

PENERAPAN *HYGIENE* DAN SANITASI MAKANAN DI KAFE KOKUMI TRANSMART RUNGKUT SURABAYA

¹Anugrah Dwi Riswanto, ²Niken Purwidiani, ³Lucia Tri Pangesti, ⁴Mauren Gita Miranti.

¹Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya

²Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya, ³Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya, ⁴Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Surabaya

ABSTRAK

Penerapan *hygiene* dan sanitasi di Kafe Kokumi Transmart Surabaya merupakan salah satu upaya yang penting yang perlu diperhatikan dalam proses pelaksanaannya. Hal tersebut dilakukan untuk mencegah terjadinya kontaminasi baik itu berupa makanan ataupun minuman yang disebabkan oleh beberapa faktor seperti manusia, peralatan, dan penyimpanan bahan baku. Adapun tujuan penulisan artikel ini adalah: 1) untuk mengetahui penerapan *hygiene* di Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya 2) untuk mengetahui penerapan sanitasi di Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif, metode pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi berupa foto. Data yang di kumpulkan pada penelitian ini berdasarkan instrumen yang telah di kembangkan tentang *hygiene* dan sanitasi, observasi lingkungan kafe, wawancara kepada pemilik dan karyawan di Kafe Kokumi Transmart Surabaya. Teknik analisis data yang di gunakan adalah deskriptif teknik ini digunakan untuk menggambarkan hasil penelitian tetapi tidak di gunakan untuk membuat kesimpulan yang lebih luas. Hasil dan pembahasan: 1) Untuk penerapan *hygiene* di Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya ada beberapa yang tidak memenuhi kriteria, seperti sepatu *safety*, serta penutup kepala kurang diperhatikan. 2) Untuk penerapan sanitasi pada Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya untuk tempat penyimpanan peralatan serta bahan belum memenuhi kriteria walaupun sudah ada.

Artikel Info

Submitted: 25 Juni 2021
Recived in revised: 1 Juli 2021
Accepted: 15 Juli 2021

Keyword:

Penerapan, *Hygiene*, Sanitasi, Kafe, Kokumi.

Corresponding author:

anugrah1@mhs.unesa.ac.id
nikenpurwidiani@unesa.ac.id

PENDAHULUAN

Café adalah istilah lain dari *Coffee Shop*, yang berarti tempat makan dan minum yang menyediakan menu cepat dan sederhana serta menyediakan minuman ringan untuk orang yang santai atau menunggu sesuatu [5]. Kafe ialah salah satu jenis restaurant yang pada mulanya hanya menyediakan tempat untuk minum kopi dan teh secara cepat, tetapi karena perkembangan dan kebutuhan pelanggan sehingga ditambah dengan menikmati makanan kecil dan minuman non-*alcohol* seperti *soft drink* dengan pelayanan yang santai [14].

Kokumi mempunyai beberapa produk minuman unggulan dengan berbahan dasar boba seperti *Okinawa Brown Sugar*, *Unicorn Drink*, *Klepon Konnichiwa*. Kokumi berkomitmen bahwa untuk menciptakan minuman yang berkualitas tinggi harus menjaga pelayanan yang ramah, murah senyum dan memberikan informasi yang informatif kepada pelanggan. Mengenai menu yang dipilih pelanggan menjaga kebersihan dapur maupun yang membuat minuman harus dijaga sehingga bahan-bahan yang akan dibuat menjadi produk berkualitas. Kokumi Transmart Rungkut adalah salah satu kafe cabang dari PT. Kokumindo Berkat Makmur yang bergerak dibidang F&B terutama pada minuman, perusahaan minuman ini berdiri pada tahun 2018 didirikan oleh Jacqueline Karin. Kokumi Transmart Rungkut berada di jalan raya kali rungkut, kecamatan rungkut kota Surabaya.

Makanan dan minuman yang dijual di kafe berpotensi menyebabkan penyakit bila tidak dikelola dan ditangani dengan baik. Pengolahan makanan di kafe tidak lepas dari peran tenaga pengolah makanan atau penjamah makanan dan dapur sebagai tempat pengolahan makanan. Pengolahan makanan yang tepat akan mencegah terjadinya kontaminasi makanan atau penularan penyakit melalui makanan maupun minuman, sehingga untuk menghindari terjadinya keracunan makanan serta penularan penyakit melalui makanan, maka kebersihan dari makanan dan penjamah makanan harus diperhatikan. Kokumi menerapkan *hygiene* sanitasi untuk menghindari terjadinya keracunan makanan dan penularan penyakit kepada konsumen [3]. Pentingnya bagi Kafe Kokumi menerapkan ini agar pelayan dan pembeli merasa aman dan

nyaman dari segi tempat dan makanan-minuman.

Hygiene merupakan suatu upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan individu, yakni dengan melakukan cuci tangan sebelum makan dan sesudah makan menggunakan sabun [3]. Sanitasi merupakan salah satu usaha untuk mengawasi faktor-faktor yang berasal dari lingkungan fisik yang akan berpengaruh kepada manusia, terutama hal-hal yang dapat memberikan efek merusak perkembangan fisik, kesehatan dan kelangsungan hidup, dan *hygiene* adalah usaha yang dilakukan untuk memelihara, melindungi untuk meningkatkan kesehatan badan baik itu untuk umum maupun perseorangan [6].

Personal *hygiene* adalah cara perawatan diri manusia untuk memelihara kesehatan mereka. Pemeliharaan *hygiene* perorangan diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan, dan kesehatan [6]. Personal *hygiene* adalah cara perawatan diri manusia untuk memelihara kesehatan mereka. Pemeliharaan *hygiene* perorangan diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan, dan kesehatan. Personal *hygiene* merupakan kunci kebersihan dalam pengolahan suatu minuman yang aman dan sehat [16]. Tujuan pentingnya *hygiene* personal ialah untuk meningkatkan derajat kesehatan seseorang, mencegah penyakit dan meningkatkan percaya diri untuk pegawai dan pemilik rumah makan dalam melayani pelanggan [2].

Dalam Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga telah di jelaskan syarat syarat Higiene antara lain :

Tenaga/karyawan pengolah makanan

1. Memiliki sertifikat kursus higiene sanitasi makanan.
2. Berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter.
3. Tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman (*carrier*).
4. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.
5. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.

6. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat :
 - a. Sarung tangan plastik sekali pakai (disposal)
 - b. Penjepit makanan
 - c. Sendok garpu
7. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan menggunakan :
 - a. Celemek/apron
 - b. Tutup rambut
 - c. Sepatu kedap air

Sanitasi makanan adalah suatu usaha pencegahan yang memfokuskan pada kegiatan atau tindakan yang perlu dilakukan untuk memastikan bahwa makanan ataupun minuman bebas dari bahaya yang beresiko mengganggu kesehatan, dimulai dari sebelum makanan atau minuman diproduksi hingga makanan ataupun minuman sudah siap dikonsumsi oleh konsumen [12].

Syarat-syarat sanitasi meliputi [12]:

- 1) Pengadaan Bahan Makanan
Pembelian bahan sebaiknya ditempat yang resmi dan berkualitas baik. Bahan makanan dan makanan jadi yang berasal dari Instalasi Gizi atau dari luar rumah sakit/jasaboga harus diperiksa secara fisik, dan laboratorium minimal 1 bulan [10].
- 2) Penyimpanan bahan
Tempat penyimpanan bahan makanan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan bersih, terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan lain.
- 3) Peralatan
Peralatan agar dicuci segera sesudah digunakan, selanjutnya didesinfeksi dan dikeringkan. Peralatan yang sudah bersih harus disimpan dalam keadaan kering dan disimpan pada rak terlindung dari vektor [13].
- 4) Proses Pengolahan
Cara penyajian makanan harus terhindar dari pencemaran dan peralatan yang dipakai harus bersih. Makanan jadi yang siap disajikan harus diwadahi dan tertutup. Makanan jadi yang disajikan dalam keadaan hangat ditempatkan pada fasilitas penghangat makanan dengan suhu minimal 60°C dan 40°C untuk makanan dingin.
- 5) Penyimpanan Makanan Jadi/matang
Tempat penyimpanan bahan makanan harus selalu terpelihara dan dalam keadaan

bersih, terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serangga dan hewan lain [15].

6) Pelayanan /Service

Adapun tujuan dari penulisan artikel ini adalah sebagai berikut: 1) untuk mengetahui penerapan hygiene di Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya, dan 2) untuk mengetahui penerapan hygiene di Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya.

METODE

Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah penelitian kualitatif, metode pengumpulan data dengan observasi, wawancara dan dokumentasi berupa foto. Data yang dikumpulkan pada penelitian ini berdasarkan instrumen yang telah dikembangkan tentang *hygiene* dan sanitasi, observasi lingkungan kafe, wawancara kepada pemilik dan karyawan makanan di Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya, dan dokumentasi [4]. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 20 Februari 2020 berdasarkan instrumen data kualitatif yang dilakukan dengan cara observasi lingkungan kafe, wawancara kepada pemilik kafe sebanyak 2 orang dan karyawan makanan di Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya sebanyak 8 orang dan dokumentasi. Teknik analisis data yang digunakan adalah observasi, teknik ini digunakan untuk menggambarkan hasil penelitian tetapi tidak digunakan untuk membuat kesimpulan yang lebih luas [5].

HASIL DAN PEMBAHASAN

Personal *hygiene* adalah cara perawatan diri manusia untuk memelihara kesehatan mereka. Pemeliharaan *hygiene* perorangan diperlukan untuk kenyamanan individu, keamanan, dan kesehatan [6].

1. Penerapan *Hygiene* di Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya.
 - a. Sertifikat kursus higiene sanitasi makanan
Pada Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya para karyawan tidak diharuskan mempunyai sertifikat kursus higiene sanitasi makanan, karena untuk mendapatkan hal tersebut cukup rumit akan tetapi pada saat perekrutan karyawan bersedia melengkapinya dengan Surat Keterangan Kesehatan dari Dokter.

- b. Karyawan berbadan sehat yang dibuktikan dengan surat keterangan dokter

Keterangan Sehat agar terbebas dari segala macam penyakit menular seperti TBC, hepatitis, dan lain-lain sehingga dikemudian hari tidak terjadi hal yang tidak diinginkan pada saat dilapangan seperti menular pada saat kerja dan mengganggu pekerjaan.

Untuk saat ini karyawan yang bekerja di Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya wajib melakukan cek suhu, memakai masker dan *hand sanitizer*, berlakunya hal tersebut karena masih dalam pandemi Covid-19. Karyawan memiliki suhu tinggi $\geq 36^{\circ}\text{C}$ tidak diperkenankan datang bekerja dan dipersilahkan untuk istirahat di rumah sampai suhu normal kembali.

- c. Karyawan tidak mengidap penyakit menular seperti tipus, kolera, TBC, hepatitis dan lain-lain atau pembawa kuman.

Sampai saat ini karyawan Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya tidak ada yang mengidap penyakit yang dapat menularkan ke orang lain, bisa dikatakan semua bersih dan sehat secara jasmani tidak sedang sakit dan rohani tidak dalam gangguan jiwa.

- d. Setiap karyawan harus memiliki buku pemeriksaan kesehatan yang berlaku.

Pada Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya, para karyawannya tidak diwajibkan atau tidak diharuskan untuk memiliki buku kesehatan. Akan tetapi karyawan yang memiliki riwayat suatu penyakit yang menular atau berbahaya seperti bersin-bersin, gatal pada kulit supaya ada keterangan lebih jelasnya.

- e. Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung dengan tubuh.

Pada Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya, pada saat pengolahan para karyawan selalu dilengkapi dengan perlengkapan untuk terjadinya kontak langsung dengan tubuh, seperti memakai sarung tangan, lap atau kain.

- f. Perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat.

Untuk kegiatan pengolahan yang diterapkan pada Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya sudah sangat terlindungi dari kontak langsung tubuh karyawan. Karena karyawan memakai beberapa peralatan untuk mengantisipasi kontak langsung pada makanan atau minuman. Kafe Kokumi Transmart menggunakan beberapa alat untuk perlindungan kontak langsung dengan makanan, sebagai berikut:

- 1) Sarung tangan plastik

Sarung tangan ini hanya sekali pakai penggunaannya karena berbahan plastik yang tipis yang cepat rusak. Melindungi tangan kita agar tidak terkena langsung dengan bahan makanan.

- 2) Sendok dan garpu 2 in 1

Sendok ini yang digunakan berbahan *stainless* yang digunakan untuk mengaduk atau melarutkan suatu bahan.

- 3) Irus berlubang

Irus ini berbahan dasar *stainless*, irus ini yang digunakan berlubang-lubang untuk menyaring bahan makan seperti boba dan lain-lain agar kerja cepat.

- g. Untuk melindungi pencemaran terhadap makanan untuk melindungi pencemaran terhadap makanan oleh karyawan, Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya menggunakan:

- 1) Celemek/apron

Celemek sangat berguna untuk menjaga kebersihan dan higienis pakaian serta kulit. Pakaian pelindung ini dianggap dapat melindungi pemakai dari berbagai noda, kotoran.

- 2) Tutup rambut

Tentunya fungsi tutup rambut adalah untuk menutup rambut, hal ini bertujuan untuk melindungi rambut koki tidak akan jatuh pada makanan ataupun minuman.

- 3) Sepatu *Safety*

Sepatu yang digunakan beralaskan karet khusus yang tidak dapat merespon air agar tidak terpeleset. Dan khususnya berwarna gelap atau hitam agar tidak cepat kotor.



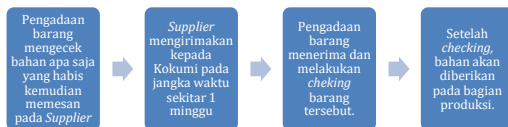
Gambar 1. Karyawan Menggunakan *uniform*

Dapat dilihat pada gambar serta penjelasan di atas bahwa untuk penerapan *hygiene* pada Kokumi Transmart Rungkut Surabaya bisa dikatakan kurang baik karena *uniform* yang digunakan belum sepenuhnya memenuhi standard *hygiene*. Seperti, topi yang gunakan adalah bukan topi khusus dan sepatu yang digunakan bukan sepatu *safety* [8].

2. Penerapan Sanitasi di Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya.

a. Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan yang dilaksanakan oleh Kafe Kokumi Gambar 2. Skema Pengadaan Bahan Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya Transmart Rungkut Surabaya bisa dikatakan sangat sudah sesuai dengan protokol yang berlaku akan tetapi untuk pengadaannya jarang dilakukan bisa dalam jangka waktu sebulan sekali paling lama, dilihat dari tingkat penjualan dan stok bahan yang ada digudang.



Gambar 2. Skema Pengadaan Bahan Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya

b. Penyimpanan Bahan

Penyimpanan bahan yang dilakukan oleh Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya disimpan pada gudang atau tempat penyimpanan bahan, bisa dilihat pada gambar 3.

Gambar 3. Tempat Penyimpanan

c. Penyimpanan Peralatan



Penyimpanan alat yang dilakukan oleh Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya bisa dilihat pada gambar 4.

Gambar 4. Tempat Penyimpanan Alat

d. Proses Pengolahan

Berikut proses pengolahan salah satu produk dari Kafe Kokumi Rungkut Surabaya.



Gambar 5. Skema Proses Pengolahan Produk Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya

e. Penyimpanan Makanan Jadi/Matang

Dalam Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya, ruang atau tempat penyimpanan makanan tidak tersedia dikarenakan menu pesaan yang *diorder* oleh kostumer langsung diproduksi dan diberikan langsung tanpa menunggu terlalu lama.

f. Pelayanan/Service

Di Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya ada beberapa langkah dalam melayani pelanggan agar pelanggan merasa dihargai dan kenyamanan. Berikut beberapa langkah prosedur pelayanan Kokumi Surabaya :

1) Memberikan Salam

Prosedur pertama yang dimiliki oleh setiap restoran adalah memberikan salam pada setiap pelanggannya. Hal ini tentunya dilakukan untuk memberikan kesan ramah

sekaligus membuat pelanggan merasa dihargai karena berada di sana.

2) Memberikan Buku Menu

Setelah tamu di restoran berada di tempat duduk mereka maka hal berikutnya yang semestinya dilakukan adalah memberikan buku menu. Pemberian buku menu ini juga sebagai tanda bahwa restoran telah siap untuk melayani tamu.

3.) Mencatat Pesanan

Pencatatan pesanan juga harus dilakukan secara benar dan juga teliti. Hal ini tentunya tidak lepas karena berhubungan dengan kepuasan konsumen. Jangan sampai terjadi pesanan tidak sesuai dengan apa yang dipesan maupun apa yang diharapkan oleh konsumen.

4) Menyajikan Makanan Dan Minuman

Setelah pesanan disiapkan maka segeralah sajikan pada pelanggan. Penyajian makanan maupun minuman ini juga janganlah sembarangan. Perhatikan etika dan juga kesopanan.

5) Pelayanan makanan

Pelayanan setiap pelanggan dengan cara yang paling terbaik. Terutama dalam menyajikan makanan dan minuman di atas meja mereka. Hindarilah cara sembrono dan tergesa-gesa karena hal itu akan membuat tamu menjadi sangat tidak nyaman.

6) Proses pembayaran

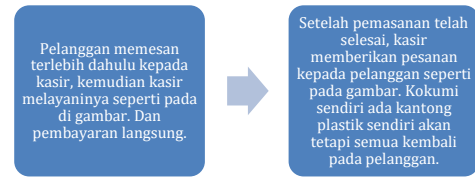
Yang dilakukan oleh para tamu juga harus diperhatikan dengan seksama. Teliti menghitung kembali berapa persisnya harga yang harus dikeluarkan oleh tamu. Kesalahan dan kekeliruan pada tahap ini akan membuat tamu atau pelanggan menganggap restoran Anda kurang profesional [3].

Sesuatu yang tentunya tidak ingin dirasakan memberikan pelayanan pembayaran yang cepat dan tepat pastinya akan memberikan nilai plus tersendiri bagi setiap tamu yang datang.

Mengucapkan kata "Maaf" ataupun "Terima kasih". Hal yang sama juga berlaku ketika tamu sudah menyelesaikan makan dan proses pembayarannya. Jangan lupa untuk mengucapkan kata "Terima kasih" pada setiap tamu yang sudah datang.

Hal tersebut tentunya sebagai bentuk penghargaan kepada mereka karena telah menyediakan waktu, tenaga maupun uang untuk berada di restoran Anda. Sesuatu yang pastinya akan membuat tamu menjadi merasa

dihargai.



Gambar 6. Skema Pelayanan Dari Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya

Untuk penerapan sanitasi pada Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya apabila dikaitkan yang tertulis [7]. Seperti tempat penyimpanan bahan, tempat penyimpanan peralatan yang disediakan dengan baik dan benar, apabila ditinjau dari hasil pembahasan penerapan sanitasi pada Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya cukup baik, karena beberapa ada yang tidak ada dan tidak sesuai penerapan sanitasi, seperti tempat peralatan dan perlengkapan yang belum ada tempatnya.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini yang berjudul "Penerapan *Hygiene Sanitasi Makanan Di Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya*":

1. Penerapan *Hygiene* di Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya

Untuk sertifikasi tidak diwajibkan memiliki, kemudian apabila memiliki sertifikasi kursus di bidang barista merupakan karyawan tersebut mempunyai nilai tambahan tersendiri. Terkait kesehatan karyawan juga dirasa kurang diperhatikan karena tidak ada persyaratan khusus apabila mempunyai penyakit tertentu yang tidak menular dan dianggap terlalu bahaya. Serta untuk *hygiene* karyawan sendiri juga kurang lengkap untuk uniformnya seperti topi dan sepatu khusus untuk pekerja di pengolahan makanan.

2. Penerapan Sanitasi pada Kafe Kokumi Transmart Rungkut Surabaya

Untuk pengadaan bahannya sudah sesuai dengan prosedur yang berlaku, kemudian untuk persiapan alat sudah baik akan tetapi terkendala untuk tempat penyimpanannya yang belum memadai karena keterbatasan tempat. Untuk proses pengolahannya sudah sesuai prosedur serta teori yang ada, yaitu karyawan tidak menyentuh langsung pada makanan jadi dengan memakai sarung tangan atau peralatan pendukung lainnya. Sedangkan untuk penyimpanan makanan jadi Kokumi

Transmart Rungkut tidak menyediakan karena menu yang disediakan berupa menu yang siap saji dan tinggal untuk dikemas dan diterima oleh pelanggan. Untuk pelayanannya terhadap pelanggan sudah baik dan benar sehingga pelanggan mendapatkan kesan baik untuk menjadi kostumer di Kokumi Transmart Rungkut Surabaya.

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan, dan kesimpulan di atas, maka dapat diajukan beberapa saran sebagai berikut:

1. Untuk penelitian selanjutnya perlu adanya tindak lanjut terkait sistem kerja yang efisien dalam menghadapi konsumen pada saat ramai. Karena pada saat ramai pemesanan berlakunya *hygiene* dan sanitasi diabaikan.
2. Artikel ini belum sempurna karena masih ada yang perlu diteliti seperti tingkat kematangan produk yang di produksi.

REFERENSI

- [1]Aswan. Joyce, Kebersihan Karyawan Dalam Industri. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama, 2014
- [2]Clarke. S. F. dkk, *Hygiene Sanitation For Industrial* Vol. 14. Healthy Growth Regul, 2013
- [3]Depkes. 2013. *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPM dan PLP. Depkes RI Jakarta.
- [4]Heminingsih, Anik. *Pentingnya Sanitasi Kafe*. Jakarta: Universitas Mercu Buana, 2016
- [5]Kamus Istilah Pariwisata dan Perhotelan. 2013;66. Pengertian Cafe dan Restoran.
- [6]King, T. Inflight Catering. *Journal of Tourism and Hospitality*. 2012;32:181-184.
- [7]Loekmonohadi, *Kimia Makanan Edisi Pertama*. Semarang: Lembaga Pengembangan Pendidikan dan Profesi Universitas Negeri Semarang, 2015
- [8]Mahendra. I. P. dkk, *Pengaruh Penerapan Hygiene Pada Industri Boga*, Vol. 4,

No. 1. Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Industri Pangan), 2016

- [9]Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang *Hygiene Sanitasi* Jasa Boga.
- [10]Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2011. Nomor 715/MENKES/SK/V/2013 Tentang *Hygiene Sanitasi* Jasaboga.
- [11]Prabu. *Hygiene dan Sanitasi Makanan*. 2013. Diakses dari <http://gmpg.org>.
- [12]Rukmana, Rahmat. *Hygiene Sanitasi Karyawan*, 2014. Indonesia: Grasindo.
- [13]Triyanti, Nahda Ruce dkk. 2012. Analisis *Hygiene Sanitasi Kafe* Osing Deles Di Banyuwangi.
- [14]Sugiono. 2012. *Hygiene dan Sanitasi*. Indonesia: Grasindo.