

INSPEKSI KESEHATAN LINGKUNGAN PADA WARUNG CATERING X DI LANGLANG SINGOSARI KABUPATEN MALANG

Dimas Sandika

STIKES Widyagama Husada Malang

Corresponding author:

Dimas Sandika

STIKES Widyagama Husada Malang

Email: dimasandikawa170103@gmail.com

Abstract

Efforts to maintain public health cannot be separated from the supervision of food management establishments (TPM) such as restaurants. Restaurants must undergo environmental health inspections (IKL). This activity uses a descriptive observational approach with a field inspection method based on field work practices in the form of a checklist that is adjusted to the standards set by the Minister of Health of the Republic of Indonesia Regulation Number 1096 of 2011 concerning Catering Hygiene and Sanitation. Based on the results of measurements and field observations, a total score of 294 out of a maximum of 375 points was obtained, which means a compliance rate of 78.4% with food service hygiene and sanitation standards or meeting requirements (MS). The main causes of the problems were the lack of implementation of Occupational Safety and Health (K3) and the cleanliness of walls and ventilation in the food processing area. Guidance has been provided directly to Catering X to pay more attention to Occupational Safety and Health by using Personal Protective Equipment (PPE) such as aprons, headgear, and gloves, paying attention to wall cleanliness and installing screens on ventilation in food processing areas, adding closed trash bins, and posting food handler training certificates in the Catering X area.

Keywords: TPM; Restaurant; IKL; Hygiene; Sanitation.

Abstrak

Upaya menjaga kesehatan masyarakat tidak dapat dilepaskan dari pengawasan terhadap tempat pengelolaan makanan (TPM) seperti rumah makan. Rumah makan penting dilakukan inspeksi kesehatan lingkungan (IKL). Kegiatan ini menggunakan pendekatan deskriptif observasional dengan metode inspeksi lapangan berupa checklist yang disesuaikan dengan standar yang ditetapkan oleh Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Berdasarkan hasil pengukuran dan observasi lapangan, diperoleh total nilai 294 dari 375 poin maksimal, yang berarti tingkat kepatuhan sebesar 78.4% terhadap standar higiene dan sanitasi jasaboga atau memenuhi syarat (MS). Penyebab utama permasalahan yaitu kurang menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3), serta kebersihan dinding dan ventilasi yang baik di area pengolahan pangan. Pembinaan telah disampaikan secara langsung kepada pihak Catering X untuk lebih memperhatikan Keselamatan, dan Kesehatan Kerja dengan memakai Alat Perlindungan Diri (APD) seperti celemek, pelindung kepala, dan sarung tangan, memperhatikan kebersihan dinding dan memberi kasa pada ventilasi pada area pengolahan pangan, penambahan tempat sampah yang tertutup dan menempelkan sertifikat pelatihan penjamah makanan pada area Catering X.

Kata Kunci: TPM; Rumah Makan; IKL; Higiene; Sanitasi.

PENDAHULUAN

Upaya menjaga kesehatan masyarakat tidak dapat dilepaskan dari pengawasan terhadap tempat pengelolaan makanan (TPM) seperti rumah makan. Rumah makan merupakan salah satu fasilitas publik yang berperan penting dalam penyediaan makanan siap saji bagi masyarakat luas, namun sekaligus memiliki potensi besar dalam menimbulkan gangguan kesehatan apabila pengelolaannya tidak memenuhi standar higiene dan sanitasi. Beberapa penelitian terdahulu seperti yang dilakukan oleh Andriani *et al.* (2020) dan Melvani *et al.* (2019) menunjukkan bahwa masih banyak rumah makan yang belum memenuhi syarat higiene sanitasi, sehingga meningkatkan risiko terjadinya penyakit bawaan makanan (*foodborne diseases*), terutama diare. Sebagian besar penelitian sebelumnya lebih membahas tentang hubungan higiene makanan dengan kejadian penyakit, bukan pada implementasi inspeksi langsung di lapangan. Di sinilah letak *gap* penelitian ini, yaitu perlunya pendekatan berbasis praktik lapangan untuk menilai kepatuhan rumah makan terhadap standar kesehatan lingkungan sesuai regulasi Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.

Kegiatan inspeksi kesehatan lingkungan di rumah makan menjadi langkah penting dalam upaya pencegahan penyakit berbasis pangan. Inspeksi tidak hanya bertujuan untuk menilai kondisi fisik dan kebersihan lingkungan, tetapi juga untuk memastikan bahwa pengelola dan penjamah makanan memahami praktik kerja yang aman dan sehat. Puskesmas, sebagai pelayanan kesehatan masyarakat, memiliki peran penting dalam pelaksanaan inspeksi tersebut. Namun, kenyataannya pelaksanaan inspeksi di lapangan sering kali menghadapi keterbatasan baik dari segi sumber daya manusia, sarana prasarana, maupun kesadaran pemilik usaha makanan terhadap pentingnya penerapan higiene sanitasi. Kondisi inilah yang

menimbulkan kesenjangan antara kebijakan dan praktik yang ada di masyarakat.

Studi ini mengambil lokasi di wilayah kerja UPT Puskesmas Singosari, Kabupaten Malang, dengan fokus pada inspeksi kesehatan lingkungan di salah satu rumah makan yaitu Warung Catering X. Laporan ini diharapkan mampu memberikan gambaran aktual mengenai tingkat kepatuhan rumah makan terhadap standar higiene dan sanitasi serta mengidentifikasi aspek - aspek yang masih perlu ditingkatkan. Pendekatan ini berbeda dengan penelitian sejenis yang bersifat survei deskriptif semata, karena laporan ini dilakukan melalui kegiatan praktik langsung di lapangan yang melibatkan proses observasi, wawancara, dan penilaian berbasis instrumen resmi Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Selain menilai kondisi fisik dan kebersihan, penelitian ini juga memperhatikan faktor perilaku penjamah makanan, penggunaan alat pelindung diri (APD), serta penerapan prinsip kesehatan kerja di lingkungan pengolahan makanan. Aspek ini penting karena hasil studi oleh Haryanti *et al.* (2024) menunjukkan bahwa pelatihan dan kepatuhan penggunaan APD sangat berpengaruh terhadap kualitas kebersihan makanan yang dihasilkan. Oleh karena itu, kegiatan ini mencoba mengintegrasikan aspek higiene, sanitasi, dan keselamatan kerja dalam satu kerangka inspeksi yang utuh, untuk memberikan gambaran komprehensif tentang penerapan kesehatan lingkungan di rumah makan.

Berdasarkan uraian di atas, dapat dirumuskan permasalahan utama kegiatan ini yaitu bagaimana gambaran pelaksanaan pelayanan kesehatan lingkungan di Puskesmas Singosari, serta bagaimana implementasi inspeksi kesehatan lingkungan pada rumah makan di wilayah kerja tersebut. Dengan menjawab rumusan masalah ini, diharapkan penelitian mampu memberikan kontribusi nyata terhadap

penguatan fungsi puskesmas dalam pengawasan tempat pengelolaan pangan.

Secara umum, tujuan kegiatan ini adalah untuk mengetahui pelaksanaan inspeksi kesehatan lingkungan di rumah makan sebagai bagian dari pelayanan kesehatan lingkungan oleh Puskesmas Singosari. Secara khusus, penelitian ini bertujuan untuk: (1) melakukan inspeksi langsung terhadap kondisi higiene dan sanitasi rumah makan, (2) mengidentifikasi faktor - faktor penyebab permasalahan kesehatan lingkungan pada tempat pengolahan makanan, serta (3) memberikan rekomendasi pembinaan kepada pengelola rumah makan agar dapat meningkatkan standar kebersihan dan keselamatan kerja. Melalui kegiatan ini diharapkan muncul kesadaran dan tanggung jawab bersama antara pengelola rumah makan, petugas kesehatan, dan masyarakat untuk mewujudkan lingkungan makan yang aman, bersih, dan sehat.

METODE

Kegiatan ini menggunakan pendekatan deskriptif observasional dengan metode inspeksi lapangan berupa *checklist*. Pendekatan ini dipilih karena tujuan utama kegiatan adalah untuk menggambarkan kondisi higiene dan sanitasi pada rumah makan secara faktual melalui kegiatan pemeriksaan langsung di lapangan, bukan untuk menguji hipotesis. Hasil pelaksanaan inspeksi kesehatan lingkungan ini disesuaikan dengan standar yang ditetapkan oleh Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasad Boga.

Rancangan kegiatan ini melibatkan kolaborasi antara mahasiswa, pembimbing lapangan dari Puskesmas Singosari, dan pemilik rumah makan sebagai subjek mitra penelitian. Mahasiswa berperan sebagai pelaksana inspeksi dengan arahan dan supervisi dari petugas kesehatan lingkungan Puskesmas, sedangkan

pemilik rumah makan berperan sebagai responden dan penyedia informasi lapangan. Sebelum kegiatan dimulai, dilakukan koordinasi dengan pihak Puskesmas Singosari untuk menentukan lokasi inspeksi dan mendapatkan izin pelaksanaan. Setiap tahap kegiatan dilakukan sesuai dengan prosedur standar inspeksi kesehatan lingkungan (IKL) yang berlaku di wilayah kerja puskesmas.

Pelaksanaan penelitian dilakukan secara langsung di Warung Catering X yang berada di Dusun Langlang, Kecamatan Singosari, Kabupaten Malang. Lokasi ini dipilih karena merupakan salah satu tempat pengolahan makanan aktif yang berada di bawah pengawasan rutin Puskesmas Singosari. Pemilihan lokasi didasarkan pada kriteria: (1) rumah makan aktif melayani masyarakat umum, (2) belum pernah dilakukan evaluasi inspeksi sebelumnya dalam satu tahun terakhir, dan (3) bersedia untuk dilakukan pembinaan kesehatan lingkungan.

Populasi dalam kegiatan ini adalah seluruh rumah makan yang berada di wilayah kerja UPT Puskesmas Singosari Kabupaten Malang. Dari populasi tersebut, sampel penelitian ditentukan secara purposive sampling, yaitu Warung Catering X sebagai objek tunggal yang dipilih karena memenuhi kriteria lokasi strategis, skala usaha menengah, serta kesediaan pemilik untuk dilakukan inspeksi mendalam. Pendekatan purposive dipilih agar pengamatan dapat dilakukan secara detail, mendalam, dan representatif terhadap kondisi nyata di lapangan.

Variabel utama yaitu kondisi higiene dan sanitasi lingkungan rumah makan. Variabel tersebut dijabarkan dalam beberapa indikator penilaian, antara lain: (1) kebersihan bangunan dan fasilitas, (2) pengelolaan bahan pangan, (3) kebersihan alat dan perlengkapan, (4) perilaku penjamah makanan, (5) sistem pengelolaan limbah dan kebersihan lingkungan, serta (6) penerapan prinsip keselamatan dan kesehatan kerja (K3).

Penilaian dilakukan menggunakan instrumen baku berupa Formulir Inspeksi Higiene Jasaboga Golongan A, sebagaimana ditetapkan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Waktu dan tempat penelitian dilaksanakan pada 17 Januari 2025 di wilayah kerja UPT Puskesmas Singosari, Kabupaten Malang, dengan supervisi langsung dari pembimbing lapangan. Proses pengambilan data meliputi pengamatan lapangan, wawancara singkat dengan pemilik dan penjamah makanan, serta dokumentasi visual kondisi fisik rumah makan. Seluruh kegiatan dilakukan dalam satu hari kerja penuh, mencakup sesi pra – inspeksi (pemberitahuan dan persetujuan), inspeksi utama (pengukuran dan observasi), dan pasca – inspeksi (penyampaian hasil sementara serta pembinaan ringan).

Alat dan bahan penelitian meliputi instrumen inspeksi dan peralatan pendukung antara lain: pH meter, *lux meter*, *termohyrometer*, *sound level meter*, alat tulis, serta formulir Inspeksi Kesehatan Lingkungan. Sementara itu, teknik pengumpulan data dilakukan dengan tiga metode:

1. Observasi langsung, untuk menilai kondisi fisik bangunan dan perilaku penjamah makanan.
2. Wawancara terstruktur, untuk mendapatkan informasi tentang praktik pengelolaan makanan, riwayat pelatihan, dan upaya kebersihan rutin.
3. Dokumentasi, untuk mendukung bukti visual dari hasil inspeksi yang telah dilakukan.

Setiap data yang diperoleh dicatat dalam formulir inspeksi, kemudian dilakukan penghitungan skor berdasarkan bobot penilaian yang telah ditetapkan. Hasil akhir berupa nilai persentase kelayakan higiene sanitasi rumah makan, yang diklasifikasikan menjadi Memenuhi Syarat (MS) atau Tidak Memenuhi Syarat (TMS) sesuai pedoman Kementerian Kesehatan RI.

Analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif berupa skor hasil inspeksi dianalisis untuk menentukan tingkat kepatuhan terhadap standar kesehatan, sedangkan data kualitatif diperoleh dari hasil observasi dan wawancara untuk menginterpretasikan faktor - faktor yang memengaruhi hasil tersebut. Hasil analisis kemudian dibandingkan dengan ketentuan Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 guna memberikan rekomendasi tindak lanjut terhadap pengelola rumah makan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan Inspeksi Kesehatan Lingkungan di rumah makan Warung Catering X telah dilaksanakan pada tanggal 17 Januari 2025 di wilayah kerja UPT Puskesmas Singosari, Kabupaten Malang. Kegiatan ini merupakan implementasi dari program pelayanan kesehatan lingkungan yang bertujuan menilai kelayakan higiene sanitasi pada tempat pengolahan makanan (TPM). Pemeriksaan dilakukan menggunakan Formulir Inspeksi Higiene Jasaboga Golongan A, yang mencakup aspek lokasi, bangunan, penanganan pangan, fasilitas higiene, hingga perilaku penjamah makanan, yang dibahas sebagai berikut :

1. Hasil Inspeksi Kesehatan Lingkungan

Berdasarkan hasil pengukuran dan observasi lapangan, diperoleh total nilai 294 dari 375 poin maksimal, yang berarti tingkat kepatuhan sebesar 78.4% terhadap standar higiene dan sanitasi jasaboga. Berdasarkan kriteria Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011, sesuai dengan ketentuan Gol A1 yaitu 70% harus memenuhi syarat uji kelayakan. Nilai tersebut termasuk dalam kategori “Memenuhi Syarat (MS)” untuk golongan A1.

Tabel 1. Hasil Rekapitulasi Penilaian Inspeksi Higiene Jasaboga Golongan A

Aspek Penilaian	Nilai Maksimal	Nilai Diperoleh	Persentase (%)
Lokasi, Bangunan dan Fasilitas	45	40	88.9
Penanganan Pangan, area penerimaan dan persyaratan bahan baku	28	28	100
Area Penyimpanan Umum	64	54	84.4
Area Pencucian	16	6	37.5
Area Persiapan, Pengolahan dan Pengemasan Pangan	204	158	77.5
Dokumentasi, Rekaman, dan K3	18	8	44.4
Total	375	294	78.4

Sumber: Data Inspeksi Kesehatan Lingkungan, Warung Catering X (2025).

Dapat disimpulkan Warung Catering X telah memenuhi syarat (MS) Laik Higiene Sanitasi Jasaboga Gol A1. Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa sebagian besar aspek penilaian sudah memenuhi standar kesehatan lingkungan. Namun, masih ditemukan beberapa aspek yang perlu perbaikan, terutama pada penggunaan alat pelindung diri (APD) oleh penjamah makanan, kebersihan dinding dan ventilasi, serta pengelolaan keselamatan kerja di dapur.

2. Pembahasan

a. Aspek Lingkungan dan Lokasi

Lingkungan sekitar Warung Catering X tergolong bersih dan bebas dari sumber

pencemar seperti asap kendaraan, debu, dan limbah domestik. Lokasi berada pada area padat penduduk, tetapi tidak berdekatan langsung dengan tempat pembuangan sampah maupun saluran air terbuka. Kondisi ini sesuai dengan syarat Permenkes No. 1096 Tahun 2011 yang menyebutkan bahwa lokasi pengolahan pangan harus bebas dari risiko pencemaran. Hasil ini menunjukkan kesesuaian antara praktik di lapangan dengan teori *hygiene environment* menurut Herawati & Sudar (2022).

b. Bangunan dan Fasilitas

Bangunan Warung Catering X memiliki struktur yang cukup kokoh dan tertata, namun masih ditemukan beberapa retakan kecil pada dinding serta ventilasi tanpa kasa pelindung. Menurut Azzahrah & Elvira (2024), keberadaan dinding yang bersih, langit-langit tertutup, serta ventilasi berfilter penting untuk mencegah akses vektor dan serangga ke area pengolahan. Dalam konteks ini, Warung Catering X sudah menerapkan sebagian besar ketentuan fisik bangunan, namun masih perlu peningkatan pada aspek pencegahan vektor. Penggunaan ventilasi dengan kasa logam atau air curtain disarankan agar area pengolahan tetap steril dan nyaman.

c. Penanganan dan Penyimpanan Pangan

Dari hasil observasi, proses pengolahan makanan di Warung Catering X dilakukan secara “*fresh once cooked*” tanpa penyimpanan ulang makanan matang langsung dijual kembali. Hal ini merupakan praktik yang baik karena meminimalkan risiko kontaminasi silang dan pertumbuhan mikroorganisme. Makanan yang disimpan

lebih dari dua jam pada suhu 5 – 60°C akan berpotensi mengalami pertumbuhan bakteri patogen. Dengan sistem pengolahan langsung, Warung Catering X telah menghindari kondisi tersebut. Namun demikian, pendingin dan *chiller* sebaiknya tetap digunakan untuk bahan mentah dan makanan setengah jadi agar suhu penyimpanan tetap stabil di bawah 5°C (Dudeja & Singh, 2017).



Gambar 1. Penyimpanan Bahan Non Pangan

d. Fasilitas Higiene dan Sanitasi Personil

Hasil inspeksi menunjukkan bahwa hanya sebagian penjamah makanan yang menggunakan APD lengkap seperti masker, celemek, dan penutup kepala. Padahal, standar kesehatan lingkungan mewajibkan seluruh penjamah untuk menggunakan perlengkapan tersebut selama bekerja. Ketidakkonsistenan penggunaan APD ini sejalan dengan temuan Haryanti *et al.* (2024), yang melaporkan bahwa kepatuhan terhadap penggunaan APD di sektor jasa boga masih rendah akibat kebiasaan kerja dan kurangnya pengawasan internal. Oleh karena itu, perlu dilakukan pelatihan berkala dan pembinaan terhadap penjamah makanan agar perilaku kerja bersih dapat menjadi kebiasaan sehari – hari.

e. Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)

Dari hasil observasi, Warung Catering X belum memiliki alat pemadam api ringan (APAR) dan belum menerapkan sistem keselamatan kerja yang memadai. Meskipun risiko kebakaran kecil, dapur tetap termasuk area berisiko tinggi karena penggunaan kompor gas dan alat pemanas. Ketiadaan peralatan K3 menjadi kelemahan yang perlu diperbaiki (Permatasari *et al.*, 2024).

f. Pembinaan

Warung Catering X telah memiliki izin usaha dan pernah mengikuti pelatihan pengolahan pangan yang diselenggarakan oleh Puskesmas Singosari. Namun, hasil inspeksi menunjukkan bahwa sertifikat pelatihan belum dipajang di area kerja sebagaimana diwajibkan dalam pedoman pembinaan jasa boga. Menurut Herawati & Sudar (2022), transparansi dokumen pelatihan dan hasil inspeksi berfungsi sebagai bukti publik atas kepatuhan usaha terhadap standar kesehatan. Oleh karena itu, disarankan agar pemilik rumah makan memajang sertifikat laik higiene dan sertifikat pelatihan penjamah di area yang mudah dilihat pelanggan.

Dari hasil pemeriksaan yang dilakukan, hasil evaluasi terhadap Warung Catering X menunjukkan bahwa sebagian besar aspek higiene sanitasi pangan telah diterapkan dengan cukup baik, meskipun masih terdapat beberapa komponen yang perlu ditingkatkan, terutama terkait kontrol vektor, penggunaan APD oleh penjamah makanan, dan pemenuhan standar keselamatan kerja. Dengan melakukan perbaikan pada area – area tersebut serta mempertahankan praktik baik yang sudah berjalan, harapannya

Warung Catering X dapat meningkatkan kualitas layanan sekaligus menjamin keamanan pangan bagi konsumen yang warung tersebut.

KESIMPULAN

Inspeksi Kesehatan Lingkungan pada Warung Catering X telah memenuhi syarat yang ditetapkan Permenkes Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Hygiene Sanitasi Jaga Boga dengan nilai sebesar 78.4% %. Penyebab utama permasalahan yaitu kurang menerapkan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3), serta kebersihan dinding dan ventilasi yang baik di area pengolahan pangan. Pembinaan telah disampaikan secara langsung kepada pihak Catering X untuk lebih memperhatikan Keselamatan, dan Kesehatan Kerja dengan memakai Alat Perlindungan Diri (APD) seperti celemek, pelindung kepala, dan sarung tangan, memperhatikan kebersihan dinding dan memberi kasa pada ventilasi pada area pengolahan pangan, penambahan tempat sampah yang tertutup dan menempelkan sertifikat pelatihan penjamah makanan pada area Catering X.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis tujukan kepada berbagai pihak yang telah memberikan dukungan, bimbingan, serta bantuan selama proses penelitian dan pelaksanaan kegiatan berlangsung. Secara khusus, penulis menyampaikan terima kasih kepada Program Studi S1 Kesehatan Lingkungan dan Dosen Pembimbing Akademik, atas bimbingan, arahan, serta motivasi yang diberikan selama proses penyusunan laporan ini. Puskesmas Singosari yang telah memberikan izin dan dukungan terhadap kegiatan penelitian mahasiswa di wilayah kerja puskesmas dan Pemilik Warung Catering X yang telah bersedia menjadi mitra penelitian.

DAFTAR RUJUKAN

- Andriani, Y., Kurniawati, E. & Parman, 2020. Analisis Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Sarolangun Kabupaten Sarolangun. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala (Jikemb)*, 2(2), Pp. 10-17.
- Azzahrah, A. N. & Elvira, V. F., 2024. Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan. *Buletin Kesehatan Lingkungan Masyarakat*, 43(1), Pp. 19-25.
- Dudeja, P. & Singh, A., 2017. *Safe cooking practices and food safety in home kitchen and eating establishment*, in Gupta, R.K., Dudeja, P. & Minhas, S. (eds.) *Food Safety in the 21st Century*. Academic Press, Pp. 373–385.
- Haryanti, S., Narto, Haryono & Khairani, W., 2024. Pembinaan Sanitasi Dan Alat Pelindung Diri (APD) Bagi Penjamah Makanan Di Kalurahan Sindumartani, Kecamatan Ngemplak, Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 3(10), Pp. 2113-2118.
- Herawati, C. & Sudar, 2022. Inspeksi Pangan Berbasis Risiko Dalam Rangka Pencegahan Penyakit Bersumber Pangan. *Dimasejati*, 4(2), Pp. 155-173.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, Jakarta
- Melvani, R. P., Zulkifli, H. & Faizal, M., 2019. Analisis Faktor Yang Berhubungan Dengan Kejadian Diare Balita Di Kelurahan Karya Jaya Kota Palembang. *Jurnal Ilmiah Penelitian Kesehatan*, 4(1), Pp. 57–68.
- Permatasari, A., Sari, C.P., Barlian, S.I., Agustina, S., Adisti, S.F., Ardiansya, R.W. and

Sulistiyorini, A., 2024. Identifikasi Faktor Bahaya pada CV X Catering Kota Malang Menggunakan Metode HIRADC (Hazard Identification, Risk Assessment and Risk

Control). In Prosiding Seminar Kesehatan Nasional Sexophone.

Subhi, M., dkk, 2024. Sanitasi Tempat-Tempat Umum. Bandung: Media Sains Indonesia.