

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN KONDISI HIGIENE DAN SANITASI
TEMPAT PENGOLAHAN PEMPEK PADA
INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN
(IRTP) DI KELURAHAN 7 ULU
KOTA PALEMBANG
TAHUN 2025**



**AMANDA PURNANUGRAH SETYA NINGSIH
PO.71.33.1.22.043**

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN PALEMBANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA
TAHUN 2025**

KARYA TULIS ILMIAH

**GAMBARAN KONDISI HIGIENE DAN SANITASI
TEMPAT PENGOLAHAN PEMPEK PADA
INDUSTRI RUMAH TANGGA PANGAN
(IRTP) DI KELURAHAN 7 ULU
KOTA PALEMBANG
TAHUN 2025**

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Ahli Madya Kesehatan



AMANDA PURNANUGRAH SETYA NINGSIH

PO.71.33.1.22.043

**KEMENTERIAN KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA
POLITEKNIK KESEHATAN PALEMBANG
JURUSAN KESEHATAN LINGKUNGAN
PROGRAM STUDI SANITASI PROGRAM DIPLOMA TIGA
TAHUN 2025**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Higiene dan sanitasi merupakan aspek yang sangat penting dalam menjaga kesehatan masyarakat dan mencegah penyebaran penyakit. Dengan sekitar 10.000 kematian setiap hari akibat penyakit terkait air dan sanitasi, pentingnya akses terhadap sumber air yang aman dan fasilitas sanitasi yang memadai kian mendesak, terutama di daerah sub-Sahara Afrika (Armah, 2018). Tantangan yang dihadapi dalam mengatasi masalah higiene dan sanitasi sangat kompleks, mencakup kebijakan yang buruk, pembiayaan yang tidak memadai, serta keterbatasan pengetahuan dan pendidikan tentang praktik higiene yang benar (Malima, 2022). Misalnya, di Bangladesh, meskipun terdapat kemajuan dalam pendidikan tinggi, praktik higiene yang baik di kalangan penjamah tetap perlu ditingkatkan untuk mencegah penularan penyakit (Kabir, 2021). Selain itu, kekurangan infrastruktur sanitasi yang aman sering kali membuat wanita dan anak-anak terpapar risiko kekerasan dan penyakit, terutama di kawasan permukiman informal (Winter et al., 2023).

Higiene sanitasi makanan merupakan kebersihan individu terutama penjamah makanan yang bekerja langsung dalam pengolahan pangan karena penjamah makanan dapat mencemari bahan pangan (Anwar et al., 2020). Kualitas pengolahan makanan sangat bergantung pada perilaku higiene dan sanitasi penjamah makanan, yang bertugas menjaga kebersihan mulai dari persiapan hingga penyajian agar terhindar dari kontaminasi (Assidiq, 2019).

Keberhasilan pengolahan makanan yang aman dan higienis sangat ditentukan oleh pengetahuan, sikap, dan praktik higiene sanitasi penjamah makanan dalam menerapkan prosedur yang sesuai dari persiapan hingga penyajian makanan (Dela 2022).

Ketersediaan sarana sanitasi yang memadai sangat berperan dalam mendukung perilaku higiene penjamah makanan guna mencegah kontaminasi pangan (Simatupang 2019). Perilaku higienis penjamah makanan tidak hanya ditentukan oleh ketersediaan sarana, tetapi juga oleh kesadaran dan pemahaman yang baik tentang sanitasi pangan (Ferly, 2023). Kondisi sarana prasarana yang kurang memadai seperti tidak tersedianya tempat cuci tangan dan perlengkapan kerja berdampak pada rendahnya praktik higiene penjamah makanan (Pitri, 2020). Higiene mengacu pada usaha untuk mencegah terjadinya gangguan kesehatan, penyakit atau keracunan makanan (Nurmasari et al., 2019).

Berdasarkan data Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM), ada 72 kasus kejadian luar biasa keracunan pangan pada 2022. Jumlah tersebut meningkat 44% dibandingkan pada tahun sebelumnya yang sebanyak 50 kasus. Adapun, jumlah orang terpapar keracunan makanan sebanyak 5.505 sepanjang tahun 2022. Berdasarkan data BPOM, sebanyak 2.788 orang diantaranya mengalami gejala sakit atau *attack rate* dan lima orang meninggal dunia atau *fatality rate*. Jika dari sebaran wilayahnya, Jawa Tengah terpantau menjadi provinsi dengan jumlah kasus kejadian luar biasa keracunan pangan terbanyak di Indonesia. Tercatat ada sembilan kasus sepanjang tahun lalu. Posisinya

disusul oleh Nusa Tenggara Barat dengan jumlah tujuh kasus. Lalu, Jawa Timur dan Sumatra Selatan yang sama-sama mencatat lima kasus.

Keamanan pangan bertujuan untuk melindungi makanan dari kontaminasi fisik, kimia, dan biologi yang dapat membahayakan kesehatan manusia, sehingga makanan tetap aman dan layak konsumsi (Cahyani et al., 2022). Keracunan makanan yang disebabkan oleh kontaminasi mikroba masih sering terjadi karena kurangnya pemahaman masyarakat tentang cara pengolahan pangan yang benar. Oleh karena itu, pengawasan mutu diperlukan untuk menilai kualitas mikrobiologis makanan (Herlinawati et al., 2020). Penerapan prinsip higiene dan sanitasi merupakan upaya penting dalam menjamin kualitas pangan olahan siap saji agar bebas dari kontaminasi fisik, kimia, dan biologi yang dapat membahayakan kesehatan masyarakat (Kementerian Kesehatan, 2023).

Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Wilayah 7 Ulu yang bergerak dalam pengolahan pempek tercatat sebanyak 19 usaha berdasarkan data dari Puskesmas 7 Ulu. Usaha - usaha ini berperan penting dalam menyediakan pempek sebagai makanan khas Palembang yang banyak diminati oleh masyarakat. Pempek terbuat dari bahan dasar ikan giling, tepung tapioka, garam dan air yang diaduk, dibentuk dan dimasak, pempek bisa dimasak dengan cara direbus, digoreng dan dipanggang. Dengan adanya 19 IRTP ini turut mendukung perekonomian lokal serta membuka peluang kerja bagi warga sekitar. Pempek sangat digemari masyarakat lokal maupun masyarakat dari luar Sumatra Selatan.

Penelitian yang dilakukan oleh Septiayani (2021), penelitian ini melibatkan lima rumah makan sebagai sampel dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa seluruh rumah makan (100%) belum memiliki sertifikat kelayakan higiene dan sanitasi. Berdasarkan variabel yang diteliti, lokasi dan bangunan memenuhi syarat sepenuhnya (100%). Namun, hanya satu rumah makan (20%) yang memiliki fasilitas sanitasi yang memenuhi syarat, sementara empat lainnya (80%) belum memenuhi. Untuk variabel dapur, ruang makan, dan gudang bahan makanan, hanya satu rumah makan (20%) yang memenuhi standar, sedangkan empat lainnya (80%) tidak. Dalam aspek bahan makanan dan makanan jadi, seluruh rumah makan (100%) memenuhi syarat. Sementara itu, dalam pengolahan makanan, tiga rumah makan (60%) memenuhi standar, sedangkan dua lainnya (40%) belum. Untuk tempat penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, empat rumah makan (80%) memenuhi syarat, sementara satu (20%) belum. Penyajian makanan dan peralatan di seluruh rumah makan (100%) telah memenuhi standar. Namun, dalam aspek tenaga kerja, kelima rumah makan (100%) belum memenuhi persyaratan.

Penelitian yang dilakukan oleh Nurmalasary (2018) hasil penelitian menunjukkan bahwa 84,4% pekerja tidak mencuci tangan dengan sabun dan air bersih sebelum bekerja. Sebanyak 96,9% pekerja memiliki kuku yang bersih, namun 96,9% lainnya mengenakan pakaian yang tidak bersih. Selain itu, 87,5% pekerja menggunakan penutup kepala tetapi 100% tidak memakai penutup mulut. Dari segi sanitasi, kualitas air bersih secara fisik memenuhi

syarat. Namun, pengolahan sampah, keberadaan vektor, dan pengelolaan limbah masih belum memenuhi standar yang ditetapkan.

Berdasarkan survei awal mengenai kondisi higiene dan sanitasi di tempat pengolahan pempek di kelurahan 7 Ulu Kota Palembang, ditemukan bahwa beberapa bangunan pengolahan pempek berada dalam kondisi yang kurang baik. Beberapa masalah yang ditemukan meliputi lantai yang kotor serta lokasi yang berdekatan dengan Sungai Musi, yang dapat menyebabkan kontaminasi selama proses pengolahan dan penyajian makanan. Selain itu, beberapa tempat pengolahan di daerah tersebut memiliki kamar mandi yang kurang bersih akibat keterbatasan akses terhadap sumber air bersih. Dari segi kebersihan tenaga kerja, masih ditemukan pekerja yang tidak menerapkan standar kebersihan pribadi yang memadai, seperti tidak mencuci tangan dengan sabun sebelum mengolah makanan, tidak mengenakan celemek, masker, atau penutup kepala, serta tidak menggunakan sarung tangan saat menyajikan makanan. Bahkan beberapa pekerja masih memakai celana pendek saat mengolah pempek.

Berdasarkan uraian di atas, penulis tertarik untuk meneliti gambaran kondisi higiene dan sanitasi tempat pengolahan pempek pada industri rumah tangga pangan (IRTP) di Kelurahan 7 Ulu Kota Palembang tahun 2025.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah yang dibahas penulis dalam penelitian ini adalah gambaran kondisi higiene dan sanitasi

tempat pengolahan pempek pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kelurahan 7 Ulu Kota Palembang Tahun 2025.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui kondisi higiene dan sanitasi di tempat pengolahan pempek pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kelurahan 7 Ulu Kota Palembang Tahun 2025.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui karakteristik penjamah pempek (umur, jenis kelamin, tingkat pendidikan, lama bekerja) pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kelurahan 7 Ulu Kota Palembang Tahun 2025.
- b. Mengetahui kondisi higiene (peralatan, penjamah pempek, prinsip higiene) di tempat pengolahan pempek pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kelurahan 7 Ulu Kota Palembang Tahun 2025.
- c. Mengetahui kondisi sanitasi (bangunan dan fasilitas sanitasi) di tempat pengolahan Pempek pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kelurahan 7 Ulu Kota Palembang Tahun 2025.

D. Manfaat

1. Bagi Peneliti

Meningkatkan pemahaman serta mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan, sekaligus memperoleh wawasan mengenai kondisi higiene dan sanitasi di tempat pengolahan pempek pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kelurahan 7 Ulu Kota Palembang Tahun 2025.

2. Bagi Jurusan Kesehatan Lingkungan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan serta menjadi referensi dan literatur bagi penelitian selanjutnya.

3. Bagi Tempat Penelitian

Semoga hasil penelitian ini dapat menjadi pedoman serta masukan yang bermanfaat bagi pemilik dan pekerja dalam memahami aspek higiene dan sanitasi di tempat pengolahan pempek pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kelurahan 7 Ulu Kota Palembang Tahun 2025.

DAFTAR PUSTAKA

- ANE, R. L.A. (2022). Pendampingan Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Pangan Pada Kantin Institusi Pemerintahan Kota Parepare Ruslan. 2(2), 100–106.
- Anwar, K., Navianti, D., & Rusilah, S. (2020). Perilaku *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan Di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *Jurnal Dunia Kesmas*, 9(4), 512–520. <https://doi.org/10.33024/jdk.v9i4.3302>
- Arikunto, S. (1998). Penjamah Pangan. 1–7.
- Armah, F. A., Ekumah, B., Yawson, D. O., Odoi, J. O., Afitiri, A.-R., & Nyieku, F. E. (2018). Access to Improved Water and Sanitation in Sub-Saharan Africa in a Quarter Century. In *Heliyon*. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2018.e00931>
- Assidiq, A. S., Darawati, M., Chandradewi, A., & Suranadi, N. L. (2019). Pengetahuan, Sikap Dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Di Ruang Pengolahan Makanan. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), 81. <https://doi.org/10.32807/jgp.v4i2.135>
- Cahyani, R. T., Rusmiati, R., Ngadino, N., & Narwati, N. (2022). Kondisi Sanitasi dan Personal Hygiene Industri Tempe di Desa Sambirembe Kecamatan Karangrejo Kabupaten Magetan. *Jurnal Sanitasi Lingkungan*, 2(2), 101–106. <https://doi.org/10.36086/jsl.v2i2.1398>
- Cahyaningsih, T., Nurjazuli, & D., L. 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*, 6(6), 363–368.
- Dahlan, U. A. (2018). Hubungan Personal *Hygiene* Dan Sanitasi Makanan *Umbulharjo I* Yogyakarta. 3, 71–79.
- Dakwani, T., Studi, P., Luar, D., Utama, K., Banyuwangi, K., Info, A., Online, A., Makanan, P., Place, P., & Airlangga, M. U. (2019). Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (Tpm) Di Gudang 100 Pada Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya Tahun 2018. 11(1). <https://doi.org/10.20473/Jkl.V11i1.2019.69-74>
- Dela, Budiman, & Eka. (2022). Study of Knowledge and Attitudes of Food Handlers in Food Processing at the Beach Pogaian Diner, Tomini Village, Tomini District of Parigi Moutong. *Journal of Public Health and Pharmacy*, 2(2), 30–33. <https://doi.org/10.56338/jphp.v2i2.3876>
- Dihanifa, F., & Rosalina, L. (2024). Pengaruh Persepsi Pekerja terhadap Perilaku *Hygiene* dan Sanitasi Salon Kecantikan di Kabupaten Merangin Provinsi Jambi. 2(Leony 2023).
- Djoko Windu p. Irwan. (2023). Industri Rumah Tangga. 6.

- Domili Syamsudin Rahyuni. (2017). Sanitasi Dan Hygiene Pada Proses Pembuatan Rambak Ikan Buntal Pisang (*Tetraodon Lunar*) Di Ukm Jaya Utama. 1–5.
- Elsherif, S. A., Mohammed, A. A., Mansor, B. O., Elbarghathi, M. W., & Elmodabel, N. F. (2024). Knowledge, Attitude, and Practices Regarding Safe and Hygienic Food Among Food Handlers in Some Benghazi Hospitals. *Sjuob*. <https://doi.org/10.37376/sjuob.v37i1.5945>
- Fauziah, R. (2022). Penerapan *Hygiene* Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan. 4(1), 11–18.
- Ferly, D. D., Gusti, A., . A., Nur, E., & . M. (2023). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan Jajanan di Pantai Air Manis Kota Padang Tahun 2023. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Mandiri*, 2(1), 26–38. <https://doi.org/10.33761/jklm.v2i2.1125>
- Firdani Fea,Djafri Defriman, R. A. (2022). *HIGEIA JOURNAL OF PUBLIC HEALTH*. 6(1), 136–143.
- Floridiana Zamia. (2019). *Analisis Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan pada Industri Rumah Tangga Tahu Jombang 2018*. 11(1). <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.75-82>
- Ismainar, H., Harnani, Y., Sari, N. P., Zaman, K., Studi, P., Ilmu, S., Masyarakat, K., Hang, S., Pekanbaru, T., Mustafasari, J., & Tangkerang, N. (2022). *Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru , Riau*. 21(1), 27–33.
- Jaya, E. F. P., & Meilan. (2017). Higiene dan Sanitasi pada Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Gizi Ilmiah*, 5(1), 1–21.
- Joshi, D. N., Chaudhari, A., Dhivar, N., Dave, A., & Gor, N. S. (2025). *Effect of Hands-on Training on Infection Prevention to Prevent Hospital-acquired Infection in Neonatal Intensive Care Unit at Tertiary Health Care Center of Western India*.
- Juhaina, E. (2021). Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health and Disease*. <https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>
- Kabir, A., Roy, S., Begum, K., Kabir, A. H., & Miah, M. S. (2021). Factors Influencing Sanitation and Hygiene Practices Among Students in a Public University in Bangladesh. In *Plos One*. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0257663>
- Kementerian Kesehatan. (2023). Permenkes No. 2 Tahun 2023. *Kemenkes Republik Indonesia*, 55, 1–175.

- Kusuma, H. S., Pasanda, A., Nugraheni, K., & Nissa, C. (2017). Perubahan pengetahuan penjamah makanan hotel setelah penyuluhan higiene perorangan. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1), 71–75. <https://doi.org/10.14710/jgi.6.1.71-75>
- Mahmudah, N. A., Luthfiya, L., Sari, F. K., Sabrina, K. F., & Syafitri, H. A. (2023). Penyuluhan Dan Pemberian Poster ‘Food Safety’ Untuk Peningkatan Pengetahuan, Sikap, Serta Perilaku Penjamah Makanan Di Universitas Pesantren. *Swarna Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. <https://doi.org/10.55681/swarna.v2i12.1047>
- Makmur Selomo, Agus Bintara Birawida, Zaenab, M. F. N. (2018). *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan (Jnik)*. 1, 1–10.
- Malima, G., Mshida, H., Machunda, R. L., Moyo, F., Banzi, J., Gautam, O. P., Mbéguéré, M., Smith, K., Cairncross, S., & Njau, K. N. (2022). What Influences Individuals to Invest in Improved Sanitation Services and Hygiene Behaviours in a Small Town? A Formative Research Study in Babati, Tanzania. In *Plos One*. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0270688>
- Maret, V. N., Akbar, H. N., Lanita, U., & Hidayati, F. (2023). *Faktor – Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi pada Kantin Sekolah Dasar di Kota Sungai Penuh Tahun 2022 Factors Associated with the Implementation of Sanitary Hygiene in the SD Sungai Penuh City Canteen in 2022*. 7(1), 55–64.
- Mulyati, S., & Herlinawati, H. (2020). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Kualitas Mikrobiologis Produk Industri Rumah Tangga Pangan. *Jurnal Kesehatan*, 5(1), 464–470. <https://doi.org/10.38165/jk.v5i1.159>
- Murwadji, T., & Saraswati, A. (n.d.). *Increased Capacity Business Small Micro Enterprises Through The Certification Of kesejahteraan rakyat adalah tanggung jawab masyarakat dan tanggung jawab tersebut (the walfare state)*. 2 *Indonesia merupakan negara hukum yang bercirikan negara kesejahteraan*. 21, 13–31.
- Nurafni Maftukhah. (2024). Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Terhadap Personal Hygiene Penjamah Makanan (Food Handler) Di Pasar Retail Jakabaring Palembang. *Journal Health Applied Science and Technology*, 2(1), 20–26. <https://doi.org/10.52523/jhast.v2i1.35>
- Nurmalasary, T. R. I. (2018). Gambaran Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi Pada Industri Rumah Tangga Lidah Buaya Siantan Hulu Pontianak Utara Kalimantan Barat. In (Skripsi).
- Nurmiati, S. (2019). Kondisi Sarana Sanitasi Industri Rumah Tangga Pangan Di Kecamatan Sumbawa. In Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.
- Oktaviani dan Gunawati. (2021). Jurnal Kesehatan Pertiwi. *Jurnal Kesehatan Pertiwi*, 3, 8–13.

- Pitri, R. H., Sugiarto, S., & Husaini, A. (2020). Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan Di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 6(2), 732. <https://doi.org/10.33143/jhtm.v6i2.979>
- Priyani, A., & Budiono, Z. (2018). Studi Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Minuman Di Rsud Banyumaskabupaten Banyumas Tahun 2017. *Buletin Keslingmas*, 37(3), 316–322. <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v37i3.3881>
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). *Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia , Tangerang , Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia , Tangerang , Banten*. 291–299. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1.i4.2017.291-299>
- Septiayani, I. (2021). Gambaran *Hygiene* Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Talang Betutu Kecamatan Sukarami Kota Palembang Tahun 2021. In *Hygiene Sanitasi Rumah Makan*.
- Septiayani, D. (2021). *Hubungan Pengetahuan, Sikap, Tingkat Pendidikan dan Usia dengan Perilaku Keamanan Pangan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Pasaleman, Cirebon*. 4(1), 45–54.
- Septiayani, D., Suryani, D., & Yulianto, A. (2021). *Hubungan Pengetahuan, Sikap, Tingkat Pendidikan dan Usia dengan Perilaku Keamanan Pangan Ibu Rumah Tangga di Kecamatan Pasaleman, Cirebon*. 4(1), 45–54.
- Shofiyah Ajeng Sekar Arum, Abdul Hakim Zakkiy Fasya, & Mas Adhi Hardian Utama. (2024). Gambaran Hygiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Pangan Di Wilayah Pelabuhan Tanjung Perak. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia (JKMI)*, 1(4), 1–6. <https://doi.org/10.62017/jkmi.v1i3.1313>
- Simatupang, M. M., & Rahmayani, R. D. (2019). Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi E. Coli Pada Jajanan Sekolah. *Journal Analytical and Environmental Chemistry*, 1(1), 69–73.
- Sudarmanto. (2021). *Analisis Karakteristik Personal, Peran Pimpinan Dan Komitmen Organisasi Terhadap Organizational Citizenship Behavior (Ocb) Pada Badan Kepegawaian Dan Pengembangan Sumber Daya Manusia Kabupaten Pringsewu*.
- Suryanhi, L., & M, M. (2020). Penggunaan Lahan Dalam Meningkatkan Pendapatan Rumah Tangga Di Desa Purwosari Kecamatan Tomoni Timur Kecamatan Luwu Kabupaten Timur (Studi Kasus Kawasan Rumah Pangan Lestari (KrpL). *Jurnal Environmental Science*, 3.
- Suryani, D., & Dwi Astuti, F. (2019). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 1.
- Susilawati, & Agustina, D. (2020). Analisis Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Makanan Di Pasar Tradisional Kota Medan.

- Trigunarso, S. I., Lingkungan, J. K., & Tanjungkarang, P. K. (2020). *Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah Sanitation Hygiene and Behavior of Food Handlers with Germs in Snack Food in School Environment*. 11, 115–124.
- Wahyuni, S. (2025). *Analisis penerapan prinsip higiene sanitasi makanan pada rumah makan kube mandiri kota balikpapan*. 11(2), 375–380.
- Wasilatul Jannah, S., Imanial Bathista, Z., Hikmah, A., & Satya Pratiwi, Y. (2021). Sanitasi Tempat-Tempat Umum dan Makanan Gambaran Sanitasi Jasa Boga Di Wien's Catering Lembangan Ledokombo. *Jurnal Sosial Sains*, 1(8), 930–942. <https://doi.org/10.36418/sosains.v1i8.186>
- Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan. In *K-Media*.
- Winter, S. C., Johnson, L., & Dzombo, M. N. (2023). Sanitation-Related Violence Against Women in Informal Settlements in Kenya: A Quantitative Analysis. In *Frontiers in Public Health*. <https://doi.org/10.3389/fpubh.2023.1191101>
- Yekti, A., & Asih, P. (2024). *Penerapan Hygiene Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima Character count : 40052*.
- Zhang, J., Wang, J., & Li, Y. (2025). Release and cytotoxicity of microplastics from food containers under repeated heating and cooling. *Environmental Science & Technology*, 59(4), 2312–2321
- Zhou, X., Chen, Y., & Liu, H. (2024). Microplastic release from plastic cutting boards during food preparation. *Food Control*, 162, 109123.