

Penerapan Sanitasi dan Higiene Pada Kantin Kanan Fakultas Kedokteran Universitas Mulawarman

Melda Nurmaisari¹, Yiyin Nanisha¹, Sukmiyati Agustin^{1*}

Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman Terpadu Jl. Tanah Grogot Kampus Gunung Kelua, Samarinda, Indonesia

*Email: sukmiyati.agustin@faperta.unmul.ac.id

ABSTRACT

Food is a basic human need that significantly affects health, but a lack of quality and safety can have a profoundly negative impact. Contamination of food can cause foodborne illnesses, especially in food processing places such as campus canteens. This study focuses on the Right Canteen at the Faculty of Medicine, Mulawarman University, which has been running since 2019, and still lacks proper hygiene and sanitation. In an effort to resolve this, socialization activities and hygiene and sanitation assistance were provided to business actors within Mulawarman University. Service materials and methods include business owner participation in socialization, filling out questionnaires, and observation interviews. The results of the service involve changes in product layout, site cleanup, replacement of trash cans, and provision of aprons. This activity was carried out within the framework of the PAR (Participation Action Research) method. Thus, this community service program aims to help Kanan Canteen implement hygienic sanitation according to applicable standards, as an important step in ensuring the quality and safety of the food provided.

Keywords: Sanitation, Hygiene, PAR

ABSTRAK

Makanan merupakan kebutuhan dasar yang mempengaruhi kesehatan manusia, namun ketidaksesuaian mutu dan keselamatan dapat menimbulkan dampak negatif. Kontaminasi pada makanan dapat menyebabkan penyakit bawaan makanan, terutama di tempat pengolahan makanan seperti kantin kampus. Studi ini berfokus pada Kantin Kanan di Fakultas Kedokteran Universitas Mulawarman yang telah berjalan sejak 2019 namun masih kurang menerapkan sanitasi higiene. Dalam Upaya penyelesaian, dilakukan kegiatan sosialisasi dan pendampingan sanitasi higiene bagi pelaku usaha di lingkungan Universitas Mulawarman. Materi dan metode pengabdian mencakup partisipasi pemilik usaha dalam sosialisasi, pengisian kuisioner, observasi, dan wawancara. Hasil pengabdian melibatkan perubahan dalam tata letak produk, pembersihan Lokasi, penggantian tempat sampah, dan penyediaan apron. Kegiatan ini dilakukan dalam kerangka metode PAR (*Participation Action Research*). Dengan demikian, program pengabdian masyarakat ini bertujuan membantu Kantin Kanan menerapkan sanitasi higiene sesuai standar yang berlaku, sebagai langkah penting dalam memastikan kualitas dan keselamatan makanan yang disediakan.

Keywords: Sanitasi, Higien, PAR

PENDAHULUAN

Makanan merupakan salah satu kebutuhan yang tidak bisa diabaikan, karena suatu kebutuhan dasar yang diperlukan untuk menjaga kelangsungan hidup. Makanan yang tidak memenuhi syarat mutu dan keselamatan akan menimbulkan gangguan kesehatan (Rohmah et al., 2018). Kemungkinan lainnya adalah masuknya bahan-bahan berbahaya seperti bahan kimia, residu, serta komponen lainnya seperti debu, tanah, dan rambut manusia pada produk pangan yang dapat memberikan dampak negatif terhadap kesehatan manusia (Suryani & Dwi Astuti, 2019). Kebutuhan mendasar bagi tubuh manusia, yaitu makanan yang sering dikonsumsi, dapat menjadi penyebab gangguan dalam tubuh. Kontaminasi pada makanan dan minuman dapat menyebabkan makanan tersebut menjadi penyakit, yang dikenal dengan penyakit bawaan

makanan. Dalam hal ini dalam pemilihan makanan harus selektif agar makanan tidak membawa penyakit bagi tubuh dan menerapkan pola makan yang teratur serta sesuai dengan porsi tubuh (Yulia dan Prayitno B., 2016)

Salah satu cara untuk memilih kesehatan adalah dengan mengkonsumsi makanan yang aman dengan memastikan bahwa makanan tersebut tidak terkontaminasi baik sebelum maupun sesudah diproduksi. Keharusan memenuhi kebutuhan pokok manusia, termasuk pangan, ditegaskan oleh Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004. Aturan tersebut menegaskan bahwa pangan yang dikonsumsi harus memiliki kualitas yang baik dan memenuhi standar keamanan pangan (Ghina Puspita & Suwarni, 2024).

Bakteri yang menempel pada makanan dapat disebabkan penerapan higiene yang kurang baik pada saat sebelum dan setelah produksi. Semakin meningkatnya kebutuhan pangan maka produk yang disediakan harus terjamin kesehatan dan keselamatannya. Higiene sanitasi pada penyimpanan makanan dan minuman yang baik harus ditunjang oleh kondisi lingkungan dan sanitasi yang baik. Seperti tersedianya air bersih yang mencukupi baik dari segi kualitas maupun kuantitas, pembuangan limbah yang tertata dengan baik sehingga tidak mencemari lingkungan, tempat pembuangan sampah yang tertutup, kedap air dan mudah dibersihkan.

Menurut penelitian (Rohmah et al., 2018), jenis tempat pengolahan makanan berpengaruh terhadap kontaminasi makanan yang diolah. Kantin kampus memiliki peranan yang penting dalam menyediakan kebutuhan makanan bagi civitas akademika. Secara umum makanan yang dijual bervariasi, dengan harga yang relatif murah dan terjangkau oleh seluruh kalangan civitas akademika. Kantin Kanan terletak di Fakultas Kedokteran Jl. Krayan, Gunung Kelua, Kecamatan. Samarinda Utara, Kota Samarinda, Kalimantan Timur 75119. Kantin Kanan merupakan UMKM yang menyediakan makanan berat maupun makanan ringan yang sudah berjalan sejak tahun 2019 dan telah memiliki NIB (Nomor Induk Berusaha) namun penerapan sanitasi higiene masih kurang baik.

Dengan adanya permasalahan tersebut, maka diperlukan suatu langkah penyelesaian dengan menghadirkan kegiatan sosialisasi dan pendampingan higiene sanitasi bagi pelaku usaha yang berada di lingkungan Universitas Mulawarman. Tujuan dari Program Pengabdian Masyarakat ini adalah membantu pelaku UMKM khususnya Kantin Kanan dapat mengetahui dan menerapkan sanitasi higiene sesuai dengan standar yang berlaku.

METODE

Materi yang digunakan dalam kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini adalah dengan keikutsertaan pemilik usaha/UMKM dalam sosialisasi yang diadakan oleh Jurusan Teknologi Hasil Pertanian dan mengisi beberapa *form* atau kuisioner yang telah disediakan baik dari Jurusan Teknologi Hasil Pertanian dan Dinas Kesehatan. Selain itu ada beberapa dokumen yang dibutuhkan seperti KTP dan beberapa perangkat elektronik seperti *handphone* atau laptop untuk media komunikasi serta transportasi yang digunakan untuk memudahkan pendampingan serta akses untuk kunjungan secara langsung ke UMKM yang didampingi.



Gambar 1. Bagian pendekatan penyelesaian masalah

Langkah pertama yang dilakukan dalam kegiatan pengabdian masyarakat yakni sosialisasi dan pendampingan oleh Dinas Kesehatan Kota Samarinda, dan DPL Universitas Mulawarman di Gedung Rahmat Hernadi, Lantai 2, Fakultas Pertanian, Universitas Mulawarman. Dalam metode ini menggunakan

PAR (*Participation Action Research*) yakni metode yang digunakan dengan melibatkan berbagai pihak yang relawan dalam pengkajian aksi yang akan dilaksanakan sehingga terbentuk perubahan yang lebih baik. Langkah kedua yakni melakukan observasi dan wawancara dengan meninjau langsung Lokasi atau tempat usaha guna melihat kondisi lingkungan, ruang produksi, dan menggambarkan kondisi awal UMKM, serta melakukan wawancara kepada pelaku usaha untuk mendapatkan informasi lebih lanjut dan mengumpulkan data-data.

Dengan demikian, didapat beberapa masalah yang terjadi di UMKM dan penyelesaian atau Solusi untuk menyelesaikan masalah. Sehingga diperoleh langkah ketiga, yakni dilakukan penyelesaian masalah dengan memberikan tempat sampah tertutup dan apron guna menunjang sanitasi higiene yang ada di UMKM.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada langkah pertama dilakukan sosialisasi kepada pelaku usaha dengan bertemu secara langsung. Sosialisasi ini dilaksanakan pada 02 dan 09 desember 2023 selama 2 hari. Pihak yang terlibat dalam kegiatan sosialisasi yaitu Mahasiswa, Dinas Kesehatan Kota Samarinda, DPL, dan pelaku usaha. Di dalam sosialisasi dijelaskan mengenai pentingnya sanitasi higiene dan sertifikasi halal dalam suatu UMKM. Hal ini diperlukan sebagai acuan mutu pelayanan terhadap pengunjung dalam aspek kebersihan makanan dan minuman (Sianipar et al., 2023).



Gambar 2. Sosialisasi Pertama Bersama Pemilik Usaha



Gambar 3. Sosialisasi Kedua Pemberdayaan Masyarakat Kantin Melalui Penyuluhan Sanitasi dan Sertifikasi Halal

Langkah kedua yang dilakukan yaitu observasi langsung ke Lokasi tempat usaha dan wawancara langsung dengan pemilik usaha untuk mendapatkan informasi mengenai kantin yang akan diterapkan sanitasi higiene. Wawancara ini dilakukan dengan melihat secara langsung kondisi kantin serta berdiskusi terkait kegiatan yang akan dilakukan selama berjalannya pendampingan penerapan sanitasi higiene. Kegiatan ini dilaksanakan pada tanggal 19 desember 2023 dan berlangsung selama 1 hari dilingkungan Fakultas Kedokteran Universitas Mulawarman.

Dari hasil observasi dan wawancara didapatkan sejumlah permasalahan yang terjadi di Kantin Kanan Fakultas Kedokteran Universitas Mulawarman salah satunya mengenai sanitasi higiene yang kurang diterapkan. Seperti tempat sampah yang tidak tertutup, penjamah makanan yang tidak memakai apron untuk menjamah makanan maupun melayani pelanggan, beberapa barang tidak tertata dengan baik dan kantin belum memiliki NIB (Nomor Induk Berusaha). NIB sendiri wajib dimiliki oleh setiap pemilik usaha sebagai legalitas dari usaha yang sudah didirikan, sehingga dapat memudahkan proses perizinan dan menjamah keamanan.

Nomor Induk Berusaha (NIB) merupakan identitas resmi bagi pelaku usaha yang diterbitkan melalui sistem Online Single Submission (OSS). NIB berfungsi sebagai pengganti beberapa dokumen legalitas seperti Tanda Daftar Perusahaan (TDP), Angka Pengenal Impor (API), dan akses kepabeanan, yang memudahkan pelaku usaha dalam menjalankan kegiatan bisnis, baik skala mikro, kecil, maupun menengah. Penerbitan NIB merupakan bagian dari implementasi Undang-undang Nomor 11 Tahun 2020 tentang Cipta Kerja, yang menekankan penyederhanaan perizinan berusaha melalui pendekatan berbasis risiko (risk-based approach). Melalui sistem OSS, pelaku usaha dapat mengurus berbagai perizinan hanya dalam portal digital, menjadikannya lebih efisien, transparan, dan terintegrasi antara pemerintah pusat dan daerah (Komalasari et al., 2023)

Bagi pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM), kepemilikan NIB menjadi hal yang sangat penting karena memberikan perlindungan hukum dan legalitas usaha, serta membuka akses terhadap berbagai fasilitas pembiayaan dari perbankan, pelatihan, dan peluang mengikuti pengadaan barang/jasa pemerintah. NIB juga menjadi syarat utama bagi umkm untuk memperoleh sertifikasi halal, izin edar produk, hingga akses pasar yang lebih luas. Program pendampingan pembuatan NIB melalui OSS mampu meningkatkan pemahaman masyarakat tentang pentingnya legalitas usaha serta membantu UMKM memperoleh sertifikat NIB yang sah. Kegiatan sosialisasi dan pelatihan pembuatan NIB berhasil meningkatkan kesadaran pelaku usaha terhadap pentingnya legalitas bisnis untuk pengembangan usaha berkelanjutan (Safitri et al., 2024)



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO

NOMOR INDUK BERUSAHA: 0601240033872

Berdasarkan Undang-Undang Nomor 6 Tahun 2023 tentang Penetapan Peraturan Pemerintah Pengganti Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2022 tentang Cipta Kerja Menjadi Undang-Undang, Pemerintah Republik Indonesia menerbitkan Nomor Induk Berusaha (NIB) kepada:

1. Nama Pelaku Usaha : SRI WAHYUNI
 2. Alamat : JL. AW SYAHRANIE, Desa/Kelurahan Air Hitam, Kec. Samarinda Ulu, Kota Samarinda, Provinsi Kalimantan Timur
 3. Nomor Telepon Seluler : 081234567890
 4. Email : inivahyuni25@gmail.com
 5. Kode Klasifikasi Baku Lapangan Usaha Indonesia (KBLI) : Lihat Lampiran
 5. Skala Usaha : Usaha Mikro

NIB ini berlaku di seluruh wilayah Republik Indonesia selama menjalankan kegiatan usaha dan berlaku sebagai hak akses kepabeanan, pendaftaran keperluan jaminan sosial kesehatan dan jaminan sosial ketenagakerjaan, serta bukti pemenuhan laporan pertama Wajib Lapor Ketenagakerjaan di Perusahaan (WLKP).

Pelaku Usaha dengan NIB tersebut di atas dapat melaksanakan kegiatan berusaha sebagaimana terlampir dengan tetap memperhatikan ketentuan peraturan perundang-undangan.

Diterbitkan di Jakarta, tanggal: 6 Januari 2024

Menteri Investasi/
Kepala Badan Koordinasi Penanaman Modal.



Ditandatangani secara elektronik



PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA

PERIZINAN BERUSAHA BERBASIS RISIKO

LAMPIRAN

SERTIFIKAT STANDAR : 06012400338720001

Lampiran berikut ini memuat daftar bidang usaha, persyaratan dan/atau kewajiban:

Kode KBLI	Judul KBLI	Klasifikasi Risiko	Persyaratan dan/atau Kewajiban	Bukti Pemenuhan	Lembaga Verifikasi	Masa Berlaku
56290	Penyediaan Jasa Boga Periode Tertentu	Menengah Tinggi	Persyaratan: - SPPL Kewajiban: - Sertifikat Standar Usaha - Sertifikat Laik Sehat	Belum terverifikasi	Pemerintah Provinsi Kalimantan Timur	Selama Pelaku Usaha menjalankan kegiatan usaha

1. Dengan ketentuan bahwa Sertifikat Standar tersebut hanya berlaku untuk Kode dan Judul KBLI yang tercantum dalam lampiran ini.
2. Pelaku Usaha wajib memenuhi persyaratan dan/atau kewajiban sesuai Norma, Standar, Prosedur, dan Kriteria (NSPK) Kementerian/Lembaga (KL).
3. Verifikasi pemenuhan persyaratan Pelaku Usaha dilakukan oleh Kementerian/Lembaga/Pemerintah Daerah terkait.
4. Lampiran ini merupakan bagian tidak terpisahkan dari dokumen Sertifikat Standar tersebut.

Dicetak tanggal: 6 Januari 2024

Gambar 4. Sertifikasi Nomor Induk Berusaha Kantin Kanan

Masih banyak pelaku usaha mikro yang belum memahami pentingnya legalitas usaha ini. Faktor-faktor yang menghambat antara lain rendahnya Tingkat Pendidikan, kurangnya sosialisasi dari pemerintah, kekhawatiran terhadap pajak, serta keterbatasan kemampuan digital dalam mengakses sistem OSS. Kasus di lokasi wisata Ciung Wanar, Ciamis, menunjukkan bahwa Sebagian besar pemilik warung makan belum memiliki NIB karena minimnya pengetahuan dan pendampingan teknis dalam proses registrasi online. Oleh karena itu, peningkatan literasi digital dan penyuluhan terpadu dari pemerintah, perguruan tinggi, maupun Lembaga pendamping menjadi langkah strategis untuk memperluas kepemilikan NIB dan memperkuat legalitas UMKM Indonesia (Saefullah, 2023)

SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) Pada Kantin Kanan Fakultas Kedokteran Universitas Mulawarman

1. Keamanan Air

Air merupakan komponen utama dalam proses pengolahan makanan, terutama untuk mencuci bahan dan peralatan. Berdasarkan observasi, sumber air yang digunakan di Kantin Kanan bersal dari PDAM, namun belum dilakukan uji laboratorium secara berkala untuk memastikan kualitas air tersebut. Air yang tidak diuji secara rutin berpotensi menjadi media kontaminasi mikrobiologi yang dapat menurunkan keamanan pangan (BPOM, 2012a). Setelah pendampingan, pelaku usaha diarahkan untuk melakukan pengujian air secara periodik melalui kerja sama dengan laboratorium kampus. Langkah ini sesuai dengan pedoman SSOP yang mengharuskan air bersih dan bebas cemaran mikroba digunakan dalam seluruh proses pengolahan (Kemenkes, 2011)

2. Kebersihan Alat dan Permukaan Kontak Pangan

Peralatan masak seperti piring dan wadah penyajian dicuci setiap hari, tetapi disimpan di rak terbuka yang dekat dengan area pengolahan. Kondisi ini dapat meningkatkan risiko kontaminasi dari udara dan serangga (Utami, Mulyawati, & Soebandi, 2016). Setelah penerapan SSOP, peralatan disimpan dirak tertutup dan dibersihkan menggunakan sabun khusus makanan. Penataan ulang menunjukkan peningkatan kesadaran pelaku usaha terhadap kebersihan alat. Hasil ini sesuai dengan penelitian (Sianipar et al., 2023) yang menyebutkan bahwa pelatihan sanitasi dapat meningkatkan kepatuhan pekerja terhadap prosedur penelitian.

3. Pencegahan Kontaminasi Silang

Kegiatan pendampingan, bahan mentah dan matang masih diletakkan berdekatan tanpa pemisahan area kerja. Kondisi ini meningkatkan potensi kontaminasi silang (Khairina, Palupi, & Prawiningdyah, 2018). Setelah sosialisasi, area pengolahan bahan mentah dan matang dipisahkan, serta peralatan seperti talenan dan pisau diberi kode warna berbeda. Penerapan pemisahan area kerja ini mengurangi risiko cemaran silang yang dapat menurunkan kualitas pangan. Prinsip pencegahan kontaminasi silang merupakan komponen penting SSOP yang direkomendasikan oleh BPOM (2012b) dan terbukti efektif di industri kecil menengah

4. Fasilitas Sanitasi dan Toilet

Kantin kanan memiliki fasilitas cuci tangan sederhana, tetapi belum dilengkapi sabun cair dan tisu pengering. Seharusnya, fasilitas tersebut wajib tersedia di area produksi untuk memastikan kebersihan tangan pekerja (Kemenkes, 2011). Setelah pendampingan, pelaku usaha menambahkan sabun antisepic dan mengganti tempat sampah terbuka menjadi tertutup. Fasilitas sanitasi yang baik membantu mengurangi risiko pencemaran dari tangan pekerja dan lingkungan sekitar. Hasil ini sejalan dengan penelitian (Suryani & Dwi Astuti, 2019) yang menyatakan bahwa perbaikan fasilitas kebersihan mampu meningkatkan kualitas produk pangan yang dihasilkan.

5. Proteksi dan Bahan Kontaminan

Penerapan SSOP, tempat sampah di Kantin Kanan masih terbuka dan sering menimbulkan bau. Setelah sosialisasi, tempat sampah diganti dengan model tertutup dan mudah dibersihkan. Pengendalian sumber kontaminasi seperti ini merupakan bagian penting dari SSOP (BPOM, 2012b). Selain itu, bahan makanan kini disimpan dalam wadah tertutup dan ditempatkan di area yang terhindar dari debu dan serangga. Menurut (Khairinia et al., 2018), perlindungan bahan pangan dan kebersihan lingkungan dapat menurunkan risiko cemaran hingga 30%.

6. Kesehatan dan Higiene Karyawan

Pekerja belum menggunakan alat pelindung diri seperti apron atau hairnet. Setelah pendampingan, pelaku usaha mulai menggunakan apron dan menjaga kebersihan pribadi saat bekerja. Peningkatan ini sejalan dengan anjuran Kemenkes (2011), yang menekankan pentingnya pemeriksaan kesehatan berkala bagi penjamah makanan. Kesehatan pekerja menjadi faktor utama dalam mencegah penularan penyakit melalui makanan. (Sianipar et al., 2023) menyatakan bahwa pelatihan rutin dan penggunaan alat pelindung diri dapat meningkatkan keamanan produk serta kepercayaan konsumen.

7. Pengelolaan Limbah

Limbah dapur sering menumpuk dan menimbulkan bau tidak sedap. Setelah penerapan SSOP, pelaku usaha mulai memisahkan limbah padat dan cair serta membuangnya setiap hari. Pengelolaan limbah yang baik merupakan salah satu indikator penting sanitasi pangan (BPOM, 2012c). Sistem pembuangan yang teratur membantu menjaga kebersihan lingkungan dan mencegah berkembangnya hama. Menurut (Suryani & Dwi Astuti, 2019), pengelolaan limbah yang efektif juga meningkatkan citra positif usaha kecil dalam hal kebersihan dan tanggung jawab lingkungan.

8. Dokumentasi dan Evaluasi

Kantin Kanan belum memiliki pencatatan kegiatan kebersihan. Setelah pendampingan, pemilik usaha mulai membuat logbook harian untuk kegiatan pembersihan, pemeriksaan alat, dan kondisi fasilitas. Dokumentasi ini membantu evaluasi penerapan SSOP secara berkelanjutan (BPOM, 2012a). Evaluasi berkala memungkinkan pelaku usaha menilai efektivitas program sanitasi dan melakukan perbaikan. Menurut (Sianipar et al., 2023) pencatatan dan pemantauan yang konsisten menjadi indikator keberhasilan penerapan sistem SSOP pada usaha mikro dan kecil.

Pada tahap ini metode yang digunakan adalah PAR (*Participation Action Research*), yakni dengan melibatkan pemilik usaha secara aktif dalam pelaksanaan kegiatan pengabdian masyarakat. Pada proses penerapan dilakukan perubahan pada beberapa hal seperti tata letak dari produk yang dijual, pembersihan lokasi, mengganti tempat sampah yang semula tidak memiliki tutup menjadi tempat sampah tertutup.



Gambar 5. Tempat Sampah Sebelum dan Sesudah Penerapan Sanitasi dan Higiene



Gambar 6. Penggunaan Apron pada saat Menjamah Makanan dan melayani Pelanggan

KESIMPULAN

Kegiatan pengabdian masyarakat oleh Mahasiswa merupakan pendampingan yang ditujukan bagi UMKM yang ada di Universitas Mulawarman, salah satunya kantin Kanan, Fakultas Kedokteran yang beralamatkan Jl. Krayan, Gunung Kelua, Kecamatan Samarinda Utara, Kota Samarinda, Kalimantan Timur 75119. Adanya pendampingan ini bertujuan untuk memberikan solusi atas permasalahan yang terdapat di kantin Kanan yaitu penerapan sanitasi higiene. Permasalahan diselesaikan menggunakan metode: (1) sosialisasi dan pemberian materi kepada mahasiswa dan pelaku usaha oleh dosen Jurusan Teknologi Hasil Pertanian dan Dinas Kesehatan Kota Samarinda; (2) Observasi dan wawancara pelaku usaha serta identifikasi masalah yang terjadi di lokasi UMKM; (3) Penerapan sanitasi higiene pada kantin Kanan. Kegiatan pengabdian Masyarakat sudah terlaksana dengan baik dan hasil dari pendampingan UMKM kantin Kanan adalah sudah diterapkannya sanitasi higiene pada kantin Kanan.

DAFTAR PUSTAKA

- BPOM RI. (2012a). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Jakarta: BPOM RI.
- BPOM RI. (2012b). *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: BPOM RI.
- BPOM RI. (2012c). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.12.11.10569 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik*. Jakarta: BPOM RI.
- Ghina Puspita, U., & Suwarni, L. (2024). Pengaruh Media Video Animasi Hygiene dan Sanitasi Makanan Terhadap Pengetahuan dan Sikap Pekerja Industri Rumah Tangga. In *The Indonesian Journal of Public Health* (Vol. 19, Issue 3). <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jkmi>; jkmi@unimus.ac.id
- Kemenkes RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Khairinia, A. D., Palupi, I. R., & Prawiningdyah, Y. (2018). Pengaruh media visual higiene sanitasi makanan terhadap praktik higiene penjamah makanan di kantin kampus. *JHE (Journal of Health Education)*, 3(2), 65–74.
- Komalasari, H., Rosikhu, M., Putri, D. A., Nalurita, I., Saufika, A. E., Maharani, H., & Cahyadi, I. (2023). Pendampingan Pembuatan NIB untuk Kelegalitasan Usaha UMK Syahrini Snack di Lombok Tengah melalui OSS. *Jurnal Ilmiah Pengabdian Dan Inovasi*, 1(3), 357–362. <https://journal.insankreasimedia.ac.id/index.php/JILPI>
- Rohmah, J., Rini, C. S., & Cholifah, S. (2018). The relationship between hygiene and sanitation to Escherichia coli contamination on foods in a campus cafeteria. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 420(1). <https://doi.org/10.1088/1757-899X/420/1/012143>
- Saefullah, A. (2023). Pemahaman legalitas usaha nib ; studi kasus pemilik warung makan di lokasi wisata ciung wanara kabupaten ciamis. *STIE Ganesh (Ekonomi & Bisnis)*, 6, 19–24. <https://doi.org/10.33076/julam.v1i1.31>
- Safitri, V., Fauziyah Sa, K., Oktafiani, A., Nada Fitriyani, Q., & Abdurrahman Wahid. (2024). Pendampingan Sertifikasi Halal dan NIB Bagi Pedagang Keliling dan UMKM di Desa Gambuhan Pulosari Pemalang. *Jumat Ekonomi: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(1), 2774–6755.

- Sianipar, R., Maleachi, S., Bernedeta Sitorus, N., Perhotelan, P., Pariwisata, F., Pelita Harapan, U., Pariwisata, D., & Pariwisata Medan, P. (2023). Pelatihan hygiene dan sanitasi bagi pelaku usaha kuliner di desa wisata huta siallagan samosir. *Community Development Journal*, 4(2), 4904–4913.
- Suryani, D., & Dwi Astuti, F. (2019). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan. *Kedokteran dan Kesehatan*, 15, 70–81. <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/JKK>
- Utami, S. P., Mulyawati, E., & Soebandi, D. H. (2016). Perbandingan daya antibakteri disinfektan berbahan dasar glutaraldehid terhadap *Bacillus subtilis*. *Jurnal Kedokteran Gigi*, 7(2), 151–156.
- Yulia dan Prayitno B. (2016). Efektifitas konsentrasi asap cair (liquid smoke) dari tempurung kelapa terhadap angka kuman pada tahu. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 2, 174–177.