

GAMBARAN PENGOLAHAN MAKANAN DI RUMAH MAKAN DESA SUMBERJAYA KECAMATAN TAMBUN SELATAN KABUPATEN BEKASI TAHUN 2024

Overview Of Food Processing In Restaurants In Sumberjaya Village, Tambun Selatan Sub-District, Bekasi District In 2024

Nurul Pramudhea Subroto*, Elanda Fikri, Ati Nurhayati, Nurul Hidayah
Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Bandung

Article Info

Article History

Submitted: 16 Juli 2024
Accepted: 24 Desember 2024
Published: 24 Desember 2024

Keyword: Knowledge,
Attitude, Snacks,
Hygiene Sanitation

ABSTRACT

A restaurant is a food processing centre where various food and beverages are produced and sold. Restaurants in Sumberjaya Village, South Tambun District, do not carry out quality assessments of food and food handlers have not implemented them correctly. This study aimed to determine the food processing methods in restaurants in Sumberjaya Village, South Tambun, Bekasi Regency. This type of research is descriptive research, conducted by interview and observation. Environmental samples were 10 Padang restaurants, and human samples were 23 respondents using a purposive sampling technique. The results of observations of food processing places from 10 restaurants were found to be six qualified and four unqualified, aspects of food processing equipment from 10 restaurants were found to be nine qualified and one unqualified, sanitation facilities from 10 restaurants were found to be 10 unqualified, the knowledge of food handlers is outstanding category seven people (30.4%), good three people (13%), enough 12 people (52.3%), food handlers are expected to have awareness to improve the application of sanitary hygiene in restaurants both personal hygiene and food safety.

Correspondence Address:

Jl. Babakan Loa – Cimahi, Indonesia

*Email: nurulpramudhea.np@gmail.com

PENDAHULUAN

Rumah makan sebagai salah satu tempat pengolahan makanan yang menetap dengan segala peralatan dan perlengkapannya yang di gunakan untuk proses membuat, menyimpan, menyajikan makanan dan minuman bagi umum, dimana orang dapat datang untuk membeli makanan dan minuman di tempat tersebut. Sebagai salah satu bangunan tempat-tempat umum yang sifatnya komersil, dengan kegiatan penyediaan makanan dan minuman, maka rumah makan harus memenuhi persyaratan kebersihan dan kesehatan ¹.

Upaya-upaya pengolahan hygiene dan sanitasi yang dilakukan oleh pemilik 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 mendasar adalah pengelolaan rumah makan. Rumah makan tidak memiliki pengetahuan tentang cara pengolahan makanan yang baik, antara lain pengelolaan makanan yang akan memberikan dampak kesehaan bagi makanan yang diolah dan sanitasi lokasi bangunan rumah makan yang juga sangat menetuka hygiene dan sanitasi makanan ².

Makanan merupakan kebutuhan yang pokok bagi manusia dan diperlukan setiap hari yang pengelolaannya harus baik dan benar supaya dapat memberikan manfaat pada tubuh manusia. Makanan yang dikonsumsi harus memiliki kriteria yang layak untuk dikonsumsi agar tidak dapat menyebabkan gangguan salah satunya adalah terhindar dari mikroorganisme dan parasit yang bisa menyebabkan gangguan penyakit dikarenakan makanan tersebut ³. Hygiene dan sanitasi makanan merupakan permasalahan kesehatan yang kompleks dan bukan hal yang baru lagi. Telah terjadi banyak kasus kesehatan yang masih sering terjadi di dunia termasuk Indonesia salah satunya adalah akibat hygiene sanitasi yang rendah ⁴.

Kasus diare, terjadi sekitar 2 milyar kasus diare dan 1,9 juta anak balita meninggal karena diare di seluruh dunia setiap tahun. Dari semua kematian tersebut, 78% terjadi di negara berkembang, terutama di wilayah Afrika dan Asia Tenggara. Riset Kesehatan Dasar tahun 2018 menyebutkan prevalensi diare untuk semua kelompok umur sebesar 8 % dan angka prevalensi untuk balita sebesar 12,3 %, sementara pada bayi, prevalensi diare sebesar 10,6%. Sementara pada Sample Registration System tahun 2018, diare tetap menjadi salah satu penyebab utama kematian pada neonatus sebesar 7% dan pada bayi usia 28 hari sebesar 6%. Data dari Komdat Kesmas periode

Januari - November 2021, diare menyebabkan kematian pada postneonatal sebesar 14%⁵.

Hasil penelitian yang dilakukan oleh (Salma P. Yunus et al., 2015) di Kota Manado dengan mengambil 31 sampel dari rumah makan padang di kota tersebut. Hasilnya ditemukan bahwa 11 (35,48%) rumah makan memiliki tempat pengolahan makanan yang buruk, pengelolaan sampah yang buruk ditemukan pada 12 (38,70%) rumah makan, 10 (32,25%) rumah makan ditemukan memiliki penyimpanan makanan yang buruk. Bahkan didapati sebanyak 16 (51,61%) rumah makan menggunakan air bersih yang tidak memenuhi syarat⁶.

Hasil peneliti yang dilakukan oleh (Amalia et al., 2015) di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan pengetahuan tenaga penjamah makanan yang bekerja di tempat pengelolaan makanan, 21 orang (65,6 %) memiliki pengetahuan kurang baik, dan 14 orang (56,0 %) memiliki pengetahuan baik dalam penerapan praktik hygiene sanitasi makanan. Sedangkan dalam sikap tenaga penjamah makanan 22 orang (75,9 %) memiliki sikap yang kurang baik dan 13 orang (46,4 %) memiliki sikap yang baik. Hal ini disebabkan karena responden kurang mengetahui benar tentang hygiene dan sanitasi makanan, kurang mengetahui manfaat memakai perlengkapan khusus seperti pakaian kerja, dan penutup rambut. Mereka hanya mengikuti aturan dari atasannya saja tanpa tahu apa manfaatnya, sehingga tujuan pemakaian perlengkapan khusus tidak tercapai⁷.

Berdasarkan survei awal yang dilakukan di Desa Sumberjaya Kecamatan Tambun Selatan dan berdasarkan dari observasi yang dilakukan oleh peneliti, diketahui bahwa terdapat 10 rumah makan di desa Sumberjaya. Berdasarkan hasil survey pendahuluan yang telah peneliti lakukan terkait permasalahan penerapan hygiene sanitasi rumah makan di Desa Sumberjaya Kecamatan Tambun Selatan yaitu rumah makan telah lama berdiri namun tidak ada penilaian mutu pada makanan oleh pihak puskesmas setempat, penjamah makanan belum menerapkan cara pengolahan makanan dengan benar seperti terlihat tidak menggunakan pakaian kerja saat mengolah makanan, dan saat memasak penjamah melakukan aktivitas lain yaitu dengan sambil berbicara. Lokasi rumah makan berada di pinggir jalan, yang mana banyak sumber pencemar seperti debu, Debu yang masuk kedalam tubuh melalui makanan bisa saja tersangkut di tenggorokan dan menimbulkan tenggorokan sakit dan memicu batuk. Terdapat juga proses penyajian makanan jadi masih belum memakai wadah yang berlabel *food grade* dan beberapa masih disajikan secara terbuka yang mana dapat menjadi tempat perkembangbiakan vektor seperti lalat, maka peneliti tertarik untuk

melakukan penelitian tentang “Gambaran Pengolahan Makanan di Rumah Makan Desa Sumberjaya Kecamatan Tambun Selatan Kabupaten Bekasi Tahun 2024”.

METODE

Penelitian mengenai aspek pengetahuan penelitian dilakukan dengan metode survey observasi dan wawancara. Populasi dari penelitian ini adalah seluruh rumah makan berjumlah 10 rumah makan dan penjamah makanan yang ada pada rumah makan Desa Sumberjaya sebanyak 23 orang. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian dilakukan secara *purposive sampling*, yakni suatu metode penentuan dengan pertimbangan tertentu atau seleksi khusus.

Alat pengumpul data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi lembar kuesioner dan lembar observasi. Kuesioner berisi pertanyaan atau pernyataan kepada responden untuk mengetahui pengetahuan penjamah makanan tentang prinsip higiene sanitasi makanan di rumah makan padang, sedangkan lembar observasi berisi pertanyaan atau pernyataan kepada responden untuk mengetahui tempat pengolahan makanan, peralatan, fasilitas, perilaku penjamah makanan.

Analisis data menggunakan analisis univariat untuk mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah diperoleh sebagaimana adanya tanpa bertujuan membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Untuk penilaian aspek pengetahuan akan diberikan bobot nilai untuk setiap jawabannya, nilai 2 adalah benar, nilai 1 adalah yang mendekati benar dan nilai 0 adalah salah. Hasil penilaian terhadap observasi perilaku dikategorikan jika nilai sangat baik 81%-100%, baik 71%-80%, cukup 51%-70%. Tidak baik 21%-50%, sangat tidak baik 0%-20%⁸.

HASIL

Observasi tempat pengolahan makanan di 10 rumah makan sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil Observasi Tempat Pengolahan Makanan di Rumah Makan Desa Sumberjaya Kecamatan Tambun Selatan Kabupaten Bekasi Tahun 2024

No.	Rumah Makan	Keterangan
1.	RM A	MS
2.	RM B	MS
3.	RM C	TMS
4.	RM D	MS
5.	RM E	MS
6.	RM F	MS

7.	RM G	MS
8.	RM H	MS
9.	RM I	TMS
10.	RM J	TMS

Tabel 1 menunjukkan hasil observasi tempat pengolahan makanan di rumah makan 5 item yang diperiksa dari 10 rumah makan di Desa sumbercaya Kecamatan Tambun Selatan Kabupaten Bekasi.

B. Peralatan Pengolahan Makanan

Observasi peralatan yang digunakan ketika mengolah makanan di 10 rumah makan berikut:

Tabel 2. Hasil Observasi Perlatan Pengolahan Makanan di Rumah Makan Desa Sumberjaya Kecamatan Tambun Selatan Kabupaten Bekasi Tahun 2024

No.	Rumah Makan	Keterangan
1.	RM A	MS
2.	RM B	MS
3.	RM C	TMS
4.	RM D	MS
5.	RM E	MS
6.	RM F	MS
7.	RM G	MS
8.	RM H	MS
9.	RM I	MS
10.	RM J	MS

Tabel 2 menunjukkan hasil observasi peralatan pengolahan makanan di rumah makan 7 item yang diperiksa dari 10 rumah makan di Desa Sumberjaya Kecamatan Tambun Selatan Kabupaten Bekasi.

C. Fasilitas Sanitasi

Observasi Fasilitas sanitasi yang dilakukan di 10 rumah makan sebagai berikut:

Tabel 3. Hasil Observasi Fasilitas Sanitasi di Rumah Makan Desa Sumberjaya Kecamatan Tambun Selatan Kabupaten Bekasi Tahun 2024

No.	Rumah Makan	Keterangan
1.	RM A	TMS
2.	RM B	TMS
3.	RM C	TMS
4.	RM D	TMS
5.	RM E	TMS
6.	RM F	TMS
7.	RM G	TMS
8.	RM H	TMS
9.	RM I	TMS

10.	RM J	TMS
-----	------	-----

Tabel 3 menunjukkan hasil observasi fasilitas sanitasi, 7 item yang diperiksa dari 10 rumah makan di Desa Sumberjaya Kecamatan Tambun Selatan Kabupaten Bekasi.

D. Pengetahuan Penjamah

Aspek pengetahuan responden sebagai berikut:

Tabel 4 Distribusi Frekuensi Aspek Pengetahuan Responden Tentang Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Makan Desa Sumberjaya Kecamatan Tambun Selatan Kabupaten Bekasi Tahun 2024

No.	Kategori Pengetahuan	Frekuensi	Presentase (%)
1.	Sangat Baik	23	100
2.	Baik	0	0
3.	Cukup	0	0
4.	Tidak Baik	0	0
5.	Sangat Tidak Baik	0	0
Total		23	100

Tabel 4 menunjukkan pengetahuan dari 23 responden penjamah makanan didapatkan kategori sangat baik dengan presentase 100%.

E. Perilaku Penjamah Makanan

Observasi Perilaku Penjamah Makanan Sebagai berikut:

Tabel 5 Distribusi Frekuensi Penjamah Makanan Berdasarkan Aspek Perilaku Tentang Penerapan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman di Rumah Makan Desa Sumberjaya Kecamatan Tambun Selatan Kabupaten Bekasi Tahun 2024

No.	Kategori Pengetahuan	Frekuensi	Presentase (%)
1.	Sangat Baik	7	30,4
2.	Baik	3	13
3.	Cukup	12	52,3
4.	Tidak Baik	1	4,3
Total		23	100

Tabel 5 Hasil observasi perilaku terhadap 12 responden penjamah makanan tentang penerapan higine sanitasi makanan dan minuman di rumah makan didapatkan hasil 9 responden dengan kategori sangat baik (30,4%), 3 responden dengan kategori baik (13%), 12 responden dengan katagori cukup (52,3%), dan 1 responden dengan kategori tidak baik (4,3%).

PEMBAHASAN

A. Tempat Pengolahan Makanan (Dapur)

Hasil Pengamatan Lantai di 10 dapur rumah makan mendapatkan hasil 8 Rumah makan memenuhi syarat yaitu RM A, RM B, RM C, RM D, RM E, RM F, RM G, RM H sedangkan 2 Rumah makan tidak memenuhi syarat yaitu RM I dan RM J karena lantai yang digunakan licin dan tidak menyerap makanan yang berlemak. Menurut penelitian terdahulu (Yulianto & Nurcholis, 2015) keadaan lantai di jasaboga salah satu hotel di Yogyakarta terlihat permukannya licin dan kotor terkena banyak ditemukan bahan makanan di atas lantai ⁸.

Hasil Pengamatan Dinding di 10 dapur rumah makan mendapatkan hasil 7 rumah makan memenuhi syarat yaitu RM A, RM B, RM D, RM E, RM F, RM G, RM H, RM I sedangkan 3 rumah makan tidak memenuhi syarat yaitu RM C, RM I dan RM J dikarenakan dinding dapur terlihat lembab ⁹. Hasil Pengamatan Ventilasi di 10 dapur rumah makan mendapatkan hasil memenuhi syarat dan cukup untuk pertukaran udara di dalam ruangan dan luas ventilasi lebih dari 10% luas lantai dapur.

Hasil Pengamatan Langit-langit di 10 dapur rumah makan mendapatkan hasil memenuhi syarat karena tinggi langit-langit melebihi 2,4 meter diatas lantai, langit-langit menutupi seluruh bangunan, dan langit-langit terbuat dari permukaan rata. Hasil Pengamatan Pintu di 10 dapur rumah makan mendapatkan hasil memenuhi syarat karena pintu rapat dari serangga, pintu terbuat dari bahan yang kuat dan pintu menutup dengan baik membuka kearah luar.

B. Peralatan Pengolahan Makanan

Hasil observasi peralatan pengolahan makanan di rumah makan 7 item yang di periksa dari 10 rumah makan di Desa Sumberjaya Kecamatan Tambun Selatan Kabupaten Bekasi didapatkan hasil di 1 rumah makan tidak memenuhi syarat yaitu RM C pada peralatan panci 3 dari 4 komponen yang diperiksa tidak memenuhi syarat dengan persentase (75%), pada peralatan wajan 3 dari 4 komponen yang diperiksa tidak memenuhi syarat dengan persentase (75%), pada peralatan pisau dari 4 komponen yang diperiksa tidak memenuhi syarat dengan persentase (0%), pada peralatan talenan dari 4 komponen yang diperiksa tidak memenuhi syarat dengan persentase (0%), pada peralatan

spatula dari 4 komponen yang diperiksa tidak memenuhi syarat dengan persentase (0%). Hal ini sejalan dengan penelitian (Hasanah, 2020) pengamatan peralatan pengolahan makanan ¹⁰.

C. Fasilitas Sanitasi

Hasil pengamatan fasilitas sanitasi air bersih di 10 rumah makan mendapatkan hasil, 10 rumah makan memenuhi syarat dilihat dari secara fisik kuliatasnya baik, dari rasa, warna dan bau. Hasil pengamatan fasilitas sanitasi pembuangan air limbah di 10 rumah makan mendapat hasil 6 rumah makan tidak memenuhi syarat dikarenakan keadaan pembuangan air limbah tidak tertutup. Hal ini tentunya dapat menimbulkan bau yang busuk karena air limbah dialirkan sebagaimana mestinya. Biasanya system pembuangan air limbah seperti ini terdapat pada rumah makan yang dalam skala kecil, lebih tepatnya warung makan. Untuk skala rumah makan yang cukup besar, hal ini biasanya lebih diperhatikan. Sistem pembuangan air limbah harus baik, saluran terbuat dari bahan kedap air, tidak merupakan sumber pencemaran, misalnya memakai saluran tertutup, septic tank. Saluran air limbah dari dapur harus dilengkapi perangkat lemak.

Hal tersebut selaras dengan penelitian (Prasetya, 2012) di kota Gorontalo dengan variable yang sama, diperoleh ada 47,4% rumah makan yang belum memiliki sarana pembuangan air limbah dengan kategori baik ¹¹. Hasil pengamatan fasilitas toilet di 10 rumah makan, mendapatkan hasil, 8 rumah makan tidak memenuhi syarat, yaitu toilet tidak disediakan sabun dan tisu dan toiletnya tidak bersih karena lantai toilet yang licin dan lantai toilet yang kotor.

Hasil Pengamatan fasilitas sanitasi tempat cuci tangan dari 10 rumah makan terdapat 3 rumah makan yang tidak memenuhi syarat dikarenakan belum terdapat tempat cuci tangan (wastafel) dan tidak tersediannya sabun. fasilitas tempat cuci tangan. Harus dilengkapi dengan sarana pencucian tangan dan menggunakan bahan pencucian sabun, dan detergen, tempat pengolahan makanan dilengkapi dengan sarana tempat mencuci tangan seperti wastafel. Sedangkan pada 2 rumah makan tersebut tidak sesuai dengan KepMenkes RI No. 1098/VII/SK/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dari fasilitas tempat cuci tangan dimana kamponen yang dinilai semuanya tidak terpenuhi. Hal ini menyangkut perilaku hidup bersih (PHBS) bagi pengunjung dan

karyawan serta penanggung jawab rumah makan tidak memperhatikan tempat cuci tangan
12.

Hasil pengamatan fasilitas sanitasi tempat mencuci peralatan bahan makanan di 10 rumah makan memenuhi syarat, dilihat sudah tersedianya air yang mengalir dan tempat mencuci peralatan sudah terbuat dari bahan yang kuat dan aman di setiap rumah makan. Hasil pengamatan fasilitas sanitasi tempat mencuci bahan makanan di 10 rumah makan memenuhi syarat, dilihat sudah tersediannya air yang mengalir dan tempat mencuci bahan makanan sudah terbuat dari bahan yang kuat dan aman di setiap rumah makan.

D. Aspek Pengetahuan Penjamah Makanan

Berdasarkan hasil pengambilan data primer yang dilakukan dengan mewawancarai 23 penjamah makanan di Rumah Makan yang berada di Desa Sumberjaya Kecamatan Tambun Selatan Kabupaten Bekasi tentang pengetahuan higiene sanitasi makanan dan minuman di rumah makan dari 8 pertanyaan didapatkan hasil 23 penjamah makanan di rumah makan Desa Sumberjaya Kecamatan Tambun Selatan tentang penerapan higiene sanitasi makanan di rumah makan didapatkan hasil kategori sangat baik dengan presentase 100%. Hal tersebut didukung oleh latar belakang Pendidikan responden pada umumnya lulusan SLTA sederajat dan responden dengan Pendidikan terakhir Perguruan Tinggi. Selain dilihat dari faktor Pendidikan pengetahuan mereka sangat baik dari pengalaman lama kerja ≤ 5 tahun 1 orang, 6-10 tahun 4 orang dan ≥ 10 Tahun 18 orang .

E. Aspek Perilaku Penjamah Makanan

Berdasarkan dari hasil pengamatan langsung kepada tenaga pengolahan makanan di Rumah Makan yang berada di Desa Sumberjaya Kecamatan Tambun Selatan Kabupaten Bekasi, didapatkan hasil observasi perilaku penjamah makanan 23 responden penjamah makanan tentang penerapan higiene sanitasi makanan dan minuman di rumah makan didapatkan hasil 7 responden dengan kategori sangat baik (30,4%), 3 responden dengan kategori baik (13%), 12 responden dengan kategori cukup (52,3%), dan 1 responden dengan kategori tidak baik (4,3%) karena masih banyak terdapat penjamah makanan yang berperilaku seperti belum memakai pelindung pakaian kerja

(apron/celemek) dikarenakan rumah makan tidak menyediakan alat pelindung kerja (apron/celemek), makan atau mengunyah Ketika memasak, tidak menutup rambut dengan penutup khusus, tidak menggunakan masker, dan masih banyak berbicara dan mengobrol saat kegiatan mengolah makanan.

SIMPULAN

Hasil observasi dari 10 Rumah Makan didapatkan hasil keadaan tempat mengolah makanan di rumah makan memenuhi syarat dengan presentase (60%) dan tidak memenuhi syarat dengan presentase (40%). Hasil observasi peralatan dari 10 di Rumah Makan didapatkan hasil memenuhi syarat dengan presentase (90%) dan tidak memenuhi syarat dengan presentase (10%). Hasil observasi fasilitas sanitasi dari 10 di Rumah Makan didapatkan tidak memenuhi syarat dengan presentase (100%). Hasil wawancara tingkat pengetahuan responden (penjamah makanan) 23 responden masuk dalam kategori sangat baik dengan presentase 100%. Hasil observasi perilaku responden (penjamah makanan) didapatkan hasil observasi 9 responden dengan kategori sangat baik (30,4%), 3 responden dengan kategori baik (13%), 12 responden dengan kategori cukup (52,3%), dan 1 responden dengan kategori tidak baik (4,3%).

DAFTAR RUJUKAN

1. Nono, M. Y. F., Sahdan, M., & Doke, S. (2021). Description of Hygiene and Sanitation of Restaurants in Bajawa District, East Nusa Tenggara. *Lontar : Journal of Community Health*, 3(2), 72–80.
2. Mukono, J. (2014). Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan Airlangga. University Press.
3. Sumantri. (2017). Kesehatan Lingkungan. Kencana.
4. Bagiastra, I. K., & Damayanti, S. L. P. (2018). Hygiene Dan Sanitasi Pedagang Sate Bulayag Di Kawasan Wisata Suranadi Tahun 2017. *Media Bina Ilmiah*, 12(12), 1–12.
5. WHO. (2015). *WHO Estimates of The Global Burden of Foodborne Diseases: Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group 2007-2015*. World Health Organization.
6. Salma P. Yunus, J. M.L, U., & Odi Pinontoan, M. S. (2015). Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *Hubungan Personal Higiene*, 5.
7. Amalia, I. S., Rohaeni, E., & Mariawati, D. (2015). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan Tahun 2013. *Jurnal Ilmu-Ilmu Kesehatan Bhakti Husada Kuningan*, 04(02), 52–57.
8. A. Aziz Alimul Hidayat. (2007). Metode penelitian keperawatan dan teknik analisis data (Nurchasanah (ed.)). Salemba Medika.
9. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan lingkungan (2023). <https://www.inforegulasi.com/2023/09/permenkes-nomor-2->

- tahun-2023-tentang.html
10. Hasanah, S. (2020). Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. R.M. Djoelham Binjai Tahun 2019
 11. Prasetya, E. (2012). Hygiene Dan Fasilitas Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kota Gorontalo. *Jurnal Sainstek*, 1–9.
 12. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran, (2003). <https://idoc.pub/documents/kepmenkes-nomor-1098-tahun-2003-tentang-persyaratan-hygiene-sanitasi-rumah-makan-dan-restoran-514375y5ovnj>