

SKRIPSI

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI WARUNG MAKAN
DI JALAN BABARSARI**

Disusun Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh
Gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat



Oleh

Muhammad Rivai Rado
KM.16.00521

**PEMINATAN KESEHATAN LINGKUNGAN DAN KESEHATAN KERJA
PROGRAM STUDI KESEHATAN MASYARAKAT (S1)
STIKES WIRA HUSADA YOGYAKARTA
2020**



PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN

Yang bertanda tangan di Bawah ini:

Nama : Muhammad Rivai Rado
NIM : KM.1600521
Program Studi : Kesehatan Masyarakat (S1)
Minat Studi : Kesehatan Lingkungan dan Kesehatan Kerja (KLKK)
Angkatan : 2016

Menyatakan bahwa saya tidak melakukan kegiatan plagiat dalam penyusunan Skripsi dengan judul:

“GAMBARAN HIGIENE SANITASI WARUNG MAKAN DI JALAN BABARSARI”

Skripsi ini hasil karya saya sendiri dan belum pernah dipublikasi di Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Wira Husada Yogyakarta maupun perguruan tinggi lain.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya. Apabila dikemudian hari saya terbukti melakukan plagiat, maka saya siap menerima sanksi akademik berupa pembatalan kelulusan, pencabutan ijazah serta gelar yang melekat.

Mengetahui
Ketua Dewan Penguji

Novita Sekarwati, S.K.M., M.Si.

Yang Menyatakan



Muhammad Rivai Rado

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Kuasa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya kepada penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan usulan penelitian dengan judul “Gambaran Higiene Sanitasi Warung Makan di Jalan Babarsar”.

Skripsi ini disusun dalam rangka menyelesaikan tugas akhir untuk memperoleh gelar Sarjana Kesehatan Masyarakat di Program Studi Kesehatan Masyarakat STIKES Wira Husada Yogyakarta.

Dalam proses penyelesaian skripsi ini banyak mendapatkan bantuan dari berbagai pihak, oleh sebab itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Dr. Dra. Ning Rintiswati, M.Kes., selaku Ketua STIKES Wira Husada Yogyakarta yang telah memberi izin penelitian.
2. Dewi Ariyani Wulandari, S.K.M., M.P.H., selaku Ketua Program studi Kesehatan Masyarakat.
3. Novita Sekarwati, S.K.M., M.Si, selaku Dosen Pembimbing utama atas arahan dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
4. Handriani Kristanti, S.Si., M.Sc, selaku Dosen Pembimbing pendamping atas arahan dan bimbingan sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini.
5. Segenap Dosen serta Staff Stikes Wira Husada Yogyakarta yang telah membantu tersenggarannya perkuliahan..

6. Bapak dan Ibu saya tercinta, adik-adik yang telah memberikan doa serta dukungan dengan tulus baik secara moral maupun material dalam menuntut ilmu, sehingga penyusunan usulan penelitian ini dapat terselesaikan.
7. Seluruh keluarga besar IKM (S1) yang telah saling memberi motivasi dan membantu terselesainya skripsi ini.
8. Akhirnya kepada semua pihak yang secara langsung maupun tidak langsung telah berperan serta dalam membantu penyelesaian skripsi ini.

Skripsi ini sepenuhnya masih banyak kekurangan dan kelemahan, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun diharapkan penulis untuk dijadikan sebagai bahan evaluasi.

Yogyakarta, November 2020

Penulis

GAMBARAN HIGIENE SANITASI WARUNG MAKAN DI JALAN BABARSARI

Muhammad Rivai Rado ¹, Novita Sekarwati ², Handriani Kristanti ³

ABSTRAK

Latar Belakang: Higiene sanitasi makanan yang baik perlu ditunjang oleh kondisi lingkungan dan sarana sanitasi yang baik pula. Keadaan higiene sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengkonsumsi makanan tersebut.

Tujuan: Untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi warung makan di jalan Babarsari.

Metode: Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dengan pendekatan kuantitatif menggunakan teknik pengambilan sample *propositive sampling*, instrumen dalam penelitian ini adalah menggunakan kuesioner. Populasi adalah warung makan yang berada di jalan babarsari sebanyak 37 responden. Analisis data menggunakan analisis univariat dengan menggunakan Ms. Excel 2019.

Hasil: Komponen lokasi dan bangunan yang memenuhi syarat sebanyak 37 (100%), fasilitas sanitasi semuanya masuk dalam kategori memenuhi syarat (100%), komponen dapur dan ruang makan dan gudang bahan makan yang memenuhi syarat sebanyak 33 (89,18%), dan yang tidak memenuhi syarat sebanyak 4 (10,82%), komponen bahan makan dan makanan jadi seluruhnya masuk dalam kategori memenuhi syarat, komponen pengolahan makanan yang memenuhi syarat sebanyak 20 (54,05%) dan tidak memenuhi syarat sebanyak 17 (45,95%), serta pada komponen tenaga kerja bahwa seluruhnya telah memenuhi syarat (100%).

Kesimpulan: Higiene sanitasi warung makan di jalan babarsari untuk fasilitas sanitasi dari 37 warung makan terdapat bahwa 4 warung makan yang belum memenuhi syarat.

Kata kunci: Higiene sanitasi dan warung makan.

¹Mahasiswa Program Studi Kesehatan Masyarakat (S1) STIKES Wira Husada Yogyakarta

²Dosen Program Studi Kesehatan Masyarakat (S1) STIKES Wira Husada Yogyakarta

³Dosen Program Studi Teknologi Bank Darah (D3) STIKES Wira Husada Yogyakarta

HYGIENE DESCRIPTION OF STOP SANITATION AT BABARSARI STREET

Muhammad Rivai Rado ¹, Novita Sekarwati ², Handriani Kristanti

ABSTRACT

Background: Good food sanitation hygiene needs to be supported by environmental conditions and good sanitation facilities as well. Poor hygiene and sanitation conditions can affect the quality of food served to consumers. This clearly affects the health level of consumers who consume these foods.

Objective: To describe the hygiene and sanitation of the food stalls on Jalan Babarsari.

Method: This type of research is a descriptive study with a quantitative approach using a sampling technique using purposive sampling, the instrument in this study is to use a questionnaire. The population is the food stalls on Jalan Babarsari as many as 37 respondents. Data analysis using univariate analysis using Ms. Excel 2019.

Results: The location and building components that meet the requirements are 37 (100%), all of the sanitation facilities are in the eligible category (100%), 33 components of the kitchen and dining room and food warehouse that meet the requirements (89.18%), and those that do not meet the requirements. 4 (10.82%) did not meet the requirements, all of the components of foodstuffs and processed food were in the eligible category, 20 (54.05%) of the food processing components met the requirements and 17 (45.95%) did not meet the requirements.), as well as on the workforce components that all have met the requirements (100%).

Conclusion: Hygiene sanitation food stalls on Jalan Babarsari for sanitation facilities out of 37 food stalls, there are 4 food stalls that do not meet the requirements.

Keywords: Hygiene, sanitation and food stalls.

¹Student of Public Health Study Program in Stikes Wira Husada Yogyakarta

²Lecturer in the Public Health Study Program of Stikes Wira Husada

³Lecturer of Technology Study Program Blood Bank Stikes Wira Husada Yogyakarta

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAM JUDUL	
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Tujuan Penelitian	6
1. Tujuan umum	6
2. Tujuan khusus	6
D. Manfaat Penelitian	7
E. Keaslian Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	9
A. Telaah Pustaka	9
1. Higiene sanitasi	10
2. Makanan.....	14
B. Kerangka Konsep.....	22

BAB III METODE PENELITIAN.....	23
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	23
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	23
C. Populasi dan Sampel	23
D. Variabel dan Definisi Operasional	24
E. Instrument Penelitian	26
F. Pengolahan dan Analisis Data.....	26
G. Tahap pelaksanaan Penelitian	27
H. Jadwal Penelitian.....	29
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	30
A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian	30
B. Hasil Penelitian	31
C. Pembahasan	34
D. Keterbatasan Penelitian	40
BAB V PENUTUP.....	41
A. Kesimpulan	41
B. Saran	42
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN.....	47



SKRIPSI

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI WARUNG MAKAN
DI JALAN BABARSARI**

Disusun Oleh:

Muhammad Rivai Rado

KM.16.00521

Telah Dipertahankan di depan Dewan Penguji pada 17 Desember 2020

Susunan Dewan Penguji:

Pembimbing Utama

Novita Sekarwati, S.K.M., M.Si.

Pembimbing Pendamping

Handriani Kristanti, S.Si., M.Sc.

Penguji

Dr. Dra. Ning Rintiswati, M. Kes

Skripsi ini telah diterima sebagai salah satu persyaratan untuk
memperoleh gelar Serjana Kesehatan Masyarakat

Yogyakarta, Desember 2020

Mengetahui

Ketua Program Studi Kesehatan Masyarakat (S1)



(Desa Arivani Wulandari, S.K.M., M.P.H)



DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Kode Etik Penelitian	48
Lembaran 2. Surat Ijin Penelitian	49
Lampiran 3. Pertanyaan Kesiediaan Menjadi Responden Penelitian.....	50
Lampiran 4. Lembaran persetujuan responden	51
Lampiran 5. Lembaran Checklist Gambaran Higiene Sanitasi Warung Makan di jalan Babarsari	52
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian	57
Lampiran 7. Rekapitulasi data responden tentang higiene sanitasi warung makan	58
Lampiran 8. Hasil Rekapitulasi Kuesionert Higiene Sanitasi Warung Makan	59
Lampiran 9. Jadwal Penelitian	65

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menurut Undang Undang No. 36 tahun 2009 mengenai kesehatan disebutkan bahwa dibutuhkan pemantapan dan peningkatan dalam kegiatan kesehatan, salah satunya dalam upaya pengamanan makanan dan minuman agar kegiatan kesehatan yang berhubungan dengan upaya tersebut dapat berhasil guna dan bermanfaat khususnya bagi masyarakat. Hal ini juga suatu upaya agar masyarakat aman dari penyebaran makanan dan minuman yang tidak memenuhi persyaratan mutu (Kemenkes RI, 2009). Peningkatan kesehatan yang optimal dapat dilihat dari pengelolaan makanan dan minuman secara baik dan memenuhi standart mutu. Karena itu, dibutuhkan perhatian dari segi nilai gizi, nilai kemurnian, serta dari segi kebersihan. Tanpa lingkungan yang selalu dipelihara dan diawasi, maka makanan dapat menyebabkan sumber penyakit akibat kontaminasi suatu zat kimia, biologis, dan fisik (Kemenkes RI, 2009).

Makanan merupakan hal yang penting bagi kesehatan manusia. Saat ini banyak terjadi penyakit melalui makanan yang disebut *Food Borne Disease* atau penyakit bawaan makanan seperti diare atau keracunan makanan. Penyebab penyakit bawaan makanan dipengaruhi oleh berbagai faktor salah satunya bakteri patogen seperti *Escherichia coli* (*E. coli*). *Food Borne Disease* biasanya bersifat toksik maupun infeksius, yang ditularkan lewat makanan. Untuk mendapatkan makanan yang memenuhi syarat kesehatan, maka perlu

di adakan pengawasan terhadap higiene dan sanitasi makanan utamanya adalah usaha diperuntukkan untuk umum seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan merupakan media yang potensial dalam penyebaran penyakit. Warung makan merupakan tempat untuk membantu masyarakat dalam memenuhi kebutuhan sehari-hari yang tidak dapat dipisahkan. Keterbatasan waktu untuk mengolah makanan karena padatnya aktivitas sehari-hari menjadi salah satu alasan masyarakat lebih suka membeli makanan di warung makan remasan.

Kontaminasi makanan dapat terjadi setiap saat, salah satunya dari peralatan makanan yang digunakan tidak memenuhi syarat kesehatan. Makanan yang terkontaminasi dapat disebabkan oleh higiene sanitasi makanan yang tidak memenuhi syarat kesehatan. Untuk mendapatkan makanan dan minuman yang memenuhi syarat kesehatan maka perlu di adakan pengawasan terhadap higiene sanitasi makanan dan minuman yang di utamakan pada usaha yang bersifat umum seperti restoran, rumah makan, ataupun pedagang kaki lima mengingat bahwa makanan dan minuman merupakan media yang potensial dalam penyebaran penyakit (Depkes RI, 2004).

Higiene sanitasi makanan yang baik perlu ditunjang oleh kondisi lingkungan dan sarana sanitasi yang baik pula. Sarana tersebut antara lain; (1) tersedianya air bersih yang mencukupi, baik dari segi kuantitas maupun kualitas, (2) pembuangan air limbah yang tertata dengan baik agar tidak menjadi sumber pencemar, (3) tempat pembuangan sampah yang terbuat dari bahan kedap air, mudah dibersihkan, dan mempunyai tutup. Keadaan higiene

sanitasi yang buruk dapat mempengaruhi kualitas makanan yang disajikan kepada konsumen. Hal ini jelas akan berpengaruh juga terhadap tingkat kesehatan konsumen yang mengonsumsi makanan tersebut. Jika higiene sanitasi makanannya buruk maka dapat mengakibatkan timbulnya masalah-masalah kesehatan seperti *food borne disease* dan kasus keracunan makanan. Salah satu penyakit yang diakibatkan oleh makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat kesehatan adalah penyakit diare (Yulia, 2016).

Menurut WHO setiap tahun sekurang-kurangnya dua miliar orang di seluruh dunia sakit akibat mengonsumsi makanan yang tidak aman. Jumlah ini merupakan sepertiga jumlah penduduk di dunia. Pada tahun 2012 WHO merilis angka kejadian *foodborne disease* yaitu sebanyak 600 juta penduduk dunia mengalami keracunan setiap tahunnya, dan sebanyak 420.000 orang diantaranya meninggal termasuk 125.000 anak usia dibawah 5 tahun akibat keracunan makanan.

Statistik penyakit makanan yang ada di berbagai negara yaitu penyakit infeksi (*Escherichia coli strain enterohemoragik, listeriosis, salmonellosis, dan kolera*), industri saat ini menunjukkan bahwa 60% dari kasus yang ada disebabkan oleh buruknya teknik penanganan makanan, dan terjadi kontaminasi pada saat disajikan di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM). Kebersihan penjamah makanan atau higienis penjamah makanan merupakan kunci keberhasilan dalam pengolahan makanan yang aman dan sehat. Penjamah makanan adalah orang yang bekerja pada suatu usaha atau kegiatan dibidang makanan tanpa melihat apakah ia benar-benar bekerja menyiapkan

makanan ataupun menghidangkan makanan. Perilaku higienis perorangan yang baik dapat dicapai apabila dalam diri pekerja tertanam pengertian tentang pentingnya menjaga kesehatan dan kebersihan diri. Salah satu sumber penularan penyakit dan penyebab terjadinya keracunan makanan adalah makanan dan minuman yang tidak memenuhi syarat higiene. Keadaan higiene makanan dan minuman antara lain dipengaruhi oleh higiene alat masak dan alat makan yang dipergunakan dalam proses penyediaan makanan dan minuman. Alat makan merupakan salah satu faktor yang memegang peranan di dalam menularkan penyakit, sebab alat makan yang tidak bersih dan mengandung mikroorganisme dapat menularkan penyakit lewat makanan, sehingga proses pencucian alat makan sangat berarti dalam membuang sisa makanan dari peralatan yang menyokong pertumbuhan mikroorganisme dan melepaskan mikroorganisme yang hidup. disamping itu, perilaku penjamah makanan ikut berperan dalam menentukan suatu makanan sehat atau tidak, perilaku penjamah makanan juga dapat menimbulkan risiko kesehatan, dalam arti perilaku penjamah makanan yang tidak sehat akan berdampak pada higienitas makanan yang disajikan. Sebaliknya, perilaku penjamah makanan yang sehat dapat menghindarkan makanan dari kontaminasi atau pencemaran dan keracunan.

Menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 1098/MENKES/SK/VII/2003, tentang persyaratan kesehatan rumah makan dan restoran sebagai penyelenggara usaha jasa pangan mempunyai kewajiban memproduksi makanan secara baik, sehingga makanan yang di hasilkan

memenuhi syarat kesehatan. Namun upaya-upaya pengamanan yang dilakukan oleh pengusaha rumah makan belum dilakukan secara optimal. Masih banyak pemilik rumah makan belum memahami secara benar kegiatan sanitasi makanan. Keadaan tersebut sangat berpengaruh terhadap kualitas mikrobiologis produk makanan yang dihasilkan. Salah satu penyebab masalah sanitasi makanan yang mendasari adalah dari karakteristik penjamah/karyawan rumah makan. Penjamah/karyawan yang tidak mempunyai pengetahuan tentang cara pengolahan makanan yang baik akan memberikan dampak bagi makanan yang diolah. Selain itu sanitasi lokasi dan bangunan rumah makan juga sangat menentukan higienisnya suatu makanan.

Berdasarkan hasil uji pendahuluan yang dilakukan pada tanggal 20 Maret 2020 pada warung makan yang berada di wilayah babarsari. Bahwa di tempat warung makan setiap harinya di kunjungi banyak pelanggan. Sebagiannya berasal dari kalangan mahasiswa yang kuliahnya berdekatan dengan kampus. alasan mahasiswa memilih warung makan selain rasanya enak, harganya pun murah meriah. Maka tidak heran warung makan yang jumlahnya banyak sangat di minati mahasiswa.

Sebagian warung makan tidak memperhatikan proses pencucian peralatan yang higienis. padahal dalam proses pencucian peralatan makan perlu dilakukan secara higienis pembersihan dari sisa makan terlebih dahulu kemudian digosok menggunakan kain/busa dengan memakai sabun lalu dibilas tiga kali dalam baskom. Hal ini membuat pedagang warung kurang

perhatikan dalam menyiapkan makanan bagi pelannggang, sehingga peralatan dan tempat cucian kurang di perhatikan dengan baik.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Gambaran Higiene dan Sanitasi Warung Makan di Jalan Babarsari”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah di kemukakan, maka di rumuskan masalah bagaimana gambaran higiene sanitasi warung makan di jalan Babarsari?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran higiene sanitasi warung makan di jalan Babarsari.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui lokasi & bangunan warung makan di jalan Babarsari.
- b. Untuk mengetahui fasilitas sanitasi warung makan di jalan Babarsari
- c. Untuk mengetahui dapur, ruang makan dan gudang bahan makan di warung makan di jalan Babarsari.
- d. Untuk mengetahui bahan makan dan makanan jadi di warung makan di jalan babarsari.
- e. Untuk mengetahui pengolahan makanan di warung makan di jalan babarsari.

f. Untuk mengetahui tenaga kerja di warung makan di jalan babarsari.

D. Manfaat Penelitian

Dengan adanya penelitian ini, diharapkan dapat bermanfaat bagi:

1. Bagi Peneliti

Untuk menambah pengetahuan Ilmu Kesehatan Masyarakat tentang gambaran higiene sanitasi di warung makan jalan babarsari.

2. Bagi penjamah makanan di warung makan jalan Babarsari.

3. Bagi mahasiswa Sebagai informasi dan refrensi tentang higiene sanitasi penjamah makanan di warung makan jalan Babarsari.

E. Keaslian Penelitian

Adapun penelitian yang serupa dengan penelitian yang akan dilakukan antar lain, oleh:

No	Judul	Peneliti	Perbedaan	Persamaan
1.	Higiene sanitasi penjamah makanan terhadap kandungan escherichia coli diperalatan makan pada warung makan.	Syahrizal (2017)	Pada lokasi/tempat dan variabel pemeriksaan bakteri	Pada metode penelitian dan variabel Personal Hygiene dan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan
2	Higiene sanitasi tempat pengelolaan makanan (TPM) di Gudang 100 Pada Pelabuhan Laut	Dakwani (2017)	Pada lokasi/tempat dan variabel penyajian dan	Pada metode penelitian dan variabel penelitian dari

	Tanjung Perak Surabaya.		peralatan	lokasi, fasilitas, dapur, ruang makanan dan gudang bahan makanan, bahan makan, pengolahan dan tenaga kerja
3	Faktor risiko higiene sanitasi makanan karyawan Warung Makan Burjo di Kelurahan Warungboto Yogyakarta	Syahputra dan suryani (2017)	Pada lokasi dan variabel pengetahuan, pendidikan dan gaji karyawan.	Pada metode penelitian dan variabel hygiene dan sanitasi makanan.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis penelitian gambaran higiene sanitasi warung makan di jalan babarsari, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Higiene sanitasi warung makan di jalan babarsari untuk lokasi dan bangunan dari 37 warung makan seluruhnya telah memenuhi syarat.
2. Higiene sanitasi warung makan di jalan babarsari untuk fasilitas sanitasi dari 37 warung makan terdapat bahwa 4 warung makan yang belum memenuhi syarat karna belum ada fasilitas penyimpanan makan (kulkas, freezer), tidak tersedia fasilitas penyimpanan panas (termos panas, kompor panas, heater), dan ukuran dapur belum memadai, tidak terdapat cerobong asap, tidak terpasang tulisan pesan-pesan higiene bagi penjamah/karyawan.
3. Higiene warung makan di jalanan babarsari untuk dapur, ruang makan dan gudang bahan makanan dari 37 warung makan seluruhnya telah memenuhi syarat.
4. Bahan makanan dan makanan jadi dari 37 warung makan seluruhnya telah memenuhi syarat.
5. Pengolahan makanan bahwa terdapat 17 warung makan yang tidak memenuhi syarat dalam pengolahan makanan karna kebanyakan tenaga pengolah tidak memakai pakaian kerja dengan benar dan cara kerja tidak bersih, sedangkan pengambilan makan jadi tidak menggunakan alat yang khusus.
6. Tenaga kerja dari 37 warung makan seluruhnya telah memenuhi syarat.

B. Saran

Penulis mempunyai saran yang mungkin dapat dilaksanakan, yaitu:

1. Bagi peneliti

Untuk peneliti perlu menambah referensi terkait dengan prinsip higiene sanitasi makanan untuk memperluas pengetahuan tentang gambaran higiene sanitasi pada warung makan.

2. Bagi Dinas Kesehatan

Dinas kesehatan kota yogyakarta perlu melakukan penyuluhan serta pelatihan kesehatan dalam upaya meningkatkan hygiene sanitasi warung makan di jalan babarsari.

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, P.G. (2015). Keragaman konsumsi pangan dan hubungannya dengan status gizi pada orang dewasa di perkotaan, *Naskah Publikasi*, Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Dakwani, T. (2018). Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (Tpm) Di Gudang 100 Pada Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol.11 (1). 68 – 73.
- Depkes RI (2004). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1197/Menkes/SK/X/2004, tentang standar pelayanan farmasi di rumah sakit, Jakarta: Depertamen Kesehatan RI.
- Febrianti. (2016). Konsep kantin sehat di sekolah. Tersedia di <http://www.pediapendidikan.com>. Diakses tanggal 18 Januari 2020.
- Hadi, U. (2018). Diduga Keracunan Usai Makan Soto, 32 Orang di Yogya Dilarikan ke RS. Yogyakarta: Detiknews. Dalam <https://news.detik.com/berita-jawa-tengah/d-4219275/diduga-keracunan-usai-makan-soto-32-orang-di-yogya-dilarikan-ke-rs>. Diakses pada tanggal 19 Maret 2020.
- Hitipeuw, W.R.C. (2018). Higiene Sanitasi Rumah Makan Di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado. *Jurnal Kesmas* Vol.7 No.4.
- Kepmenkes RI (2003). Keputusan Menteri Kesehatan nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang pedoman persyaratan higienen sanitasi makanan jajanan. Jakarta: Depertamen Kesehatan RI.
- Keputusan Mentri Kesehatan RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran
- Miranto (2011). *Pedoman keamanan pangan di Sekolah Dasar*. Jakarta: Direktorat Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak Kementerian

Kesehatan.

- Nasution, P.S.(2019). Tinjauan Hygiene Sanitasi Rumah Makan disekitar Pelabuhan Belawan Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan (KKP) Kelas I Medan Tahun 2019. Karya Tulis Ilmiah. diPublikasikan. Kaban Jahe: Jurusan Kesehatan Lingkungan POLTEKES Medan.
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan *hygiene* sanitasi makanan dan minuman, serta kualitas makanan yang di jajakan pedagang di lingkungan SDN Kota Samarinda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1): 65.
- Nuraida, L. et al. (2011). Menuju kantin sehat sekolah. Jakarta: Pendidikan dasar Kementerian Pendidikan Nasional.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2003. Prinsip–Prinsip Dasar Ilmu Kesehatan Masyarakat. Jakarta: Rineka Cipta.
- Patty Linersya, 2018. Studi Keamanan Mikrobiologis Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Leitimur Selatan Pulau Ambon, *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(1), 21-29.
- Peraturan Pemerintah (2004). Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
- Pranyoto, V.S. (2019). Ratusan karyawan garmen di Sleman diduga keracunan makanan. Yogyakarta:Antaraneews.com.dalam<https://www.antaraneews.com/berita/1195776/ratusan-karyawan-garmen-di-sleman-diduga-keracunan-makanan>. Diakses pada tanggal 11 Maret 2020.
- Purnamasari, D. S. (2013). Pengaruh *Rhodamine B Peroral* Dosis Bertingkat Selama 12 Minggu Terhadap Gambaran Histomorfometri Limpa: Studi Pada Diameter Folikel Pulpa Putih, Diameter dan Jarak Zona Marginalis Limpa Tikus Wistar. *Karya Tulis Ilmiah*. Program Pendidikan Sarjana Kedokteran. Semarang: Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.

- Putra, E.P. (2014). Gambaran kebiasaan jajan siswa di sekolah: Studi di Sekolah Dasar Hj. Isriati Semarang. Skripsi. Undip.
- Rahmawita, et al. 2018. Kualitas mikrobiologi jajanan anak sekolah, mikroba patogen pengkontaminasi. Jurusan biologi FMIPA Universitas Negeri Padang, 10(2), 102-106.
- Ramadani, E.R., Fifi, N.G., & Mersatika, A.H. (2017). Higiene sanitasi makanan jajanan di kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan tahun 2016, *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, Vol. 2(6), 1-12.
- Ramadhani, D., & Sumarni, S. (2017). Gambaran penerapan *prinsip higiene sanitasi makanan* di PT Aerfood Indonesia Tangerang Banten. *Researsch study*, Vol. 1(4), 291-299. Doi: 10.2473.
- Syahrizal, (2017). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan. *Jurnal AcTion*. Vol.2(2). 132-136.
- Syaputra, E dan Suryani. (2017). Faktor Risiko Higiene Sanitasi Makanan Karyawan Warung Makan Burjo di Kelurahan Warungboto Yogyakarta, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol.2 (2), 68-71.
- Sugiyono (2019). Metode Penelitian Pendidikan (Kuantitatif, Kualitatif, kombinasi, R & D dan Penelitian Tindakan). Bandung: Alfabeta.
- Weerasinghe, M., Bandara, S., & Sanoon, M. 2017. *Service Quality of School Canteens: A Case Study from the Western Province, Sri Lanka*. *Ceylon Journal of Medical Science*, 54(2): 11-16.
- Wijayanti, Y., & Arifin, M.H. (2019). *Higiene dan Sanitasi Makanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah*, *Higeia Journal Of Public Health Research And Development*, 3(3), 442-453. Doi: 10.15294.
- Yulia, 2016. Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap

Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum Pada Kantin, Jurnal Vokasi Kesehatan, Volume II Nomor 1 Januari 2016, hlm, 55-61.