



Analisis Kondisi *Hygiene* Sanitasi Ampora Mintuo Kelurahan Perhentian Marpoyan Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru Tahun 2022

Analysis of Sanitary Hygiene Conditions in Ampora Mintuo, Perhentian Marpoyan Village, Marpoyan Damai District, Pekanbaru City in 2022

Wan Sonia Fahira¹, Riri Maharani², Christine Vita GP³, Hetty Ismainar⁴, Nurvi Susanti⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi Kesehatan Masyarakat

Program Sarjana Fakultas Kesehatan Universitas Hang Tuah Pekanbaru

Email: ririrani18@gmail.com

Histori artikel	Abstrak Abstract
Received: 12-11-2022 Accepted: 24-11-2022 Published: 05-01-2023	Hygiene adalah usaha pencegahan suatu penyakit pada perseorangan atau manusia serta lingkungan tempat orang tersebut berada. Rumah makan merupakan salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum hal ini memerlukan perhatian khusus dibidang sanitasi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui Analisis kondisi hygiene sanitasi ampera mintuo Kelurahan Perhentian Marpoyan Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru tahun 2022. Jenis penelitian adalah kualitatif dengan desain <i>deskriptif kualitatif</i>. Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan juli 2022. Informan dalam penelitian ini berjumlah 9 Orang yaitu, puskesmas bagian sanitarian 1 Orang, Pemilik Rumah makan 2 Orang, Karyawan dapur 3 Orang, Penjamah 2 Orang, Pengunjung Ampora 1 Orang. Pengumpulan data menggunakan wawancara mendalam dan lembar observasi. Hasil Penelitian ini menunjukkan bahwa Penjamah tidak menggunakan masker, tidak menggunakan sarung tangan dan tidak mencuci tangan ketika membuatkan makanan untuk pembeli, Peralatan tidak dicuci dengan air mengalir, peralatan di cuci dengan air yang ditampung di dalam baskom dan air sudah berminyak akibat cucian piring sebelumnya, tempat penyimpanan peralatan dalam keadaan terbuka, wadah air tidak dalam keadaan tertutup, Diharapkan kepada penjamah agar menggunakan masker dikarenakan sedang pandemi menggunakan masker dapat mencegah terjadinya penularan covid-19, Peralatan harus di cuci dengan air mengalir, Tempat penyimpanan peralatan sebaiknya di letakkan di dalam lemari kusus peralatan untuk menghindari vektor menghinggapi peralata. Kata Kunci : <i>Hygiene, sanitasi, rumah makan</i> Hygiene is an effort to prevent a disease in individuals or humans and the environment in which the person is located. The restaurant is one of the places visited by the general public, this requires special attention in the field of sanitation. The purpose of this study was to determine the analysis of hygiene and sanitation conditions of Ampora Mintuo in Perhentian Marpoyan Subdistrict, Marpoyan Peace District, Pekanbaru City in 2022. The type of research was qualitative with a <i>qualitative descriptive</i>. The informants in this study were 9 people, namely, the sanitarian section of the puskesmas, 2 people, restaurant owners, 3 kitchen employees, 2 handlers, 1 Ampora visitors. This research has been carried out in July 2022. The results of this study indicate that the handlers do not use masks, do not use gloves and do not wash their hands when making food for buyers, Equipment is not washed with running water, utensils are washed with water that is stored in a basin and the water is already oily due to the previous dishwashing, the equipment storage area is open, the water container is not closed, it is hoped that handlers will use masks because of the pandemic using masks can prevent the spread of covid-19, equipment must be washed with running water, The equipment storage area should be placed in a special equipment cabinet to avoid vectors from entering the equipment. Keyword : <i>Hygiene, sanitation, restaurant</i>

PENDAHULUAN

Hygiene merupakan bahasa yang berasal dari Yunani yaitu ilmu membangun dan memelihara kesehatan. Pada zaman Yunani, *Hygiene* berasal dari nama seorang Dewi Hygea yang berarti Dewi pencegah penyakit. Sanitasi berasal dari bahasa Latin yang berarti sehat sedangkan dalam ilmu terapan diartikan sebagai menciptakan dan pemeliharaan kondisi yang sanitasi dan kesehatan. *Hygiene* diartikan sebagai usaha pencegahan suatu penyakit yang menitik beratkan pada usaha kesehatan meliputi pada perseorangan atau manusia serta lingkungan tempat orang tersebut berada (Avrilinda, 2016).

Rumah makan dan restoran merupakan salah satu tempat yang banyak dikunjungi oleh masyarakat umum dengan demikian memerlukan perhatian khusus dibidang sanitasi. Sanitasi yang tidak memenuhi persyaratan akan menimbulkan masalah kesehatan diantaranya adalah water and food borne diseasedan munculnya vektor penyakit. Upaya peningkatan hygiene sanitasi penting dilaksanakan untuk menjamin tidak terjadi masalah kesehatan yang terkait tempat pengolahan makanan seperti rumah makan. Pengawasan sanitasi rumah makan dilaksanakan setiap enam bulan sekali dengan menerbitkan grade rumah makan. Tingkat mutu (grade) suatu rumah makan adalah semua kegiatan yang berkaitan dengan pengkelasan/penggolongan menurut segi higienis sanitasi dan diberikan tanda plakat sebagai bukti telah memenuhi standar persyaratan yang ditentukan. Graderumah makan dimaksudkan untuk memberikan penilaian dalam rangka mencapai tingkat kondisi higienis sanitasi yang lebih tinggi untuk memberikan penilaian perlindungan kesehatan masyarakat dari bahaya penyakitmenular yang bersumber dari rumah makan (Hasan, 2016)

Berdasarkan hasil survey awal yang peneliti lakukan di lima Ampera diantaranya, Ampera Mintuo, Ampera Bersaudara, Ampera BBT, Rumah Makan Kita dan Rumah Makan Bale Sedap, didapatkan berdasarkan hasil observasi Penjamah Makanan di Ampera Mintuo tidak mengikat rambut, memiliki kuku yang panjang dan kotor, sementara Penjamah di Ampera Bersaudara, Ampera BBT, Rumah Makan Kita dan Rumah Makan Bale Sedap mengikat rambut, memiliki kuku yang bersih. Pada sanitasi peralatan di Ampera Bersaudara, Ampera BBT, Rumah Makan Kita dan Rumah Makan Bale Sedap peralatan tersusun rapi dalam keadaan bersih, sedangkan di Ampera Mintuo peralatan berserakan di dapur, dan kondisi dapur berserakan, Air yang di gunakan untuk mencuci peralatan dapur pada Ampera Mintuo umumnya kotor (berminyak) sedangkan di Ampera Bersaudara, Ampera BBT, Rumah Makan Kita dan Rumah Makan Bale Sedap air bekas mencuci peralatan dapur langsung di buang dan diganti air baru, untuk sanitasi tempat umumnya di Ampera Mintuo, Ampera Bersaudara, Ampera BBT, Rumah Makan Kita dan Rumah Makan Bale Sedap terdapat cukup banyak lalat di bagian tempat meja makan, dapur dan tempat sampah yang terletak di samping maupun di belakang Ampera/Rumah Makan.

TUJUAN

Tujuan penelitian Untuk mengetahui Pemilahan sampah organik dan anorganik di Pasar Rakyat Agus Salim di Kota Pekanbaru tahun 2022.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *kualitatif deskriptif*. Subjek penelitian ini berjumlah 9 Orang yaitu, puskesmas bagian sanitarian 1 Orang, Pemilik Rumah makan 2 Orang, Karyawan dapur 3 Orang, Penjamah 2 Orang, Pengunjung Ampera 1 Orang. Pengumpulan data menggunakan wawancara mendalam dan observasi langsung.

HASIL

1. *Hygiene Penjamah*

Dari hasil wawancara mendalam yang telah dilakukan kepada puskesmas bagian sanitarian, Pemilik Rumah makan, Karyawan dapur, Penjamah, Pengunjung Ampera, diperoleh bahwa Penjamah menjauhi makanan saat batuk dan bersin, Penjamah makanan tidak menggunakan sarung tangan untuk menghindari kontak langsung dari makanan, Penjamah makanan tidak menggunakan masker saat bekerja, Penjamah makanan menggunakan tutup kepala saat melakukan pengolahan makanan, Penjamah makanan tidak menggunakan sarung tangan saat melakukan pengolahan makanan, Penjamah makanan mencuci tangan dengan menggunakan air mengalir dan sabun.

2. *Sanitasi Peralatan*

Dari hasil wawancara mendalam yang telah dilakukan kepada puskesmas bagian sanitarian, Pemilik Rumah makan, Karyawan dapur, Penjamah, Pengunjung Ampera, diperoleh bahwa Penutup atau pembungkus makanan yang digunakan dalam keadaan bersih, Peralatan makanan tidak berbahaya bagi kesehatan, Peralatan tidak retak, menggunakan piring kaca yang mudah dibersihkan, peralatan dicuci dengan air dan sabun, Peralatan di tumpuk rapi dan ditutupi dengan kain bersih, Tempat penyimpanan peralatan bersih dan bebas dari hama

3. *Sanitasi Air Bersih*

Dari hasil wawancara mendalam yang telah dilakukan kepada puskesmas bagian sanitarian, Pemilik Rumah makan, Karyawan dapur, Penjamah, Pengunjung Ampera, diperoleh bahwa Air yang digunakan untuk pengolahan makanan menggunakan air bersih, Wadah air tidak tertutup, dan mungkin masuknya hewan (Cicak, kecoa) kedalam air, Pihak puskesmas pernah melakukan pengecekan kualitas air, Apabila air memiliki kualitas yang buruk rumah makan menggunakan air galon untuk pencucian bahan makanan dan air minum.

4. Sanitasi Tempat

Dari hasil wawancara mendalam yang telah dilakukan kepada puskesmas bagian sanitarian, Pemilik Rumah makan, Karyawan dapur, Penjamah, Pengunjung Ampera, diperoleh bahwa Tidak ada hewan seperti tikus yang berkeliaran di dapur Ampera, tikus hanya berkeliaran di tumpukan sampah di luar dapur, Sampah (Sayur, hewani) di tumpuk di Ampera kurang lebih sehari sampai menunggu mobil pengangkut sampah datang.

5. Pengolahan Makanan

Dari hasil wawancara mendalam yang telah dilakukan kepada puskesmas bagian sanitarian, Pemilik Rumah makan, Karyawan dapur, Penjamah, Pengunjung Ampera, diperoleh bahwa Rumah makan menggunakan bahan makanan yang bermutu baik, tidak menggunakan bahan makanan olahan dalam kemasan, cara penjamah memperlakukan bahan makanan sebelum diolah dengan cara semua bahan di cuci bersih dan di letakkan di tempat yang bersih, lalu baru di olah, Bahan yang basah seperti ikan di letakkan di dalam kulkas untuk menjaga kesegaran ikannya bahan yang kering seperti bawang di letakkan di luar karna jika di letakkan di kulkas akan cepat lembek/busuk, Makanan yang digunakan tidak mengandung bahan bahaya seperti pengawet borax, formalin, pewarna tekstil, makanan yang disajikan tidak dalam keadaan tertutup karna makanan masih dalam keadaan panas di khawatir makanan akan cepat basi jika di tutup.

PEMBAHASAN

1. Hygiene Penjamah

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam terkait Analisis Kondisi Hygiene Sanitasi Ampera Mintuo Kelurahan Perhentian Marpoyan Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru, bahwa Penjamah menjauhi makanan saat batuk dan bersin, Penjamah makanan tidak menggunakan sarung tangan untuk menghindari kontak langsung dari makanan, tidak menggunakan masker saat bekerja, menggunakan tutup kepala saat melakukan pengelolaan makanan, tidak menggunakan sarung tangan, mencuci tangan dengan menggunakan air mengalir dan sabun. Berdasarkan hasil Observasi yang peneliti lakukan bahwa penjamah tidak menggunakan masker, tidak mencuci tangan saat setiap mau membuat makanan pembeli, dan tidak menggunakan sarung tangan.

2. Sanitasi Peralatan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam terkait Analisis Kondisi *Hygiene Sanitasi* Ampera Mintuo Kelurahan Perhentian Marpoyan Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru, bahwa Penutup atau pembungkus makanan yang digunakan dalam keadaan bersih, Peralatan yang digunakan tidak rusak, Peralatan dicuci dengan air dan sabun, Peralatan yang akan digunakan di letakkan di atas meja lalu ditutup dengan kain untuk menghindari masuknya debu, Tempat penyimpanan peralatan bersih dan bebas dari hama. Berdasarkan hasil

observasi yang peneliti lakukan bahwa Peralatan (Pisau, Talenan, Mangkuk, Sendok) yang sudah dipakai tidak dicuci menggunakan air bersih yang mengalir, peralatan di cuci dengan air yang ditampung di dalam baskom dan air sudah berminyak akibat cucian piring sebelumnya dan air tidak diganti, tempat penyimpanan peralatan dalam keadaan terbuka, dan hanya di tutup dengan kain, hal ini bisa saja vektor menghinggapi peralatan.

3. Air Bersih

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam terkait Analisis Kondisi *Hygiene Sanitasi* Ampera Mintuo Kelurahan Perhentian Marpoyan Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru, bahwa Air yang digunakan untuk pengolahan makanan menggunakan air bersih, Wadah air dalam keadaan tertutup, Pihak puskesmas pernah

4. Sanitasi Tempat

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam terkait Analisis Kondisi *Hygiene Sanitasi* Ampera Mintuo Kelurahan Perhentian Marpoyan Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru, bahwa Tidak ada hewan seperti tikus yang berkeliaran di dapur Ampera, tikus hanya berkeliaran di tumpukan sampah di luar dapur, Sampah (Sayur, hewani) di tumpuk di Ampera kurang lebih sehari sampai menunggu mobil pengangkut sampah datang. Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan bahwa hewan seperti tikus berkeliaran di luar dapur karna tempat pembuangan sampah sangat dekat dengan dapur, tidak terlihat ada tikus berada di dapur ampera, sampah akan segera di bawa apabila mobil pengangkut sampah datang, kurang dari 24 jam sampah akan di bawa.

5. Pengolahan Makanan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan melalui wawancara mendalam terkait Analisis Kondisi *Hygiene Sanitasi* Ampera Mintuo Kelurahan Perhentian Marpoyan Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekanbaru, bahwa Rumah makan menggunakan bahan makanan yang bermutu baik, tidak menggu nakan bahan makanan olahan dalam kemasan, penjamah memperlakukan bahan makanan sebelum diolah dengan cara semua bahan di cuci bersih dan di letakkan di tempat yang bersih lalu baru di olah, Bahan yang basah seperti ikan di letakkan di dalam kulkas untuk menjaga kesegaran ikannya bahan yang kering seperti bawang di letakkan di luar karna jika di letakkan di kulkas akan cepat lembek/busuk, Makanan yang digunakan tidak mengandung bahan bahaya seperti pengawet borax, formalin, perwarna tekstil, cara menyajikan makanan yang sudah matang dengan di tiriskan terlebih dahulu setelah itu baru di pindahkan ke piring untuk di hidangkan, makanan yang disajikan dalam keadaan terbuka, karna makanan yang disajikan dalam keadaan panas, apabila ditutup makanan akan cepat basi. Berdasarkan hasil observasi yang

peneliti lakukan bahwa pengolahan makanan dalam keadaan baik, bahan makanan yang mentah di bersihkan terlebih dahulu dan di masukkan ke wadah yang bersih, setelah semuanya bersih lalu makanan di olah dan disimpan di tempat yang bersih

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang peneliti uraikan tentang Analisis kondisi *hygiene* sanitasi ampera mintuo kelurahan perhentian marpoyan Kecamatan Marpoyan Damai Kota Pekabaru tahun 2022, Sebagai Berikut:

1. Hygiene Penjamah

Penjamah di Ampera Mintuo masih belum sepenuhnya menerapkan higiene dan sanitasi karena penjamah tidak menggunakan masker hal ini bisa membahayakan penjamah maupun pembeli dikarenakan sedang pandemi menggunakan masker dapat mencegah terjadinya penularan covid-19, penjamah tidak menggunakan sarung tangan dan tidak mencuci tangan setelah memegang beda benda disekitar seperti meja kursi dan langsung membuatkan makanan pembeli hal ini bisa saja menyebabkan adanya bakteri masuk kedalam makanan pembeli.

2. Sanitasi Peralatan

Peralatan (Pisau, Talenan, Mangkuk, Sendok) yang sudah dipakai tidak dicuci menggunakan air bersih yang mengalir, peralatan di cuci dengan air yang ditampung di dalam baskom dan air sudah berminyak akibat cucian piring sebelumnya dan air tidak diganti, tempat penyimpanan peralatan dalam keadaan terbuka, dan hanya di tutup dengan kain, hal ini bisa saja vektor menghinggapi peralata.

3. Air Bersih

Air menjadi salah satu penentu kualitas makanan dan kebersihan peralatan dapur air yang digunakan di ampera mintuo sudah sangat baik kondisinya hanya saja wadah air tidak dalam keadaan tertutup, sebaiknya wadah air dalam keadaan tertutup sehingga tidak menyebabkan debu atau vektor menghinggapi/masuk kedalam air.

4. Sanitasi Tempat

Di Ampera mintuo hewan seperti tikus berkeliaran di luar dapur karna tempat pembuangan sampah sangat dekat dengan dapur, tidak terlihat ada tikus berada di dapur ampera, sampah akan segera di bawa apabila mobil pengangkut sampah datang, kurang dari 24 jam sampah akan di bawa.

5. Pengolahan Makanan

Pengolahan makanan di ampera mintuo dalam keadaan baik, bahan makanan yang mentah di bersihkan terlebih dahulu dan di masukkan ke wadah yang bersih, setelah semuanya bersih lalu makanan di olah dan disimpan di tempat yang bersih.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih kepada seluruh Informan yang telah berpartisipasi dalam penelitian ini. Peneliti juga mengucapkan terima kasih kepada ibuk Riri Maharani, SKM, M.Kes dan Ibuk Christine vita GP, SKM, M.Kes Selaku Pembimbing yang telah memberikan masukan dan arahan dalam menyelesaikan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggun Putri Utami. 2021. Hubungan Personal Higiene Penjamah Makanan dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* pada Makanan. *Journal of Food and Culinary*. Vol. 4, No. 1, Juni 2021, pp. 25-37
- Arisanti, R.R., C. Indriani dan S.A. Wilopo. 2018. "Kontribusi Agen dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Indonesia: Kajian Sistematis" e- journal *Berita Kedokteran Masyarakat*. Volume 34. No 3, 2018, 99-106.
- Avrilinda, S. M. (2016). Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya, *Jurnal Boga*, 5 (2) : 1-7.
- Hartanto, Andry dan Palupi Widyastuti. 2016. Penyakit bawaan makanan. Jakarta : Buku Kedokteran ECG.
- Hasan L. D. 2016. *hygiene sanitasi* dapur dan penjamah makanan pada Hotel di Kota Parepare Provinsi sulawesi selatan. Pusat Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, P3M Politeknik Pariwisata. Makasar
- Irmawaty Buleno. 2018. Kondisi Sanitasi Dan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Dengan Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Peralatan Makan Di Rumah Makan Area Bandara Sam Ratulangi Manado.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). tentang kejadian luar biasa keracunan pangan. Jakarta
- Kepmenkes RI No.1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. diakses pada 15 November 2015, <http://www.depkes.go.id/download/SK1098.03.pdf>
- Khaerunisa, M., dan Agung C. 2019. "Hubungan Kebersihan Pribadi Pekerja Kantin Penyebab Kontaminasi *Escherichia Coli* pada Makanan", dalam *Binawan Student Journal*. Volume 1. No 1, 2019, 1-7.
- Kurniadi, Y.,Saam, Z., Afandi, D. (2013). Faktor Kontaminasi Bakteri *E.Coli* Pada Makanan Jajanan Di Lingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang.
- Miranti, E.A. dan A.C. Adi. 2016. "Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan *Higiene* Perorangan (*Personal Higiene*) Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri", dalam *Jurnal Media Gizi Indonesia*. Volume 11. No 2, 2016, 120-126.
- Nuraini. (2017). Penerapan *Hygiene* di rumah makan Salero Ulak karang Padang. Manajemen Perhotelan
- Prasetyo A. H, 2016. Hubungan Antara Praktik Higiene Penjamah Makanan Dengan Keberadaan *Coliform* Pada Cincau Hitam Yang Dijual Di Lingkungan Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan, Universiats Muhammadiyah Surakarta.
- Pratiwi, L.R. 2014. "Hubungan antara *Personal Higiene* dan *Sanitasi* Makanan dengan Kandungan *E. Coli* pada Sambal yang Disediakan Kantin Universitas Negeri Semarang Tahun 2012", dalam *Unnes Journal of Public Health*. Volume 3. No 4, 2014, 17-26
- Rachman, 2018. *Personal Higiene* Penjamah Makanan. Jakarta
- Rejeki, S. (2015). *Sanitasi, Hygiene* dan Kesehatan & Keselamatan Kerja (K3). Bandung: Rekayasa Sains.
- Romanda, F., Priyambodo dan E.D. Risanti. 2016. "Hubungan *Personal Higiene* dengan Keberadaan *Escherichia coli* pada Makanan di Tempat Pengolahan Makanan (TPM) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta", dalam *Jurnal Boimedika*. Volume 8. No 1, 2016, 41-46.
- Sabar Ulina Br. Ginting (2021) analisis fasilitas dan pengelolaan *sanitasi* lingkungan di objek wisata Bukit Gundaling Kabupaten Karo.
- Santoso E. N, Rambli, E.V dan Katiandagho D, (2013). Analisis Faktor Risiko Penyakit Berbasis Lingkungan di Kota Manado. Riset Pembinaan Tenaga Kesehatan, Jurusan Kesehatan Lingkungan Poltekkes Kemenkes Manado
- Santoso, Imam. (2015). Inspeksi sanitasi tempat-tempat umum. Yogyakarta: Gosyen Publishing.

- Sari, N. (2016). Efektivitas Persyaratan *Hygiene Sanitasi* Terhadap Usaha Rumah Makan Dan Restoran Berdasarkan Kepmenkes Ri Nomor 1098/ Menkes/ SK/ VII/ 2003. Jurnal Magister Hukum Udayana, 5 (3) : 420-434
- Suyono dan Budiman. 2012. Ilmu Kesehatan Masyarakat Dalam Konteks Lingkungan. Jakarta: Buku Kedokteran ECG.
- Swamilaksita, Prita Dhyani. 2016. Faktor yang Mempengaruhi Penerapan *Higiene Sanitasi* di Kantin Universitas Esa Unggul. Nutrire Diaita Volume 8 Nomor 2, Oktober 2016
- Tina Linda, 2019. Tinjauan tentang peranan *hygiene* dan *sanitasi* untuk menjaga kualitas makanan dibagian *Pastry* Pada Hotel Nagoya Plasa Batam
- Yunus, S.P., J.M.L. Umbroh dan Odi P. 2015. "Hubungan *Personal Higiene* dan Fasilitas *Sanitasi* dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado dan Kota Bitung", dalam Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat. Volume 5. No 2, 2015, 210-220.
- Alternatif Pengelolaan Sampah Dalam Mencapai Smart City di Kabupaten Kulon Progo. Publisia: Jurnal Ilmu Administrasi Publik, 5(1), 21–29. <https://doi.org/10.26905/pjiap.v5i1.3828>
- Dinas Lingkungan Hidup dan Kebersihan. (2021). Dinas Lingkungan Hidup dan Kebersihan Kota Pekanbaru.
- Elamin, M. Z., Ilmi, K. N., Tahriah, T., Zarnuzi, Y. A., Suci, Y. C., Rahmawati, D. R., Dwi P., D. M., Kusumaardhani, R., Rohmawati, R. A., Bhagaskara, P. A., & Nafisa, I. F. (2018). Analysis of Waste Management in The Village of Disanah, District of Sreseh Sampang, Madura. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 10(4), 368. <https://doi.org/10.20473/jkl.v10i4.2018.368-375>
- Elida F. S. Simanjorang. (2014) Dampak Manajemen Pengelolaan Sampah Terhadap Masyarakat Dan Lingkungan Di Tpas Namo Bintang Deliserdang.
- Ermavitalini, D., Jadid, N., Muslihatin, W., Saputro, T. B., Shovitri, M., Prasetyo, E. N., Sa'adah, N. N., & Purwani, K. I. (2019). Pelatihan Komposting Sampah Skala Rumah Tangga Dalam Pengelolaan Sampah Berbasis Masyarakat Desa Ketegan Tanggulangin Sidoarjo. Jurnal ABDI, 5(1), 39. <https://doi.org/10.26740/ja.v5n1.p39-43>
- Ernawaty., (2018) Manajemen Pengelolaan Sampah Di Kota Pekanbaru. Fakultas Ilmu Sosial Dan Ilmu Politik Universitas Riau
- Fauziah, A. F., Pambela, B. C., Alfein, F. N., Uswatun, F. N., Ramadhan, M. S., Komunikasi, F. I., & Luhur, U. B. (2021). Kepedulian Masyarakat Terhadap Lingkungan. 01(01), 1–8.
- Fitria Fatma., (2019) Analisis Pengelolaan Sampah Organik Pasar Lasi Tradisional Di Kecamatan Canduang Kabupaten Agam. Vol. Xiii No.2 Januari 2019
- Gusliawati, R., & Paundanan, M. (2021). Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Pasar Sentral Tagunu Tentang Sampah Dalam Program Kukita Kutima Sampah Kecamatan Parigi Kabupaten Parigi Moutong. Jurnal Ilmiah Kesmas IJ, 21(1), 52–59.
- Harun, H. (2017). Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Masyarakat Dalam Proses Pemilahan Sampah Rumah Tangga Di Desa Hegarmanah. Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat, 6(2), 86–88. <http://journal.unpad.ac.id/dharmakarya/article/view/14789/7890>
- Hendra, Y. (2016). Perbandingan Sistem Pengelolaan Sampah di Indonesia dan Korea Selatan: Kajian 5 Aspek Pengelolaan Sampah. Aspirasi, 7, 77–91.
- Irza Setiawan. (2017) Pengelolaan Sampah Pada Dinas Pasar Kebersihan Dan Tata Kota Kabupaten Hulu Sungai Utara
- Ling, 2012. (2012). Peraturan Presiden Republik Indonesia no. 112 th. 2007 Belshaw, Cyril S., Tukar Menukar di Pasar Tradisional dan Pasar Modern 21. Peraturan Presiden Republik Indonesia No.112, 112, 21– 68
- Mohamad Satori, (2018) . Pengolahan Sampah Organik Rumah Tangga dengan Metode Bata Terawang.
- Mundiatur, & Daryanto. (2015). Pengelolaan Kesehatan Lingkungan (1st ed.). Gava Media.
- Niken Nabilla. (2021). Sistem Pengelolaan Sampah Pasar Kayu Jati Tembilahan Kabupaten Indragiri Hilir.
- Nisa, S. Z., & Saputro, D. R. (2021). Pemanfaatan Bank Sampah sebagai upaya Peningkatan Pendapatan Masyarakat di Kelurahan Kebonmanis Cilacap. Bantenese : Jurnal Pengabdian Masyarakat, 3(2), 89–103. <https://doi.org/10.30656/ps2pm.v3i2.3899>

- Pengelolaan Sampah Kota Pekanbaru. (2021). Pengelolaan Sampah Kota Pekanbaru.
- Rinaldi, B. (2014). Manajemen Pengelolaan Sampah Pasar Rau. Universitas Sulten Ageng Tirtayasa. [http://repository.fisipuntirta.ac.id/577/1/Skripsi Berli Rinaldi - FINAL 201](http://repository.fisipuntirta.ac.id/577/1/Skripsi%20Berli%20Rinaldi%20-%20FINAL%202014.pdf)
- Riskawati Syam., (2018). Pengelolaan Sampah Di Pasar Terong Kota Makassar.
- Rondiyah, R., Sulistiyan, S., & Rahardjo, M. (2014). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kinerja Pengelolaan Sampah Di Pasar Banjarsari Kota Pekalongan. Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro, 2(3), 192–199.
- Sekarsari, R. W., & Tritanti, K. (2020). Implementasi Peraturan Daerah Nomor 10 tahun 2010 tentang Pengelolaan Sampah (Studi Kasus Kota Malang). Jurnal Public Corner Fisip Universitas Wiraraja, 15(1), 18–34.