

## ABSTRAK

### EVALUASI PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PROSES PENGOLAHAN DAN KUALITAS MAKANAN DI WARUNG MIE AYAM

Dita Julisa Purnamasari<sup>1</sup>, Denok Indraswati<sup>2</sup>, Hurip Jayadi<sup>3</sup>

Kementrian Kesehatan RI  
Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya  
Program Studi Sanitasi Program Diploma III  
Kampus Magetan Jurusan Kesehatan Lingkungan  
Email : [9Cdita.julisa13@gmail.com](mailto:9Cdita.julisa13@gmail.com)

Mie ayam merupakan makanan yang dapat digolongkan sebagai makanan pokok pengganti nasi. Terkadang pada saat penyajiannya masih sering dijumpai belum memenuhi syarat hygiene sanitasi. Maka pada proses pengolahan makanan sangat diperlukan pengawasan mengenai hygiene sanitasi, karena disisi lain penjamah kurang memahami tentang hygiene sanitasi makanan, seperti pada saat akan mengolah makanan tidak mencuci tangan, dalam meracik makanan penjamah tidak memakai sarung tangan satu kali pakai, penyimpanan bahan makanan tidak ditutup. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengevaluasi penerapan hygiene sanitasi makanan pada proses pengolahan dan kualitas makanan di Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan.

Jenis penelitian ini adalah deskriptif yang dimana dilakukan dengan menggambarkan atau menjelaskan suatu hal, objek, atau keadaan tertentu yang dilakukan di Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan dengan cara mengumpulkan data melalui observasi dan wawancara. Pengambilan data berdasarkan KMK No. 1098 Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

Hasil penelitian yang dilakukan di Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan yaitu penilaian peralatan memperoleh kriteria cukup (50 %) karena tidak tersedianya tempat penirisan alat, dan tidak tersedianya tempat sampah yang kedap air dan tertutup, penilaian tempat pengolahan makanan memperoleh kriteria baik (66,7 %) karena hampir memenuhi variabel pada penilaian, penilaian penjamah makanan memuat kriteria cukup (55,5 %) karena penjamah tidak menggunakan sarung tangan, dan masker diturunkan ke dagu pada saat meracik makanan, untuk kualitas makanan uji secara fisik sudah memenuhi, uji kimia memenuhi, dan uji mikrobiologi belum memenuhi berdasarkan pedoman yang digunakan.

Maka kesimpulan dari penelitian ini penilaian hygiene sanitasi pada Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan sudah memenuhi kriteria baik, dan untuk aspek yang masih kurang baik atau belum memenuhi kedepannya diharapkan dapat dilakukan pembenahan pada aspek yang dirasa kurang baik atau belum memenuhi tersebut agar kualitas hygiene sanitasi pada warung makan maupun rumah makan dapat terjamin kualitasnya.

Kata kunci : Hygiene, sanitasi, dan pengolahan makanan.

## ABSTRACT

### EVALUATION OF IMPLEMENTATION OF FOOD SANITATION HYGIENE ON PROCESSING AND FOOD QUALITY AT CHICKEN NOODLE STALL

Dita Julisa Purnamasari<sup>1</sup>, Denok Indraswati<sup>2</sup>, Hurip Jayadi<sup>3</sup>

Indonesian Ministry of Health  
Health Polytechnic of the Ministry of Health Surabaya  
Sanitation Study Program Diploma III Program  
Magetan Campus Department of Environmental Health  
Email : 9Cdita.julisa13@gmail.com

Chicken noodle is a food that can be classified as a staple food substitute for rice. Sometimes at the time of presentation it is still often found that they do not meet the hygiene and sanitation requirements. So in the food processing process, it is very necessary to supervise sanitation hygiene, because on the other hand the handlers do not understand about food hygiene hygiene, such as when preparing food they do not wash their hands, in preparing food, the handler does not wear disposable gloves, and food storage is not closed. . The purpose of this study was to evaluate the application of food sanitation hygiene in the processing and food quality at Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan.

This type of research is descriptive which is carried out by describing or explaining a certain thing, object, or situation that is carried out at Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan by collecting data through observation and interviews. Data collection based on KMK No. 1098 Concerning Restaurant and Restaurant Sanitary Hygiene.

The results of the research conducted at Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan, namely the assessment of equipment obtained sufficient criteria (50%) due to the unavailability of a draining tool, and the unavailability of a watertight and closed trash can, the assessment of food processing facilities obtained good criteria (66.7 %) because it almost fulfills the variables in the assessment, the assessment of food handlers contains sufficient criteria (55.5%) because the handler does not use gloves, and the mask is lowered to the chin when mixing food, for the quality of the food the physical test has met, the chemical test meets , and microbiological tests have not met the guidelines used.

So the conclusion from this study is that the assessment of sanitation hygiene at Pak Pri Magetan's Mie Ayam Warung has met good criteria, and for aspects that are still not good or have not met in the future, it is hoped that improvements can be made to aspects that are felt to be not good or do not meet the criteria so that the quality of sanitation hygiene in the future is expected to be improved. food stalls and restaurants can be guaranteed quality.

Keywords: Hygiene, sanitation, and food processing.

## PENDAHULUAN

Makanan adalah hasil pengolahan suatu bahan pangan yang diperoleh dari hasil pertanian, perkebunan, perikanan dan adanya teknologi. Makanan merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia yang di perlukan dalam kehidupan sehari-hari. Aspek kesehatan menuntut makanan cukup gizi dan aman bagi konsumen dalam arti bebas dari bahan kimia maupun bakteri yang dapat membahayakan kesehatan (Moertjipto, 1993).

Mie ayam merupakan makanan yang dapat digolongkan sebagai makanan pokok pengganti nasi. Namun terkadang pada saat penyajiannya masih sering dijumpai belum memenuhi syarat hygiene sanitasi. Maka pada proses pengolahan makanan sangat diperlukannya pengawasan mengenai hygiene sanitasi, karena makanan merupakan media perantara yang berpotensi menimbulkan penyakit (Mukono, 2004).

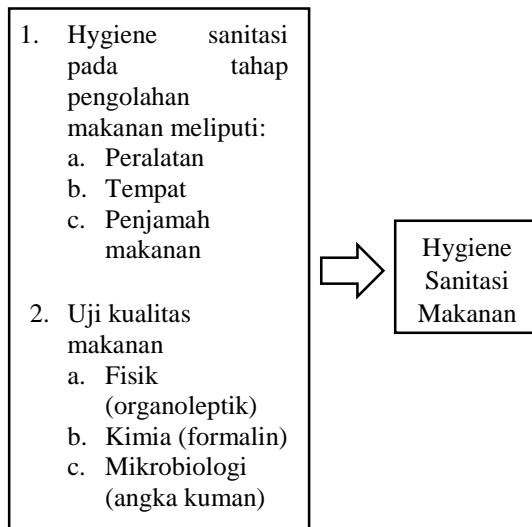
Berdasarkan hasil observasi dilapangan, diketahui bahwa warung mie ayam Pak Pri Magetan sangatlah ramai pembeli setiap harinya, dan kurang lebih menghabiskan sekitar 300 porsi/hari. Mie ayam ini sangat banyak peminatnya dikalangan semua umur terutama pada kalangan anak muda, dan orang tua. Tetapi disisi lain penjamah kurang memahami tentang hygiene sanitasi makanan, contohnya saja pada saat akan mengolah makanan tidak mencuci tangan terlebih dahulu, penjamah tidak memakai sarung tangan satu kali pakai, keadaan lokasi kotor dan banyak sampah berserakan, mangkuk yang digunakan alas untuk membungkus tidak dicuci dan ditumpuk dengan mangkuk bersih lainnya, penyimpanan bahan makanan tidak ditutup dan hanya ditaruh pada wadah dan rak gerobak, bangunan gelap karena pencahayaan yang kurang dan pencahayaan

dari sinar matahari tertutup oleh banner, pada bangunan tidak tersedia ventilasi/lubang penghawaan, tidak tersedianya tempat penirisan untuk peralatan makan, kurang tersedianya rak yang cukup, bak sampah menggunakan keranjang belanja yang dimana tidak kedap air dan tidak tertutup.

Belum lagi warung mie ayam ini berlokasi di pinggir jalan, otomatis banyak debu dan polusi yang dapat berhubungan langsung. Dan juga dilihat dari segi lokasi, banyak sampah berserakan serta kurang tersedianya tempat sampah pada tiap sudutnya. Dalam hal fasilitas sanitasi masih banyak warung makan yang kurang memperhatikan hal tersebut, salah satunya masalah penyediaan tempat sampah, dan untuk penjamah makanan juga masih banyak yang belum paham mengenai pentingnya hygiene perorangan. Faktor-faktor tersebut dapat mempengaruhi kelayakan hygiene sanitasinya.

Berdasarkan pemeriksaan pertama pada mie ayam dengan menggunakan parameter Mikrobiologi (angka kuman) yang dilakukan di warung mie ayam Pak Pri Magetan ditemukan 2.430 koloni/gram yang dimana diperoleh hasil baik. Dan pada pemeriksaan kedua ditemukan 93.000 koloni/gram yang dimana pemeriksaan kedua diperoleh hasil tidak baik dikarenakan melebihi baku mutu SK Kepala BPOM RI No. HK. 00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Maka dari itu saya tertarik untuk melakukan penelitian pada warung mie ayam Pak Pri Magetan ini dengan memuat judul “ **Evaluasi Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Proses Pengolahan dan Kualitas Makanan di Warung Mie Ayam** “.

## KERANGKA KONSEP



## METODOLOGI PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif yang dimana dilakukan dengan menggambarkan atau menjelaskan suatu hal, objek, atau keadaan tertentu dengan cara mengumpulkan data melalui observasi (dokumentasi dan pengamatan) dan wawancara (kuisisioner dan tanya jawab).

Penelitian ini dilakukan di Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan pada rentang waktu bulan Februari - Juni 2022. Objek penelitian ini adalah Hygiene Sanitasi Makanan pada tahap pengolahan makanan yang meliputi peralatan, tempat, dan penjamah makanan. Serta dilakukan uji kualitas pada makanan yaitu meliputi uji fisik (organoleptik), kimia (formalin dan rhodamin b), mikrobiologi (angka kuman).

## HASIL PENELITIAN

### 1. Penilaian Peralatan

Tabel IV.1

Hasil Penilaian Peralatan

Peralatan	Jumlah	Persentase (%)
Baik	1	12,5 %
Cukup	4	50 %
Kurang	3	37,5 %
<b>Total</b>	<b>8</b>	<b>100 %</b>

Berdasarkan data tabel IV.1 dapat diketahui bahwa penilaian Hygiene Sanitasi pada Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan mendapatkan 1 skor untuk hasil Baik (12,5

%), 4 skor untuk hasil Cukup (50 %), dan 3 skor untuk hasil Kurang (37,5 %). Maka penilaian pada Peralatan termasuk dalam kategori Cukup (50 %).

### 2. Penilaian Tempat Pengolahan Makanan

Tabel IV.2

Hasil Penilaian Tempat Pengolahan Makanan

Tempat	Jumlah	Persentase (%)
Baik	2	11,1 %
Cukup	12	66,7 %
Kurang	4	22,2 %
<b>Total</b>	<b>18</b>	<b>100 %</b>

Berdasarkan data tabel IV.2 dapat diketahui bahwa penilaian Hygiene Sanitasi pada Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan mendapatkan 2 skor untuk hasil Baik (11,1 %), 12 skor untuk hasil Cukup (66,7 %), dan 4 skor untuk hasil Kurang (22,2 %). Maka penilaian pada Pengolahan Makanan termasuk dalam kategori Baik (66,7 %).

### 3. Penilaian Penjamah Makanan

Tabel IV.3

Hasil Penilaian Penjamah Makanan

Penjamah	Jumlah	Persentase (%)
Baik	5	44,5 %
Cukup	4	55,5 %
Kurang	-	0 %
<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>100 %</b>

Berdasarkan data tabel IV.3 dapat diketahui bahwa penilaian Hygiene Sanitasi pada Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan mendapatkan skor 5 untuk hasil Baik (44,5 %), 4 skor untuk hasil Cukup (55,5 %), dan skor 0 untuk hasil Kurang (0 %). Maka penilaian pada Penjamah Makanan termasuk dalam kategori Cukup (55,5 %).

### 4. Uji Fisik

#### a. Organoleptik

Hasil pengamatan Organoleptik pada sampel Mie Ayam Pak Pri Magetan yaitu sebagai berikut :

Tabel IV.4  
Hasil Pengamatan Organoleptik Pada Sampel  
Mie Ayam Pak Pri Magetan

Uji Organoleptik				Ket
Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	
Kuning	Sedap	Kenyal	Gurih	Baik
Kuning	Sedap	Kenyal	Enak	Baik
Kuning	Sedap	Kenyal	Enak	Baik
Kuning	Sedap	Kenyal	Nikmat	Baik
Kuning	Sedap	Kenyal	Gurih	Baik
Kuning	Sedap	Kenyal	Gurih	Baik
Kuning	Sedap	Kenyal	Gurih	Baik

Berdasarkan data tabel IV.5 dapat diketahui bahwa pengamatan Organoleptik pada sampel mie ayam tersebut memperoleh hasil yaitu warna mie berwarna kuning, beraroma sedap, memiliki tekstur kenyal, dan untuk aspek rasa dari beberapa panelis memperoleh hasil yang berbeda.

#### 5. Uji Kimia

##### a. Formalin

Hasil pemeriksaan uji Formalin pada sampel Mie Ayam Pak Pri Magetan yaitu sebagai berikut :

Tabel IV.5

Hasil Pemeriksaan Formalin Pada Mie  
Ayam Pak Pri Magetan

Sampel	Hasil	Pertimbangan
Mie Ayam 1	Negatif	Baik
Mie Ayam 2	Negatif	Baik
Mie Ayam 3	Negatif	Baik

Berdasarkan tabel IV.6 hasil pemeriksaan Formalin pada sampel Mie Ayam Pak Pri Magetan yang dilakukan 3 kali pengujian memperoleh hasil Negatif.

##### b. Rhodamin B

Hasil pemeriksaan Rhodamin B pada sampel saos yang digunakan pada Mie Ayam Pak Pri Magetan yaitu sebagai berikut :

Tabel IV.6

Hasil Pemeriksaan Rhodamin B Pada  
Saos yang digunakan pada Mie Ayam  
Pak Pri Magetan

Sampel	Hasil	Pertimbangan
Saos 1	Negatif	Baik
Saos 2	Negatif	Baik
Saos 3	Negatif	Baik

Berdasarkan tabel IV.7 hasil pemeriksaan Rhodamin B pada sampel saos yang digunakan pada Mie Ayam Pak Pri Magetan

yang dilakukan 3 kali pengujian memperoleh hasil Negatif.

#### 6. Uji Mikrobiologi

##### a. Angka Kuman

Hasil pemeriksaan uji Bakteriologis pada sampel Mie Ayam Pak Pri Magetan yaitu sebagai berikut :

Tabel IV.7

Hasil Pemeriksaan Bakteriologis  
Pada Mie Ayam Pak Pri Magetan

Sampel	Hasil	Pertimbangan
Mie Ayam 1	11.700	Tidak Baik
Mie Ayam 2	11.900	Tidak Baik
Mie Ayam 3	18.300	Tidak Baik

Berdasarkan tabel IV.8 hasil pemeriksaan Bakteriologis (angka kuman) pada sampel Mie Ayam Pak Pri Magetan yang dilakukan 3 kali pengujian memperoleh hasil Tidak Baik, karena melebihi baku mutu yang telah ditetapkan oleh BPOM RI Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.

#### 7. Evaluasi Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Proses Pengolahan Makanan Di Warung Mie Ayam

Hasil Evaluasi Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Proses Pengolahan Makanan di Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan dengan Penilaian Peralatan memperoleh kriteria Cukup (50 %), Penilaian Tempat Pengolahan Makanan memperoleh kriteria Baik (66,7 %), Penilaian Penjamah Makanan memuat kriteria Cukup (55,5 %), Uji Fisik memuat kriteria Baik, Uji Kimia memuat kriteria Baik, dan Uji Mikrobiologi memuat kriteria Tidak Baik.

### PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan di Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan, dapat disimpulkan bahwa penilaian peralatan yang digunakan memuat kriteria Cukup (50 %), yang dimana berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098 Tahun 2003 Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan

dan Restoran. Namun terdapat kesenjangan pada saat melakukan observasi dilapangan, seperti kurang tersedianya rak yang cukup, tidak tersedianya tempat penirisan untuk peralatan makan, bak sampah yang menggunakan keranjang belanja, tidak kedap air dan tidak tertutup. Hal tersebut dapat mengakibatkan terjadinya kontaminasi pada makanan melalui udara sekitar.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan, dapat disimpulkan bahwa tempat pengolahan makanan memuat kriteria Baik (66,7 %). Pada saat melakukan observasi yang dimana kondisi lokasi yang sudah baik tetapi masih terdapat beberapa kesenjangan dilapangan, yang dimana pada bangunan tidak terdapat ventilasi/lubang penghawaan, dan untuk pencahayaan juga cukup gelap yang diakibatkan karena bangunan yang luas tetapi untuk penerangan lampu hanya pada beberapa titik saja, dan untuk bangunan bagian dalam juga hanya sedikit mendapat pencahayaan matahari karena tertutup oleh banner yang dipasang pada depan bangunan.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan, dapat disimpulkan bahwa hasil penilaian pada penjamah makanan memuat kriteria Cukup (55,5 %). Hal tersebut dikarenakan penjamah memiliki pengalaman berjualan yang sudah lumayan lama sehingga penilaian pada penjamah memuat kriteria demikian. Dan pada penelitian ini, untuk faktor yang masih kurang yaitu penjamah tidak mencuci tangan terlebih dahulu, tidak menggunakan sarung tangan yang dimana hal tersebut dikhawatirkan membuat terkontaminasi makanan dan bahan makanan yang ada, dan bahan makanan tidak ditutup dan hanya ditaruh pada wadah dan rak

gerobak saja, hal tersebut dikhawatirkan dapat menimbulkan pencemaran secara fisik, kimia, maupun mikrobiologi karena dibiarkan terbuka dengan waktu yang cukup lama.

Uji Organoleptik adalah pengujian rasa, warna, aroma, bentuk, dan tekstur suatu produk dengan memanfaatkan indra manusia dalam mengidentifikasi makanan (Tarwendah, 2017). Pengujian organoleptik ini dilakukan di Laboratorium D-III Sanitasi Kampus Magetan dengan menggunakan 7 panelis sesuai dengan persyaratan pelaksanaan uji organoleptik.

Berdasarkan pengamatan Organoleptik pada sampel mie ayam tersebut memperoleh hasil yaitu mie berwarna kuning, beraroma sedap, memiliki tekstur kenyal, dan rasa yang gurih, enak, dan juga nikmat. Pada pengujian ini didapatkan hasil yang baik terhadap sampel yang diujikan kepada 7 panelis, karena hanya memiliki perbedaan di rasa saja. Uji Fisik makanan adalah suatu perlakuan yang dilakukan untuk menguji berbagai sifat fisik suatu produk pangan dengan menggunakan pedoman SNI 01-2346-2006.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan, dapat disimpulkan bahwa hasil pemeriksaan Formalin pada sampel mie ayam dan Rhodamin B pada sampel saos diperoleh hasil Negatif setelah dilakukan 3 kali pengujian di Laboratorium Sanitasi Kampus Magetan dengan menggunakan pedoman PERMENKES RI No. 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan di Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan, dapat disimpulkan bahwa hasil pemeriksaan Bakteriologis (Angka Kuman) pada sampel mie ayam diperoleh hasil Tidak Baik, karena melebihi baku mutu yang telah ditetapkan oleh BPOM RI Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan yang dimana telah dilakukan 3

kali pengujian di Laboratorium Sanitasi Kampus Magetan dengan hasil pengujian pertama yaitu 11.700 koloni/gram, pengujian kedua 11.900 koloni/gram, dan pengujian ke tiga dengan angka kuman 18.300 koloni/gram.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan penelitian yang dilakukan mengenai Evaluasi Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Proses Pengolahan Makanan Di Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan diketahui bahwa :

1. Penilaian Peralatan pada Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan termasuk dalam kategori Cukup (50 %).
2. Penilaian Tempat Pengolahan Makanan pada Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan termasuk dalam kategori Baik (66,7 %).
3. Penilaian Penjamah Makanan pada Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan termasuk dalam kategori Cukup (55,5 %).
4. Berdasarkan pengamatan Organoleptik pada sampel Mie Ayam Pak Pri Magetan memperoleh hasil yaitu mie berwarna kuning, beraroma sedap, memiliki tekstur kenyal, dan rasa yang gurih, enak, dan juga nikmat.
5. Berdasarkan hasil pemeriksaan Formalin pada sampel Mie Ayam Pak Pri Magetan yang dilakukan 3 kali pengujian memperoleh hasil Negatif.
6. Berdasarkan hasil pemeriksaan Rhodamin B pada sampel saos yang digunakan pada Mie Ayam Pak Pri Magetan yang dilakukan 3 kali pengujian memperoleh hasil Negatif.
7. Hasil pemeriksaan Bakteriologis (angka kuman) pada sampel Mie Ayam Pak Pri Magetan yang dilakukan 3 kali pengujian memperoleh hasil Tidak Baik, karena melebihi baku mutu yang telah ditetapkan.
8. Hasil Evaluasi Penerapan Hygiene Sanitasi Pada Proses Pengolahan Makanan di Warung Mie Ayam Pak Pri Magetan maka dapat disimpulkan dari beberapa aspek sudah memuat kriteria baik, dan untuk aspek yang masih kurang baik atau belum memenuhi kedepannya dapat dilakukan pembenahan pada aspek yang dirasa kurang baik atau belum memenuhi tersebut agar kualitas hygiene sanitasi

pada warung makan maupun rumah makan dapat terjamin kualitasnya. Contohnya dari segi peralatan, tempat, penjamah, proses pengolahan, maupun pengujian yang dilakukan pada makanan tersebut.

## **SARAN**

1. Bagi Dinas Kesehatan
  - a. Dilakukan pemantauan rutin terhadap pengolahan makanan
  - b. Memberikan sosialisasi dan penyuluhan terkait pentingnya penggunaan APD pada proses pengolahan
2. Bagi Pedagang
  - a. Diharapkan mencuci tangan dan menggunakan APD untuk meminimalisir pencemaran pada makanan
  - b. Penambahan fasilitas seperti tempat sampah, sabun, dan penerangan yang cukup
  - c. Menyimpan dan menutup bahan makanan agar lebih aman
  - d. Perlunya perbaikan dari pengelola
3. Bagi Peneliti Selanjutnya  
Diharapkan dapat menambah variabel penelitian seperti :
  - a. Melakukan usap alat
  - b. Menilai 6 Prinsip Hygiene Sanitasi
  - c. Perlunya penelitian lebih lanjut.

## **DAFTAR PUSTAKA**

- Arikunto, Suharsimi. 2003. *Prosedur Penelitian, Suatu Praktek*. Jakarta: Bina Aksara.
- Aturan Penyimpanan Makanan Jadi (DepKes RI, 2004).
- Cara Penyimpanan Makanan Sesuai Dengan Suhunya (Depkes RI, 2004).
- Departemen Kesehatan RI, Peraturan Menteri Kesehatan No. 329/MenKes/XII/1976. Jakarta: Departemen Kesehatan RI, 1976.
- Depkes RI (2004) *Enam Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman*.
- Depkes RI (2004). *Upaya Kesehatan Dengan Cara Memelihara Dan Melindungi Kebersihan*.
- FK Univ Andalas (<http://scholar.unand.ac.id/19912/>)

- 2/BAB%201.pdf).  
Kementrian Kesehatan RI . UU RI NO 36 tahun 2009 Tentang *kesehatan*. Jakarta. 2009.
- Khomsan, 2004, Pangan dan Gizi untuk Kesehatan, PT. Grafindo Persada, Jakarta.
- KMK RI No. 1098 Tahun 2003 Tentang Hygiene Sanitasi Rumah Makan.
- Kusmayadi (2008) Kualitas Bahan Makanan Yang Baik.
- Kusmayadi (2008) Persyaratan Hygiene Dan Sanitasi Terutama Menjaga Peralatan Masak Yang Digunakan.
- Moertjipto (1993). Makanan,Wujud, Variasi Dan Fungsinya Serta Cara Penyajiannya Pada Orang Jawa Daerah Istimewa Yogyakarta. Jakarta: Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan, Direktorat Jenderal Kebudayaan.
- Mukono, H. J., 2004. Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran. Airlangga University Press: Surabaya.
- Pelaksanaan Enam Prinsip Sanitasi (Soekresno, 2001, 57-61).
- Pengertian Hygiene Sebagai Upaya Kesehatan dan Penegahan Penyakit (Depkes RI, 2004) (Widyati, 2002).
- Pengertian Proses Pengolahan Makanan ([https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Pengolahan\\_makanan](https://p2k.stekom.ac.id/ensiklopedia/Pengolahan_makanan)).
- Pengertian Rhodamin B (<https://www.psychologymania.com/2012/09/pengertian-rhodamin-b.html>).
- Penerapan Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Dengan Upaya Mengendalikan Faktor Risiko Terjadinya Kontaminasi Terhadap Makanan (Permenkes 1096/MENKES/SK/VII/2011 : 3).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Peraturan Daerah Nomor 17 Tahun 2015 Tentang Tempat—Tempat Umum Dan Tempat Pengelolaan Makanan.
- PERMENKES RI No. 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan
- Persyaratan Hygiene Dan Sanitasi Atau Ketentuan-Ketentuan Teknis Yang Ditetapkan Terhadap Produk Rumah Makan Dan Restoran, Personel Dan Perlengkapannya (Depkes RI, 2003).
- Prosedur Pengangkutan Makanan Berdasarkan Pada Ketetapan (Depkes 2004).
- Safitri, F. D. (2014). Modul Pembelajaran Sanitasi Hygiene & Keselamatan Kerja SMK Kelas X Tata Boga.Yogyakarta: Media Fakultas Teknik UNY.
- Siti Fathonah, Dapur Harus Memiliki Area Yang Cukup Luas (2005, 21). SNI 01-2346-2006 Tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori.
- Soekresno (2001) Cara Mengenal Tanda-Tanda Kerusakan Makanan Dengan Klasifikasinya.
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D. Bandung:Alfabeta.
- Surat Keputusan Kepala BPOM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Cemarkan Mikroba dan Kimia dalam Makanan.
- Wulandari, Melii. 2011. Gambaran Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Sakit Haji Jakarta.