat beberapa rumah makan yang sering menjadi tempat favorite pengunjung, Keduanya tentu menyajikan makanan yang berbeda.

1. Lokasi Bangunan

Tidak berada pada arah angin dan cukup jauh dari sumber pencemar debu, asap, bau dan cemaran lainnya, bangunannya terpisah dengan tempat tidur, bangunan semi permanen. Lantai bersih, kedap air, tidak licin, rata dan kering. Dinding bangunan terbuat dari papan dan kedap air, rata, bersih dan memiliki ventilasi yang masih berfungsi dengan baik, tempat keluarnya bau tak enak dan cukup menjamin rasa aman, pencahayaan cukup tersebar rata disetiap sisi ruangan dan tidak menyilaukan maka hal ini termasuk dalam kategori lokasi rumah makan yang sudah memenuhi syarat sesuai Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003.

2. Fasilitas Sanitasi

a. Keran Air Bersih RI

Air bersih dikedua rumah makan sudah memenuhi syarat sesuai Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 yaitu yaitu Kualitas air bersih harus memenuhi syarat fisik (tidak berbau, tidak berasa, tidak berwarna, jernih), serta jumlahnya cukup memadai untuk seluruh kegiatan. Hal ini sesuai berdasarkan hasil observasi yang dilakukan di dua rumah makan yang berbeda didapatkan bahwa kedua rumah makan tersebut menggunakan sumber air dari kran yang bersih tidak berbau dan tidak berwarna

b. Toilet atau jamban

Fasilitas sanitasi rumah makan berupa toilet/jamban di rumah makan A dan B keduanya belum memenuhi syarat karena hanya tersedia air bersih, namun tidak tersedia sabun dan lap kering, dan toilet pria dan wanita tidak terpisah namun dalam satu toilet yang sama.

c. Saluran air limbah

Saluran pembuangan air limbah pada rumah makan A memenuhi syarat pembuangan air mengalir dengan lancar, dan begitupun dengan rumah makan B memenuhi syarat saluran air limbah yaitu mengalir dengan lancar, kedap air dan tertutup sehingga menunjukkan bahwa pembuangan air limbah rumah makan A dan B memenuhi syarat.

d. Tempat Cuci Tangan

Berdasarkan Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, tempat cuci tangan di rumah makan A dan B telah memenuhi syarat karena tempat cuci tangan ditempatkan pada tempat yang mudah dicapai oleh tamu dan karyawan, dilengkapi dengan air mengalir,

sabun/deterjen, bak penampungan yang permukaannya halus, mudah dibersihkan dan limbahnya dialirkan ke saluran pembuangan yang tertutup.

e. Tempat mencuci peralatan

Berdasarkan Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, tempat mencuci peralatan di rumah makan A dan B memenuhi syarat karena tempat mencuci peralatan tersedia air dingin dan panas yang cukup, terbuat dari bahan yang kuat, aman dan halus terdiri dari tiga bilik/bak pencuci. Peralatan untuk mencegah masuknya serangga dan tikus, rumah makan harus menutup setiap lubang ventilasi dipasang kawat kasa serangga, dipasang terali tikus, tempat tendon air mempunyai tutup dan bebas jentik.

f. Tempat Sampah

Fasilitas tempat sampah di rumah makan A dan B tidak memenuhi syarat karena tidak memiliki tempat sampah khusus sebagai tempat pembuangan sampah hasil sisa makanan dan sampah jenis lainnya. Tersedia juga fasilitas berupa tempat cuci tangan pada rumah makan A dan B dengan menggunakan air bersih dan tersedianya sabun bersih.

3. Enam (6) Prinsip Higieny

a) Pemilihan Bahan Makanan

Berdasarkan hasil observasi di rumah makan A dan B masing masing melakukan pemilihan makanan yang memenuhi syarat yakni dengan membeli bahan makanan dilakukan setiap hari, dan ada beberapa di simpan dalam lemari pendingin atau kulkas, sehingga bahan makanan tersebut tetap dalam keadaan segar dimana dalam hal pemilihan bahan makanan ditinjau dari segi fisik bahan makanan seperti ikan, ayam dan daging dan sayur dalam keadaan baik. Hal ini sesuai dengan pendapat Nussy, (2021) bahwa Pemilihan bahan makanan memperhatikan kondisi fisik dan kualitas/ mutu bahan pangan. Kualitas bahan makanan dapat ditentukan dari aspek gizi, aspek pancaindera, aspek bisnis dan aspek kesehatan.

b) Penyimpanan makanan

Penyimpanan bahan makanan adalah suatu cara dalam memberikan kualitas bahan makanan dalam tempat penyimpanan agar tidak mudah membusuk dan siap diolah. Meletakkan bahan makanan menurut jenisnya dan aturan sanitasi tempat penyimpanan makanan, suhu penyimpanan, dan lamanya penyimpanan di rak-rak makanan (Depkes, 2011).

Berdasarkan hasil observasi penyimpanan bahan makanan di rumah makan A dimana tempat penyimpanan bahan makanan berupa ikan di letakkan dan disimpan pada box yang berisi es sehingga ikan tetap segar, dan pada rumah makan B untuk penyimpanan bahan makanan berupa ikan dan rempah rempah di simpan dalam box es dan dalam lemari pendingin atau kulkas sehingga bahan makan akan tetap terjaga dan segar.

Menurut Nussy, (2021) bahwa Pembusukan makanan di pengaruhi oleh beberapa faktor diantaranya jenis bahan, suhu, kelembaban dan kekeringan, udara, dan cahaya. Sehingga diperlukan teknik/ cara yang benar dan tepat untuk menyimpan bahan makanan dengan tujuan agar memiliki shelf life yang lama, mencegah pembusukan atau kerusakan pada bahan makanan. Terdapat beberapa bahan makanan yang dibersihkan sebelum disimpan, misalnya pada makanan segar seperti ikan akan dibersihkan dari sisik dan darahnya, lalu dicuci dan dibumbui selanjutnya disimpan di freezer.

c) Pengolahan Bahan makanan

Dari hasil observasi dan wawancara berdasarkan pengolahan makanan dari rumah makan A menunjukkan bahwa tidak semua yang bekerja di dapur mengenakan *hairnet*, sarung tangan, masker atau sepatu. maka dengan tidak lengkapnya penggunaan alat pelindung meningkatkan resiko terjadinya pencemaran mungkin dibawa oleh

Gorontalo, 15 Desember 2021

penjamah makanan. Dimana Personal hygiene penjamah makanan menjadi faktor dominan terjadinya kontaminasi bakteri contohnya *Escherichia coli* pada makanan yang diolah

Pengolahan adalah suatu proses atau kegiatan mengubah bahan makanan dari mentah menjadi makanan siap santap dengan menambah bumbu, menggunakan metode tertentu, atau memberikan perlakuan khusus lainnya (Nussy, 2021). Menu yang disusun telah memperhatikan prinsip pengolahan yang baik yakni ketersediaan bahan, jenis bahan, waktu dan proses pengolahan, serta keahlian tenaga memasak dalam mengolah makanan. Dari hasil observasi juga menunjukkan peralatan memasak yang digunakan kebanyakan berasal dari bahan *stainless steel* dan besi. Peralatan tersebut dinilai mudah dibersihkan dan aman karena tahan karat, tahan asam dan tidak mempengaruhi rasa atau warna dari masakan. Kondisi peralatan tidak retak, baik dan bersih.

d) Penyimpanan makanan jadi / rusak

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara bersama pemilik atau pengelola rumah makan A dan B bahwa menu makanan yang belum disajikan akan disimpan dalam wadah terpisah dilengkapi penutup dan sampai akan ada pelanggan untuk memesan menu makanan tersebut. Hal ini bertujuan untuk menjaga kualitas makanan dengan memperhatikan suhu dan mencegah dari perkembangan bakteri patogen dan pembusuk. Sedangkan makanan yang tersisa, sudah rusak dan tidak bisa dikonsumsi akan dibuang.

Persyaratan hygiene sanitasi rumah makan, makanan jadi harus disimpan dengan keadaan tertutup sehingga terlindungi dari debu, bahan berbahaya, serangga, tikus dan binatang lainnya. Makanan yang cepat busuk disajikan panas harus tetap disimpan dalam suhu di atas 65°C atau lebih, makanan yang akan disajikan dingin disimpan dalam suhu 4°C atau kurang. Makanan cepat busuk untuk penggunaan dalam waktu lama (lebih dari 6 jam) disimpan dalam suhu -5°C sampai -1°C. Makanan yang akan disajikan kurang dari enam jam dapat diatur suhunya dengan suhu kamar asal makanan segera dikonsumsi dan tidak menunggu (Kepmenkes RI, 2003).

e) Pengangkutan makanan

Hasil observasi dan wawancara bersama pemilik rumah makan A bahwa kegiatan pengangkutan makanan tidak membutuhkan banyak alat bantu, karena ruangan pengolahan dengan tempat penyajian memiliki jarak yang dekat. Begitupun dengan rumah makan B yang melakukan pengangkutan makanan menggunakan wadah tersendiri dan ruangan pengelolaan dan tempat penyajian memiliki jarak yang cukup dekat. Makanan dipesan akan diantarkan dalam wadah tersendiri dan bersih.

f) Penyajian makanan

Hasil observasi dan wawancara bahwa kegiatan penyajian makanan di rumah makan A dan B memiliki cara penyajian yang sama yaitu pada wadah yang bersih higienis, utuh, tidak rusak dan kuat. Dan sebelum makanan dihidangkan di meja pelanggan, akan dilakukan pemeriksaan kembali oleh tenaga pekerja bagian khusus memasak. Dimana pemeriksaan makanan dilakukan secara inderawi seperti menilai rasa, tekstur dan penampilan hidangan. Untuk masing masing rumah makan tidak banyak memiliki tenaga karyawan terkhususnya untuk rumah makan B hanya beberapa orang karyawan, yang sebagian besar dilakukan oleh pemilik rumah makan itu sendiri.

3. KESIMPULAN

Rumah Makan adalah suatu tempat usaha yang ruang lingkup kegiatannya tersedia makanan dan minuman untuk umum di tempat usahanya. Sedangkan pengertian restoran adalah jenis usaha jasa pangan yang bertempat disebagian atau seluruh bangunan yang permanen dilengkapi dengan peralatan dan perlengkapan untuk proses pembuatan, penyimpanan, penyajian, dan penjualan makanan dan minuman bagi umum di tempat usahanya.

Perlu diadakan pelatihan dan penyuluhan tentang hygiene dan sanitasi rumah makan kepada seluruh penjamah makanan dan serta pemilik rumah makan secara berkesinambungan, sehingga dapat lebih baik dari segi kesehatan. Bagi Dinas Kesehatan setempat agar dapat melakukan pembinaan melalui pemeriksaan sanitasi, pemberian sertifikat kesehatan dan pemeriksaan kesehatan bagi seluruh penjamah makanan di rumah

Gorontalo, 15 Desember 2021

makan. Perlu adanya peningkatan pengetahuan masyarakat sebagai konsumen rumah makan tentang keamanan dan kebersihan makanan. Berdasarkan hasil observasi dan wawancara kondisi Hygiene Sanitasi rumah makan di sekitar kampus universitas negeri gorontalo, maka dapat disimpulkan bahwa:

Lokasi dan bangunan rumah makan A dan B sudah memenuhi syarat kesehatan namun terdapat beberapa kekurangan diantaranya : tidak tersedia gudang bahan makanan, ruang karyawan, dan ruang administrasi sesuai keputusan menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1089/Menkes/SK/VII/2003. Sedangkan untuk variabel 6 prinsip higiene sanitasi rumah makan pada umumnya telah memenuhi syarat namun memiliki kekurangan antara lain keadaan dapur yang tidak bersih dan higienis dan untuk pekerja atau karyawan di rumah makan A dan B pada umumnya telah memenuhi syarat namun terdapat kekurangan terutama pada sebagian besar penjamah dimana tidak semua yang bekerja di dapur mengenakan *hairnet*, sarung tangan, masker atau sepatu. Sementara itu untuk fasilitas sanitasi rumah makan A dan B pada umumnya telah memenuhi syarat namun memiliki kekurangan antara lain tidak memakai *greasctrap* dan toilet untuk pria dan wanita tidak dipisahkan.

PUSTAKA

- Amaliyah. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Budi Utama: Yogyakarta.
- Dakwani. (2018). Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) Di Gudang 100 Pada Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Volume 11 Nomor 1.
- Hitipeuw, Sumampouw, dkk. Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado. *Jurnal Kesmas*. Volume 7 Nomor 4.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI. (2003). *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003*.
- Kesuma, Wasiati, dkk. Aspek Sanitasi dan Hygiene di Warung Makan Ikan Laut Kawasan Pantai Lebih Kabupaten Gianyar. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. Volume 6 Nomor 4.
- Nussy, G.B.K. (2021). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban, Jawa Timur. *Amerta Nutrition*, 5(3), pp.245-250.
- Prasetya Ekawaty. (2012). Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kota Gorontalo. *Jurnal Sainstek* Vol. 06, No. 05.
- Sakriani, Sidebang. (2016). Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Yang Ada Di Wilayah Kerja Puskesmas Kota. *Jurnal Kesehatan Poltekes*. Volume 9 Nomor 1.