

**GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENYELENGGARAAN
MAKANAN DI PONDOK PESANTREN TASIKMALAYA
TAHUN 2025**



SKRIPSI

Oleh:
Anis Silvia
2109666

**PROGRAM STUDI GIZI
FAKULTAS PENDIDIKAN OLAAHRAGA DAN KESEHATAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
BANDUNG
2025**

LEMBAR HAK CIPTA

GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENYELENGGARAAN MAKANAN DI PONDOK PESANTREN TASIKMALAYA TAHUN 2025

Oleh:

Anis Silvia

Sebuah skripsi yang diajukan untuk memenuhi salah satu syarat memperoleh gelar Sarjana Gizi pada Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan

© Anis Silvia 2025

Universitas Pendidikan Indonesia

Mei 2025

Hak Cipta dilindungi undang-undang.

Skripsi ini tidak boleh diperbanyak seluruhnya atau sebagian, dengan dicetak ulang, difotokopi, atau cara lainnya tanpa izin dari penulis.

ANIS SILVIA
GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENYELENGGARAAN MAKANAN
DI PONDOK PESANTREN TASIKMALAYA TAHUN 2025

disetujui dan disahkan oleh pembimbing:

Pembimbing I



Hurry Mega Insani, S.Pd., M.Si
NIPT. 920200419930718201

Pembimbing II



APT. Ayu Mutiara Santanu, S.Farm., M.KM.
NIPT. 920190219891113201

Mengetahui,

Ketua Program Studi Gizi



Widya Astuti, S.Gz., M.Si
NIPT. 920200419930102201

PERNYATAAN TENTANG KEASLIAN SKRIPSI DAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Anis Silvia
NIM : 2109666
Program Studi : Gizi
Judul Karya : Gambaran Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan
di Pondok Pesantren Tasikmalaya Tahun 2025

Dengan ini menyatakan bahwa karya tulis ini merupakan hasil kerja saya sendiri. Saya menjamin bahwa seluruh isi karya ini, baik sebagian maupun keseluruhan, bukan merupakan plagiarisme dari karya orang lain, kecuali pada bagian yang telah dinyatakan dan disebutkan sumbernya dengan jelas.

Jika di kemudian hari ditemukan pelanggaran terhadap etika akademik atau unsur plagiarisme, saya bersedia menerima sanksi sesuai peraturan yang berlaku di Universitas Pendidikan Indonesia.

Bandung, 23 April 2025



Tanda tangan: _____

Anis Silvia

KATA PENGANTAR

Puji dan Syukur penulis ucapkan atas kehadiran Allah SWT karena atas izin dan rahmatnya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Tasikmalaya Tahun 2025” dengan baik. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka untuk memenuhi salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Gizi pada Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan, Universitas Pendidikan Indonesia. Penyusunan skripsi ini tentu tidak lepas dari bantuan, dukungan dan doa dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan setinggi-tingginya kepada:

1. Prof. Dr. H. M. Solehuddin, M.Pd., M.A., selaku Rektor Universitas Pendidikan Indonesia yang telah memberikan kesempatan dan fasilitas dalam menempuh pendidikan di perguruan tinggi ini.
2. Prof. Agus Rusdiana, S.Pd., M.A., Ph.D., selaku Dekan Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan Universitas Pendidikan Indonesia atas arahannya selama menjalani proses akademik.
3. Ibu Widya Astuti, S.Gz., M.Si, selaku Ketua Program Studi Gizi Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan, Universitas Pendidikan Indonesia yang telah memfasilitasi dan mendukung kelancaran studi penulis.
4. Ibu Hurry Mega Insani, S.Pd., M.Si selaku dosen pembimbing skripsi, atas bimbingan, arahan, dan motivasi yang diberikan selama penyusunan skripsi ini.
5. Ibu APT. Ayu Mutiara Santanu, S.Farm., M.KM. selaku Dosen Pembimbing II sekaligus dosen Pembimbing Akademis atas bimbingan, arahan, dan motivasi dari selama perkuliahan.
6. Dosen Penguji yaitu Ibu Ahdiyatul Fauza, S.Gz., M.Gz dan Ibu Widya Astuti, S.Gz., M.Si yang telah memberi masukan dan saran yang sangat berarti dalam penyempurnaan penulisan skripsi ini.
7. Seluruh dosen dan staff akademik Fakultas Pendidikan Olahraga dan Kesehatan Universitas Pendidikan Indonesia atas ilmu dan pelayanan selama penulis menempuh Pendidikan.

8. Lembaga pemerintah, Lembaga sosial, serta pondok pesantren yang telah memberikan izin, dukungan, dan fasilitas sebagai tempat pelaksanaan penelitian, sehingga proses pengumpulan data dapat berjalan dengan lancar.
9. Seluruh informan yang telah bersedia meluangkan waktu dan memberikan informasi yang berharga dalam penelitian ini.
10. Kedua orang tua tercinta, Ayahanda Lili Supriadi dan Ibunda N. Wiwin, S.Pd. yang selalu mendoakan, memberikan ketulusan, kasih sayang, dukungan moral maupun material, serta selalu menjadi sumber kekuatan dan penyemangat penulis dalam menyelesaikan studi ini.
11. Sahabat-sahabat dan rekan seperjuangan khususnya teman-teman yang sudah menjadi sahabat penulis mulai dari awal perkuliahan sampai saat ini, dan banyak berpartisipasi dalam pembuatan skripsi ini. Terima kasih atas segala motivasi, dukungan, pengalaman yang sangat berkesan, serta memberikan semangat yang paling berharga sampai perkuliahan ini selesai.
12. Pihak-pihak lain yang tidak bisa disebutkan satu per satu, yang telah membantu dan memberikan dukungan dalam berbagai bentuk.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari sempurna. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang membangun demi perbaikan di masa yang akan datang. Semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat, khususnya dalam bidang kesehatan pangan dan pendidikan, serta memberikan kontribusi yang berarti dalam upaya peningkatan higiene dan sanitasi penyelenggaraan makanan di pondok pesantren.

Bandung, April 2025

Penulis

ABSTRAK

Latar belakang: Penyelenggaraan makanan yang tidak memenuhi standar higiene dan sanitasi dapat meningkatkan risiko terjadinya penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*), khususnya di institusi seperti pondok pesantren yang memiliki sistem asrama dan mengelola konsumsi massal setiap hari. **Tujuan:** Menggambarkan kondisi higiene sanitasi penyelenggaraan makanan di dua pondok pesantren di wilayah Tasikmalaya. **Metode:** Desain penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan metode pengumpulan data melalui observasi, wawancara, studi kepustakaan, serta dokumentasi. Informan terdiri dari delapan penjamah makanan dan ahli gizi. Aspek yang diteliti meliputi perilaku higiene penjamah makanan, kondisi lokasi dan bangunan dapur, fasilitas sanitasi yang tersedia, serta penerapan enam prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan sesuai dengan Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011. **Hasil:** kedua pondok pesantren belum sepenuhnya memenuhi standar higiene sanitasi. Sebagian penjamah makanan belum menerapkan personal higiene secara optimal, seperti penggunaan celemek, penutup kepala, dan kebiasaan mencuci tangan. Selain itu, fasilitas dapur masih terbatas, misalnya kurangnya tempat cuci tangan dengan sabun, pencahayaan yang minim, dan tempat penyimpanan bahan makanan yang belum sesuai standar. Namun demikian, pada aspek penyajian makanan ditemukan bahwa prosedur sudah lebih terorganisir dan mendekati standar laik santap. **Kesimpulan:** Penelitian ini menunjukkan bahwa masih diperlukan upaya perbaikan dalam penerapan prinsip-prinsip higiene dan peningkatan fasilitas sanitasi untuk menjamin keamanan dan kualitas makanan di pondok pesantren. Penelitian selanjutnya disarankan untuk mengkaji faktor budaya, kontaminasi mikroorganisme, efektivitas pelatihan, serta melibatkan pesantren dari berbagai wilayah dan mempertimbangkan kualitas air serta kebijakan pemerintah.

Kata Kunci: higiene sanitasi; penjamah makanan; pondok pesantren; penyelenggaraan makanan

ABSTRACT

Background: Food service operations that do not meet hygiene and sanitation standards can increase the risk of foodborne diseases, particularly in institutions such as Islamic boarding schools (*pondok pesantren*) that operate on a boarding system and manage mass food consumption daily. **Objective:** To describe the hygiene and sanitation conditions of food service operations in two Islamic boarding schools in the Tasikmalaya area. **Methods:** This study employed a qualitative descriptive approach with data collection methods including observation, interviews, literature review, and documentation. Informants consisted of eight food handlers and a nutritionist. The aspects studied included the hygiene behavior of food handlers, the condition of kitchen facilities and infrastructure, available sanitation facilities, and the application of the six hygiene and sanitation principles of food service management as outlined in the Indonesian Ministry of Health Regulation No. 1096/Menkes/Per/VI/2011. **Results:** Both Islamic boarding schools had not fully met hygiene and sanitation standards. Some food handlers had not optimally applied personal hygiene practices, such as wearing aprons, head covers, and regular handwashing. In addition, kitchen facilities were still limited, such as the lack of handwashing stations with soap, poor lighting, and improper food storage areas. However, in terms of food serving, procedures were found to be more organized and closer to the standards of proper food presentation. **Conclusion:** This study shows that improvements are still needed in implementing hygiene principles and upgrading sanitation facilities to ensure the safety and quality of food in Islamic boarding schools. Future research is recommended to examine cultural factors, microbial contamination, training effectiveness, and to involve boarding schools from various regions while considering water quality and government policies.

Keywords: hygiene and sanitation; food handlers; Islamic boarding schools; food service management

DAFTAR ISI

LEMBAR HAK CIPTA.....	I
PERNYATAAN TENTANG KEASLIAN SKRIPSI DAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	III
KATA PENGANTAR	IV
ABSTRAK.....	VI
ABSTRACT.....	VII
DAFTAR ISI.....	VIII
DAFTAR TABEL.....	X
DAFTAR GAMBAR	XI
DAFTAR SINGKATAN	XII
DAFTAR LAMPIRAN.....	XIII
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Penelitian	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.3.1 Tujuan Umum	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.4.1 Manfaat Praktis	4
1.4.2 Manfaat Teoritis.....	4
1.5 Ruang Lingkup Penelitian.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1 Konsep-konsep dan Teori	6
2.1.1 Sistem Penyelenggaraan Makanan	6
2.1.2 Definisi dan Konsep Higiene Sanitasi	10
2.1.3 Penjamah Makanan.....	16
2.1.4 Lokasi dan Bangunan.....	18
2.1.5 Fasilitas Sanitasi.....	19
2.1.6 Kaitan Higiene Sanitasi dengan Kesehatan	21
2.2 Penelitian Terdahulu	21
2.3 Proposisi Teori	24
2.4 Kerangka Konsep.....	26
2.5 Definisi Konseptual.....	27
BAB III METODE PENELITIAN	29
3.1 Desain Penelitian.....	29
3.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	30
3.3 Populasi dan Sampel	30
3.3.1 Populasi Penelitian.....	30
3.3.2 Teknik Penarikan Sampel	30
3.4 Teknik Pengumpulan Data.....	30
3.4.1 Studi Pustaka.....	31
3.4.2 Observasi.....	31
3.4.3 Wawancara.....	31
3.4.5 Dokumentasi.....	32

3.4.6 Triangulasi.....	32
3.5 Prosedur Analisis Data.....	33
3.5.1 Pemeriksaan Data (<i>Editing</i>).....	33
3.5.2 Pengkodean Data (<i>Coding</i>).....	33
3.5.3 Klasifikasi Data (<i>Classifying</i>).....	34
3.5.4 Verifikasi Data (<i>Verifying</i>).....	34
3.5.5 Kesimpulan (<i>Concluding</i>).....	35
3.6 Isu Etik.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1 Hasil Penelitian.....	37
4.1.1 Gambaran Umum Pondok Pesantren.....	37
4.1.2 Hasil Analisis Kualitatif.....	39
4.1.3 Hasil Wawancara Mendalam.....	47
4.2 Pembahasan.....	55
4.2.1 Ketersediaan Sumber Daya Manusia (SDM).....	55
4.2.2 Gambaran Perilaku Higiene Penjamah Makanan.....	56
4.2.3 Gambaran Fasilitas Sanitasi Dapur.....	59
4.2.4 Gambaran Lokasi dan Bangunan Dapur.....	61
4.2.5 Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan.....	62
BAB V SIMPULAN DAN SARAN.....	65
5.1 Simpulan.....	65
5.2 Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA.....	67
LAMPIRAN.....	78

DAFTAR TABEL

Tabel 2. 1 Penelitian terdahulu.....	21
Tabel 2. 2 Definisi Konseptual	27
Tabel 4. 1 Karakteristik responden	39
Tabel 4. 2 Hasil observasi perilaku higiene penjamah.....	40
Tabel 4. 3 Hasil observasi fasilitas sanitasi dapur.....	41
Tabel 4. 4 Hasil observasi lokasi dan bangunan	43
Tabel 4. 5 Hasil observasi penerapan prinsip higiene sanitasi penyelenggaraan makanan	44
Tabel 4. 6 Analisis perhitungan beban kerja.....	56

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2. 1 Penyajian makanan prasmanan pondok pesantren	8
Gambar 2. 2 Proposisi Teori	25
Gambar 2. 3 Kerangka Konsep	26
Gambar 3. 1 Desain penelitian	29
Gambar 3. 2 Teknik triangulasi	33
Gambar 4. 5 Penjamah menggunakan pakaian warna gelap	58
Gambar 4. 6 Kuku penjamah makanan	59
Gambar 4. 7 Tempat cuci tangan di dapur kedua pondok pesantren	60
Gambar 4. 8 Desain pintu dapur yang sesuai peraturan	61
Gambar 4. 9 Penyimpanan bahan pangan yang tidak sesuai di pondok pesantren A	63

DAFTAR SINGKATAN

APD	: Alat Pelindung Diri
ASEAN	: <i>Association of Southeast Asian Nations</i>
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
CPMB	: Cara Pembuatan Makanan yang Baik
FAO	: <i>Food and Agriculture Organization</i>
FEFO	: <i>First Expired First Out</i>
FIFO	: <i>First In First Out</i>
GMP	: Good Manufacturing Practices
KLB KP	: Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan
Loka POM	: Loka Pengawas Obat dan Makanan
SMA	: Sekolah Menengah Atas
SMK	: Sekolah Menengah Kejuruan
SMP	: Sekolah Menengah Pertama
SOP	: Standar Operating Procedure
TBC	: Tuberculosis
TK	: Taman Kanak-kanak
UPI	: Universitas Pendidikan Indonesia
UPT	: Unit Pelaksana Teknis
WHO	: <i>World Health Organization</i>

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Biodata Peneliti	78
Lampiran 2. Lembar Pengesahan	79
Lampiran 3. Surat Izin Penelitian.....	80
Lampiran 4. Sertifikat Ethical Clearance	82
Lampiran 5. Instrumen Penelitian	83
Lampiran 6. Output Excel	98
Lampiran 7. Dokumentasi Kegiatan Penelitian	100
Lampiran 8. Draft Artikel Ilmiah	101
Lampiran 9. Bukti turnitin skripsi.....	116
Lampiran 10. Bukti turnitin draft artikel ilmiah.....	117

DAFTAR PUSTAKA

- Abdussamad, D. H. Z. (2021). *Metode Penelitian Kualitatif*. Makassar: Syakir Media Press.
- Achmad, Y. R. D., & Wulandari, W. (2024). Gambaran hygiene sanitasi pengelolaan makanan pada instalasi gizi di RSUD DR. R. Soetijono Blora. *Journal Review Pendidikan Dan Pengajaran*, 7(4), 15353–15362. doi: <https://doi.org/10.31004/jrpp.v7i4.36595>.
- Adiputra, I. M. S., Trisnadewi, N. W., Oktaviani, N. P. W., & Munthe, S. A. (2021). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Denpasar: Yayasan Kita Menulis.
- Adriani, Alang, H., Fatima, S., Ismarti, Pratiwi, E. R., Arifuddin, W., & Al Banna, M. Z. (2016). *Keamanan Pangan*. Kediri: Selebar Karya Pustaka.
- Alfadani, H. A., Sutiadiningsih, A., Bahar, A., & Romadhoni, I. F. (2025). Penyelenggaraan operasional pemesanan, penerimaan, penyimpanan, dan pendistribusian bahan makanan kering di Harris Hotel & Conventions Bundaran Satelit Surabaya. *Edukasi Elita: Jurnal Inovasi Pendidikan*, 2(1). doi: <https://doi.org/10.62383/edukasi.v2i1.856>
- Alwi, K., Ismail, E., & Palupi, I. R. (2019). Pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan dan mutu keamanan pangan di Pondok Pesantren. *Darussalam Nutrition Journal*, 3(2), 31. doi: <https://doi.org/10.21111/dnj.v3i2.2187>.
- Anditiarina, D., Wahyuningsih, S., Afian, F., & Mulyawan, W. (2021). Pencegahan foodborne disease selama penerbangan dengan penerapan prinsip keamanan pangan (food safety) oleh awak kabin dalam pesawat. *Jurnal Kedokteran*, 06(01), 100–109. doi: <http://dx.doi.org/10.36679/kedokteran.v6i1.265>.
- Angelakis, A. N., Antoniou, G. P., Yapijakis, C., & Tchobanoglous, G. (2020). History of hygiene focusing on the crucial role of water in the hellenic asclepieia (i.e., Ancient Hospitals). *Water*, 12(754), 4. doi: <https://doi.org/10.3390/w12030754>.
- ASEAN. (2013). *Maintain strategies for safe food storage: Trainer Guide*. Melbourne: William Angliss Institute of TAFE.
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah*. Makassar: CV. Nas Media Pustaka.
- Asmadi, Syafruddin, Paulina, Ardiansyah, R. T., Tasrun, L. O., Ali, N. F. M., Rahman, I., Solihin, Adami, A., Mulyani, S., Suprptono, B., Iqbah, I. P., Kosassy, S. M., Rahmat, N. C. A., & Noviati. (2023). *Higiene, Sanitasi, Dan Keselamatan Kerja*. Purbalingga: CV Eureka Media Aksara.
- Asni, N., Demmalewa, J. Q., & Dhesa, D. B. (2024). Sistem Penyelenggaraan Makanan pada Keluarga Nelayan yang Memiliki Anak Balita di Kepulauan Masaloka Raya Kabupaten Bombana. *Jurnal Gizi Ilmiah (JGI)*, 11(3), 1–8. <https://doi.org/10.46233/jgi.v11i3.1383>
- Aulia, N., Budiningsari, D., & Lestari, L. A. (2024). Food handlers' knowledge and practices and the relationship with appropriate sanitation hygiene scores in Malang City. *Jurnal Gizi Indonesia*, 13(1), 52–62. <https://doi.org/10.14710/jgi.13.3.52-62>
- Azara, R., & Saidi, I. A. (2020). *Buku Ajar Mikrobiologi Pangan*. Sidoarjo: 67

UMSIDA Press.

- Azla, A., & Pratiwi, C. (2023). Gambaran penerapan higiene dan sanitasi pada penyelenggaraan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Universitas Sumatera Utara. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 3(1), 15. doi: <https://doi.org/10.24114/jgpkkm.v3i1.45977>.
- Azzahrah, A. N., & Elvira, V. F. (2024). Sanitasi makanan pada rumah makan. *Buletin Keslingmas*, 43(1), 19–25. doi: <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v43i1.10826>
- Bagaskoro, B., Saptadinata, A., Sulistiyowati, R., Nindita, S., & Rusnadi, M. S. A. (2022). Peningkatan kualitas standar kebersihan dapur di politeknik sahid jakarta (studi kasus politeknik sahid kampus roxy). *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 7(1), 47–56. doi: <https://doi.org/10.56743/jstp.v7i1.329>.
- Boppana, S. H., Kutikuppala, L. V. S., Sivaraj, N., Raman, K. V., & Radhika, B. (2023). A cross-sectional study to evaluate the apron contamination among health-care professionals of a rural tertiary care setting. *APIK Journal of Internal Medicine*, 11(4), 237–239. doi: https://doi.org/10.4103/ajim.ajim_35_22
- BPOM RI. (2011). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik*. Jakarta: BPOM.
- BPOM. (2022). *Laporan Tahunan tahun 2022 Loka POM Kota Tasikmalaya*. Kota Tasikmalaya: BPOM.
- BPOM. (2023a). *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan Tahun 2023*. Jakarta: BPOM.
- BPOM. (2023b). *Laporan Tahunan Tahun 2023 Balai POM di Tasikmalaya*. Kota Tasikmalaya: BPOM.
- BPOM RI. (2021). *Laporan Tahunan 2021 Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia*. Jakarta: BPOM.
- BSN. (2024). *SNI Prinsip Umum Higiene Pangan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Codex Alimentarius. (2022). *General Principles of Food Hygiene*. Unites States of America: FAO.
- Choiriyah, S., Sholichah, F., & Widiastuti, W. (2021). Sistem penyelenggaraan makan pagi dan status gizi santriwati Pondok Pesantren Putri Mbah Rumi. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 44(1), 31–44. doi: <https://doi.org/10.22435/pgm.v44i1.3204>.
- Djuhriah, N., Yetty, N., & Elanda, F. (2023). *Kesehatan Alat Makan*. Pangandaran: Yayasan Miftahul Huda Al-Musri.
- Creswell, J. W. (2018). *Research Design Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches*. California: SAGE publications Ltd.
- Feszterová, M., Kowalska, M., & Mišiaková, M. (2023). Stability of vitamin c content in plant and vegetable juices under different storing conditions. *Applied Sciences (Switzerland)*, 13(19), 1–23. doi: <https://doi.org/10.3390/app131910640>
- Fikrunnisa, M. P., & Lukmitarani, R. (2024). Pengetahuan dan sikap penerapan personal hygiene penjamah makanan kantin sekolah dasar. *Buletin*

- Keslingmas*, 43(1), 41–51. doi: <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v43i1.11330>
- Dwiga, G. (2017). *Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Pesantren Yatim Assa'adah Jakarta Selatan Tahun 2017*. (Skripsi). Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Prof. Dr. Hamka, Jakarta.
- Fajarwati, N., Abadi, E., M, I. H., Demmalewa, J. Q., Dhesa, D. B., Ananda, S. H., & Fatmawati. (2023). Analisis penerapan hygiene sanitasi pada penyelenggaraan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Konawe Kepulauan. *Jurnal Gizi Ilmiah (JGI)*, 10(3), 17–21. doi: <https://stikesk-kendari.e-journal.id/JGI/article/view/210/396>.
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan hygiene sanitasi pengelolaan makanan dan pengetahuan penjamah makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18. doi: <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>.
- Fazriyanti, C., Srisantyorini, T., Ernyasih, E., & Herdiansyah, D. (2022). Gambaran penerapan higiene pengelolaan makanan di Rumah Sakit Dr. H. Marzoeki Mahdi (RSMM) Bogor tahun 2021. *Environmental Occupational Health and Safety Journal*, 2(2), 147. doi: <https://doi.org/10.24853/eohjs.2.2.147-154>.
- Firdani, F. (2022). Knowledge, attitudes and practices of hygiene and sanitation implementation on food handlers. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(2), 131–136. doi: <https://doi.org/10.14710/jkli.21.2.131-136>.
- Gautam, O. P., & Curtis, V. (2021). Food hygiene practices of rural women and microbial risk for children: formative research in Nepal. *American Journal of Tropical Medicine and Hygiene*, 105(5), 1383–1395. doi: <https://doi.org/10.4269/ajtmh.20-0574>
- Gelaye, Y. (2023). Quality and nutrient loss in the cooking vegetable and its implications for food and nutrition security in Ethiopia: a review. *Nutrition and Dietary Supplements*, 2023(15), 47–61. doi: <https://doi.org/10.2147/nds.s404651>
- Hadi, N. F., & Afandi, N. K. (2021). Literature review is a part of research. *Sultra Educational Journal*, 1(3), 64–71. doi: <https://doi.org/10.54297/seduj.v1i3.203>.
- Hasibuan, A., Purba, B., Marzuki, I., Mahyuddin, Sianturi, E., Armus, R., Gusty, S., Chaerul, M., Sitorus, E., Khariri, Bachtiar, E., Susilawaty, A., & Jamaludin. (2020). *Teknik Keselamatan dan Kesehatan Kerja*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Helilusiatiningsih, N., Patriasih, R., Tartillah, B. A., Mujiyanto, E., Santosa, B., Utami, C. R., Pangerang, F., Yusraini, Mayasari, E., Sari, S. P., & Hermansyah, M. (2024). *Pengantar Teknologi Pangan*. Padang: Lingkar Edukasi Indonesia.
- Haryoko, S. (2020). *Teknik Validasi Data dalam Penelitian Kualitatif*. Jakarta: Media Akademika.
- Hendriarianti, E., Nuswantoro, W., Supriadi, & Gai, A. M. (2024). *Sanitasi Permukiman dan Dampaknya Terhadap Kesehatan Masyarakat*. Kota Medan: PT Media Penerbit Indonesia.
- Herdiansyah, D., Fitrawati, F., Tamrin, T., & Asriani, A. (2022). Penerapan sistem gmp (good manufacturing practices) pada usaha mikro tahu tempe benjo di

- Desa Lambusa Kabupaten Konawe Selatan. *Warta Industri Hasil Pertanian*, 39(1), 9. doi: <https://doi.org/10.32765/wartaihp.v39i1.6639>
- Humaira, S., Dewintha, R., & Festilia Agusanti, S. (2022). Gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren AL-Fatah Singkawang. *Pontianak Nutrition Journal*, 5(2), 229–239. doi: <https://doi.org/10.30602/pnj.v5i2.1038>.
- Husnullail, M., Risnita, Jailani, M. S., & Asbui. (2024). Teknik pemeriksaan keabsahan data dalam riset ilmiah. *Journal Genta Mulia*, 15(2), 1–23. doi: <https://doi.org/10.61290/gm.v1i1i2>.
- Ibrahim, I., Safitri, A., Alam, S., & Rusmin, M. (2021). Study of foodservice management in Darul Aman Makassar Institution. *Hospital Management Studies Journal (Homes Journal)*, 2(2), 2746–2798. doi: <https://doi.org/10.24252/hmsj.v2i2.21045>.
- ICN. (2024). Recipe standardization guide for the child and adult care food program. *The University of Mississippi*. doi: <https://doi.org/10.1177/001088046000100111>
- Irawan, D. W. P., & Indrawasti, D. (2023). *Hazard Analysis Critical Control Point (HAACP)*. Surabaya: Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Irawan, D. W. P. (2016). *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Sakit*. Magetan: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Irawan, D. W. P. (2022). *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman*. Surabaya: Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Iwuagwu, U. O., Amadi, A. N., Nworuh, B. O., & Iwuala, C. C. (2023). Sanitation and hygiene practices of meat sellers in markets in Abia State, Nigeria. *International Journal of Preventive Medicine and Care*, 1(2), 84–94. doi: <https://doi.org/10.33140/ijpmc.01.02.04>
- J. Holah, & H. L. M. Lelieved. (2011). *Hygienic Design of Food Factories*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- 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. *Gizi Ilmiah*, 5(1), 1–21. doi: <https://doi.org/10.46233/jgi.v4i2>.
- Josiah, T., Riswandi, D. I., & Tukimun. (2024). *Manajemen Pengadaan*. Bandar Lampung: Sulur Pustaka.
- Josita baringbing, I., Rini, W. N. E., & Putri, F. E. (2023). Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada pangan industri rumah tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi*, 7(1), 31–40. doi: <https://doi.org/10.22437/jkmj.v7i1.23552>
- Juhaina, E. (2020). 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*, 1(1), 32–44. doi: <https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>
- Kamal, R., Mohammadi, F. M., & Ahmad, N. (2023). Food safety knowledge, attitude, and practices of meat handlers in Ghazni, Afghanistan. *Journal of Nutrition Fasting and Health*, 11(4), 253–259. doi: <https://doi.org/10.22038/JNFH.2023.72008.1443>.

- Karina, I. D., Wani, Y. A., & Arfiani, E. P. (2023). Qualitative study: personal protection equipment use on food handlers in nutrition installation Bangil Regional Hospital. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*, 4(2), 254–266. doi: <https://doi.org/10.52742/jgkp.v4i2.204>
- Keener, L. (2005). *Handbook of Hygiene Control in The Food Industry*. North America: CRC Press LLC.
- Kementerian Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia. (2012). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Jakarta: Menkumham RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2003a). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2003b). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2003c). Pedoman dan Standar Etik Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Nasional. Lembaga Penerbit Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2014). Modul Pelatihan Fasilitator Peningkatan Higiene Sanitasi Pangan di Rumah Tangga. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021a). Modul Pelatihan Fasilitator Pemecuan 5 Pilar STBM pada Situasi Bencana. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2021b). Pedoman Pengawasan Higiene Sanitasi Pangan Berbasis Risiko. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). Food Safety Management System ISO 22000:2018. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023a). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023b). Permenkes No. 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2023c). Permenkes No. 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kementerian Pekerjaan Umum Republik Indonesia. (2013). Peraturan Pemerintah Pekerejaan Umum Republik Indonesia Nomor 03/PRT/M/2013. Jakarta: Kementerian Pekerjaan Umum.
- Kerlinger, F. N. (2006). *Foundations of Behavioral Research*. Delhi: Surjeet Publications.

- Labović, S. B., Joksimović, I., Galić, I., Knežević, M., & Mimović, M. (2023). Food safety behaviours among food handlers in different food service establishments in Montenegro. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 20(2), 1–15. doi: <https://doi.org/10.3390/ijerph20020997>
- Luxita Sharma, D., & Sharma, D. (2024). Food spoilage, storage, and preservation. *Futuristic Trends in Agriculture Engineering & Food Sciences*, 3(13), 19–39. doi: <https://doi.org/10.58532/v3bcag13p1ch2>
- Mahendika, D. (2023). *Personal Hygiene Dan Prestasi Belajar* (Aas Masruroh (ed.)). Kabupaten Bandung: Widina Media Utama.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- Marlinae, L., Khairiyati, L., Waskito, A., & Rahmat, A. N. (2021). *Buku Ajar Higiene Makanan Dan Minuman* (A. N. Rahmat (ed.)). Yogyakarta: CV Mine.
- Mastuti, D. N. R., Ristanti, I. K., & Marfuah, D. (2025). *Buku Ajar Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Jakarta Barat: PT Nuansa Fajar Cemerlang.
- Mathofani, S. (2022). Gambaran Higiene dan Sanitasi Jasa Boga di “K” catering Kabupaten Banyuwangi. *Media Gizi Kesmas*, 11(2), 561–571. doi: <https://doi.org/10.20473/mgk.v11i2.2022.561-571>
- Maulana, H., Lorena Br Ginting, S., Aryan, P., Restu Fadillah, M., & Nurajmi Kamal, R. (2021). Utilization of internet of things on food supply chains in food industry. *International Journal of Informatics, Information System and Computer Engineering (INJIISCOM)*, 2(1), 103–112. doi: <https://doi.org/10.34010/injiiscom.v2i1.5457>
- Mercan, S., Cain, L., Akkaya, K., Cebe, M., Uluagac, S., Alonso, M., & Cobanoglu, C. (2021). Improving the service industry with hyper-connectivity: IoT in hospitality. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(1), 243–262. doi: <https://doi.org/10.1108/IJCHM-06-2020-0621>
- Mewar, L., Pinoa, W. S., & Tetelepta, E. G. (2022). Basic sanitation in residential areas of Wakal Village, Leihitu Subdistrict, Central Maluku Regency. *Jurnal Jendela Pengetahuan*, 17(1), 51–59. doi: <https://doi.org/https://doi.org/10.30598/jp17iss2pp178-186>
- Mihalache, O. A., Møretør, T., Borda, D., Dumitraşcu, L., Neagu, C., Nguyen-The, C., Maître, I., Didier, P., Teixeira, P., Lopes Junqueira, L. O., Truninger, M., Izsó, T., Kasza, G., Skuland, S. E., Langsrud, S., & Nicolau, A. I. (2022). Kitchen layouts and consumers’ food hygiene practices: ergonomics versus safety. *Food Control*, 131(108433). doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2021.108433>
- Motarjemi, Y., & Lelieveld, H. (2023). *Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry*. USA: Academic Press.
- Nasution, A., Septiana, H. R., & Putri, P. A. (2023). Gambaran pengetahuan higiene dan sanitasi penjamah makanan di pondok pesantren. *Media Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan*, 33(1). doi: <https://doi.org/https://doi.org/10.34011/jmp2k.v33i1.1859>
- Netriwati, Lena, M. S., Nendra, F., Rahim, Z., & Tricia, A. (2023). *Praktik*

Observasi Sekolah. Malang: Mazda Media.

- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K., & Bujawati, E. (2020). Penerapan personal hygiene pada penjamah makanan di pondok pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 68–75. doi: <https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164>
- Ningtyias, F. W., Prasetyowati, I., Astuti, I. S. W., Muslich, S., Nafi', A., & Haryono, A. (2018). Gambaran sistem penyelenggaraan makanan di Pondok Pesantren, Kabupaten Jember. *Medical Technology and Public Health Journal*, 2(1), 25–34. doi: <https://doi.org/10.33086/mtphj.v2i1.764>.
- Nissa, C. (2018). *Buku Panduan Kepaniteraan Gizi Institusi*. Yogyakarta: K-Media.
- Nissa, C., & Widyastuti, N. (2019). *Buku Panduan Pre-Intenship Manajemen Pelayanan Makanan*. Yogyakarta: K-Media.
- Noordianty, A. S., Indriani, Najma, S., & Nurlaela, R. S. (2024). Kajian literatur: penerapan aspek sanitasi terhadap mutu dan produk pangan. *Karimah Tauhid*, 3(7), 7308–7317. doi: <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i7.14024>
- Noor, A., & Nasmia. (2022). Analysis of factors affecting the behavior of food handlers of merchants towards the application of personal hygiene in the Central Market of Mina Minanga North Buton. *Journal Of Health Quality Development*, 2(2), 47–54. doi: <https://doi.org/10.51577/jhq.v2i2>.
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). Penerapan personal hygiene penjamah makanan di salah satu katering di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 35–43. doi: <https://doi.org/10.17509/boga.v9i2.33014>.
- Okon, R. E., Okon, A. J., Inah, S. A., Olanrewaju, O. E., & Nji, E. L.-B. (2022). Food hygiene knowledge, attitude and practices among food handlers in Calabar Municipal, Cross River State, Nigeria. *World Journal of Advanced Research and Reviews*, 16(1), 088–101. doi: <https://doi.org/10.30574/wjarr.2022.16.1.0980>
- Osman, N. S., Nor, N. M., Sharif, M. S. M., Rahamat, S., & Hamid, S. B. A. (2022). Barriers and challenges of an outsource hospital foodservice operation: a narrative thematic analysis. *Malaysian Journal of Medicine and Health Sciences*, 18(SUPP15), 97–107. doi: <https://doi.org/10.47836/mjmhs18.s15.14>
- Pandiangan, D., Utami, K. D., & Susanti, E. (2024). The relationship between knowledge and attitude of food handlers 'hygiene and sanitation at the nutrition unit of RSUD Harapan Insan Sendawar'. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 5(1), 1–5. doi: <http://dx.doi.org/10.62870/jgkp.v5i1.25135>.
- Prasetyo, T. J., & Khoiriani, I. N. (2023). Kajian perilaku higiene sanitasi penjamah makanan sekitar sekolah dasar pada wilayah desa dan kota selama masa pandemi Covid-19. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 8(1), 10. doi: <https://doi.org/10.30867/action.v8i1.619>
- Pratiwi, R. H., Darmayani, S., Salbiah, Siahaya, N., Perangin-angin, S. B., Herniwanti, Apriyanti, E., Susilawati, Nurmaldewi, Adib, M., Yulia, & Pakaya, R. (2022). *Kesehatan Lingkungan*. Bandung: Penerbit Widina Bhakti Persada.

- Prawestri, S. S., Lusiana, N., Susmaneli, H., & Gumayesty, Y. (2024). Analisis hygiene sanitasi makanan di Pesantren X Kecamatan Lirik Kabupaten Indragiri Hulu. *Journal of Hospital Management and Health Sciences (JHMHS)*, 5(1), 31–44. doi: <https://doi.org/10.55583/jhmhs.v5i1.706>.
- Priharsari, D., & Indah, R. (2021). Coding untuk menganalisis data pada penelitian kualitatif di bidang kesehatan. *Jurnal Kedokteran Syiah Kuala*, 21(2), 130–135. doi: <https://doi.org/10.24815/jks.v21i2.20368>.
- Purnawita, W., Rahayu, W. P., & Nurjanah, S. (2020). Praktik higiene sanitasi dalam pengelolaan pangan di sepuluh industri jasa boga di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3), 424–431. doi: <https://doi.org/10.18343/jipi.25.3.424>.
- Purwaningtiyas, S. (2013). Gambaran Penyelenggaraan Makan Di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember. (Skripsi). Universitas Jember, Jember.
- Purwanto, T. D., & Putra, M. R. D. (2023). Prototype sistem monitoring exhaust fan pada dapur huni berbasis mikrokontroler. *Jurnal Teknik Industri Terintegrasi*, 6(1), 162–171. doi: <https://doi.org/10.31004/jutin.v6i1.14870>.
- Putri, E. B. A., Nurbaeti, T. S., Dhewi, S., Conterius, R. E. B., Badi'ah, A., Afrinis, N., Rozi, F., Saragih, M., Bintanah, S., Widyarni, A., Pijaryani, I., Utami, K. D., Sambriang, M., Wahyuni, L. E. T., Wahyuningrum, D. R., Siddiq, M. N. A. A., Inayah, H. K., Lasepa, W., Yolanda, H., ... Majiding, C. M. (2023). *Ilmu Gizi dan Pangan (Teori dan Penerapan)*. Kota Bandung: Media Sains Indonesia.
- Putri, S. C., & Wulandari, A. R. (2020). Gambaran higiene sanitasi makanan dan penerapan prinsip hazard analysis critical control point (haccp) di unit instalasi gizi Rumah Sakit X tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(1), 55–64. doi: <https://doi.org/10.7454/jnklg.v1i1.1040>.
- Rahman, A., Sari, N. M. W., Fitriani, Sugiarto, M., Sattar, Abidin, Z., Irwanto, Nugroho, A. P., Indriana, Ladjin, N., Haryanto, E., Amane, A. P. O., Ahmadin, & Alaslan, A. (2022). *Metode Penelitian Ilmu Sosial* (AAS Masrurroh (ed.)). Bandung: Widina Bhakti Persada Bandung.
- Rakib, M. A. Al, Rana, M. S., Rahman, M. M., & Abbas, F. I. (2021). Dry and wet waste segregation and management system. *European Journal of Engineering and Technology Research*, 6(5), 129–133. doi: <https://doi.org/10.24018/ejers.2021.6.5.2531>.
- Raza, J., Asmat, T. M., Mustafa, M. Z., Ishtiaq, H., Mumtaz, K., Jalees, M. M., Samad, A., Shah, A. A., Khalid, S., & Rehman, H. ur. (2021). Contamination of ready-to-eat street food in Pakistan with *Salmonella* spp.: Implications for consumers and food safety. *International Journal of Infectious Diseases*, 106, 123–127. doi: <https://doi.org/10.1016/j.ijid.2021.03.062>.
- Rutter, S., Madden, A., & White, L. (2023). Challenges of accessing hygiene facilities when on the move: an exploratory interview study with UK mobile workers. *BMC Public Health*, 23(1), 1–13. doi: <https://doi.org/10.1186/s12889-023-17465-y>.
- Said, S., Umar, F., Thasim, S., & Amir, R. (2024). Evaluation of hygiene and sanitation practices in food services at Nene Mallomo Hospital. *Jurnal Ilmiah*

- Manusia Dan Kesehatan*, 7(3), 403–414. doi: <https://doi.org/10.31850/makes.v7i3.3268>.
- Sahir, S. H. (2022). *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: KBM Indonesia.
- Salsabila, A. P., & Aziz, A. Q. (2024). Hubungan manajemen menu makanan bergizi dengan penghematan budget logistik Pondok Pesantren An Nawawi Al Bantani. *Antigen : Jurnal Kesehatan Masyarakat Dan Ilmu Gizi*, 2(2), 92–99. doi: <https://doi.org/10.57213/antigen.v2i2.264>.
- Salim, M. A. (2019). *Budidaya Microgreens : Sayuran Kecil Kaya Nutrisi dan Menyehatkan*. Bandung: Yayasan Lembaga Pendidikan dan Pelatihan Multiliterasi.
- Sari, P., Reskiaddin, L. O., Larasati, R. R. D., Ridwan, M., & Ningsih, V. R. (2022). Food handlers' perceptions of the establishment of a healthy canteen at Jambi University. *Riset Informasi Kesehatan*, 11(2), 165. doi: <https://doi.org/10.30644/rik.v11i2.668>
- Sembiring, H., Perangin-Angin, S. B., & Silitonga, L. M. (2023). The relationship between knowledge and attitudes of food handlers with the implementation of food hygiene sanitation at restaurants in Minas District in 2022. *Contagion: Scientific Periodical Journal of Public Health and Coastal Health*, 5(2), 408. doi: <https://doi.org/10.30829/contagion.v5i2.15435>.
- Sharma, A., Gangopadhyay, S., Agarwal, J. K., Kumar, A., & Ingle, K. V. (2021). Hand contamination among food handlers: a study on the assessment of food handlers in canteen of various hospitals in Solapur City, Maharashtra. *Journal of Pure and Applied Microbiology*, 15(3), 1536–1546. doi: <https://doi.org/10.22207/JPAM.15.3.48>
- Sharma, S., Jaiswal, S., Duffy, B., & Jaiswal, A. K. (2022). Advances in emerging technologies for the decontamination of the food contact surfaces. *Food Research International*, 151(110865), 1–12. doi: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110865>
- Sintia, F., Susilawati, & Fathmawati. (2020). Gambaran higiene sanitasi pengelolaan makanan di Rumah Sakit ABC Kabupaten Kubu Raya Kalimantan Barat. *Jurnal Sehat Mandiri*, 15(1), 33–40. doi: <https://doi.org/10.33761/jsm.v15i1.203>.
- Sobari, E., & Tim Agrotekuin13. (2019). *Dasar-Dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan*. Jawa Barat: Polsub Press.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryani, D., & Rustiawan, A. (2022). *Keamanan Makanan di Tempat Wisata*. Yogyakarta: K-Media.
- Susanto, D., Risnita, & Jailani, M. S. (2023). Teknik pemeriksaan keabsahan data dalam penelitian ilmiah. *Jurnal QOSIM Jurnal Pendidikan Sosial & Humaniora*, 1(1), 53–61. doi: <https://doi.org/10.61104/jq.v1i1.60>.
- Syahputri, B. E., & Sucipto, S. (2021). Monitoring of beef cold chain to ensure quality, safety, and halal using RFID: A review. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 924(1), 1–10. doi: <https://doi.org/10.1088/1755-1315/924/1/012001>
- Trigunarso, S. I. (2020). Hygiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan

- angka kuman pada makanan jajanan di lingkungan sekolah. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 115–124. doi: <https://doi.org/10.26630/jk.v11i1.1739>
- Turan, C., & Ozturkoglu, Y. (2022). A conceptual framework model for an effective cold food chain management in sustainability environment. *Journal of Modelling in Management*, 17(4), 1262–1279. doi: <https://doi.org/10.1108/JM2-09-2020-0239>
- Vardoulakis, S., Espinoza Oyarce, D. A., & Donner, E. (2022). Transmission of COVID-19 and other infectious diseases in public washrooms: A systematic review. *Science of the Total Environment*, 803(149932), 1–22. doi: <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2021.149932>
- Wahana, H. (2020). Faktor-faktor yang berhubungan dengan tingkat pengetahuan masyarakat tentang keracunan makanan di Kecamatan Aluh-Aluh. *Journal of Nursing Invention E-ISSN 2828-481X*, 1(2), 123–129. doi: <https://doi.org/10.33859/jni.v1i2.42>
- 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. doi: <https://doi.org/10.36418/sosains.v1i8.186>
- World Health Organization. (2018). Guidelines On Sanitation and Health. Switzerland: World Health Organization.
- World Health Organization. (2022). Global Strategy For Food Safety 2022-2030. EURO: World Health Organization.
- World Health Organization & Food and Agriculture Organization. (2020). *COVID-19 and Food Safety: Guidance for Food Businesses*. USA: WHO; FAO.
- Widyaningrum, B., & Resi, E. M. (2024). Food handler hygiene and escherichia coli bacteria content in Se ' i Cows. *Journal of Research in Science Education*, 10(11), 8407–8411. doi: <https://doi.org/10.29303/jppipa.v10i11.8913>
- Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). *Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: K-Media.
- Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. (2018). *Manajemen Pelayanan Makanan*. Yogyakarta: In K-Media.
- Wulandari, A. I. S., Katmawanti, S., Paramita, F., & Kurniawan, A. (2024). Gambaran penyelenggaraan makanan dan tingkat kepuasan santri terhadap mutu hidangan pondok pesantren putri di Kota Malang. *Sport Science and Health*, 6(10), 1075–1094. doi: <https://doi.org/10.17977/um062v6i102024p1075-1094>
- Yeboah, I., Asante, B. O., Prah, S., Boansi, D., Tham-Agyekum, E. K., Asante, I. S., & Aidoo, R. (2023). Perception and adoption of food safety practices (FSP) among beef sellers and consumers: Empirical evidence from Ghana. *Cogent Food and Agriculture*, 9(2), 1–18. doi: <https://doi.org/10.1080/23311932.2023.2287285>
- Yulia, L. A., Harahap, J., & Satria, B. (2021). Evaluation of food service management installed patients in nutritional installation RSUD Dr. R.M Djoelham Binjai. *Journal of Healthcare Technology and Medicine Vol.*, 7(2), 1395–1408. doi: <https://doi.org/10.33143/jhtm.v7i2.1704>
- Yunus, A. I., Sinaga, J., Herliana, E., Syaiful, A. Z., Satriawan, D., Sari, D.,

- Gumirat, M. I. I., Salbiah, Irwanto, Mamede, M., Rustan, F. R., Sari, N. P., & Fahrudin. (2022). *Pengelolaan Sampah Organik dan Anorganik*. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.
- Zaenab, Nurhaidah, Chalizhah, I., & Azizah, N. (2024). Faktor personal hygiene penjamah dan kondisi sanitasi tpm terhadap kualitas bakteriologis makanan jajanan di kuliner Pasar Cidu Kota Makassar. *Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat*, 24(2), 378–391. doi: <https://doi.org/10.32382/sulo.v24i2.952>