

## Identifikasi Syarat Kualitas, Higienis dan Sanitasi hidangan yang Mempengaruhi Peningkatan Penjualan pada Restoran Wong Solo di Kota Makassar

Sherry Adelia<sup>1</sup>. Universitas Muhammadiyah Makassar.

Dewi Andriani<sup>2</sup>. Politeknik Bosowa.

St. Hadijah<sup>3</sup>. Politeknik Bosowa.

---

### Abstrak

Faktor penting sebagai syarat dalam kualitas hidangan makanan termasuk di dalamnya adalah higienitas dan sanitasi dalam proses pengolahan makanan, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi syarat kualitas, higienis dan sanitasi hidangan yang dapat mempengaruhi peningkatan penjualan di Restoran Wong Solo Makassar. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan teknik pengambilan data dengan observasi dan wawancara serta studi literasi. Hasil dari penelitian ini adalah restoran Wong Solo meningkatkan penjualannya dengan menjaga kualitas makanan serta melakukan secara rutin serta sesuai standar untuk higienis dan sanitasi hidangan yang disajikan di restoran. Kualitas hidangan dinilai dari tampilan, porsi, tingkat kematangan, rasa dan aroma dari hidangan. Kualitas hidangan di restoran Wong Solo telah sesuai dengan standar yang seharusnya dari sebuah hidangan. Karakteristik bangunan di restoran Wong Solo menjadi faktor yang dapat meningkatkan penjualan restoran Wong Solo, higienis sanitasi pada bangunan mendukung kegiatan proses pengolahan makanan. Penjagaan kualitas makanan dilakukan dengan menjaga higienis dan sanitasi dapur dan proses pengolahan makanan hingga ke tangan pelanggan. Proses penjagaan kualitas makanan dimulai dari pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan dan makanan jadi, proses pengolahan makanan dan penyajian makanan dengan memperhatikan kebersihan dari peralatan yang akan digunakan oleh pelanggan. Faktor-faktor ini menunjukkan pengaruh yang mengakibatkan pelanggan di restoran Wong Solo selalu merasa puas dan memberikan peningkatan penjualan pada restoran Wong Solo.

Kata kunci: Kualitas makanan, higienis, sanitasi, Wong Solo Makassar

**Abstract** *Important factors as a condition for the quality of food dishes including hygiene and sanitation in the food processing process, this study aims to identify the requirements for quality, hygiene and sanitation of dishes that can affect increased sales at the Wong Solo Makassar Restaurant. This study uses a qualitative approach with data collection techniques by observation and interviews as well as literacy studies. The results of this study are that the Wong Solo restaurant increases its sales by maintaining food quality*

---

<sup>2</sup>[dewi.andriani@politeknikbosowa.ac.id](mailto:dewi.andriani@politeknikbosowa.ac.id)

*and carrying out routine and according to standards for hygienic and sanitary dishes served in restaurants. The quality of the dish is judged by the appearance, portion, degree of doneness, taste and aroma of the dish. The quality of the dishes at the Wong Solo restaurant are in accordance with the standards that a dish should have. The characteristics of the building at the Wong Solo restaurant are factors that can increase sales of the Wong Solo restaurant, hygienic sanitation in buildings supports food processing activities. Maintaining food quality is carried out by maintaining hygiene and sanitation in the kitchen and food processing until it reaches the customer's hands. The process of maintaining food quality starts from selecting food ingredients, storing food ingredients and finished food, processing food and serving food by paying attention to the cleanliness of the equipment that will be used by customers. These factors show the effect that results in customers at Wong Solo restaurants always feeling satisfied and increasing sales at Wong Solo restaurants.*

*Keywords: Food Quality, hygiene, sanitation, Wong Solo Restaurant*

## **PENDAHULUAN**

Perkembangan bisnis yang ada di Indonesia sekarang ini mengalami pertumbuhan yang semakin pesat. Hal ini ditandai dengan banyaknya industri yang berkembang. Terutama industri yang berada di bidang kuliner. Semakin bertambahnya jumlah pengusaha kuliner yang semakin modern di Indonesia, semakin banyak muncul rumah makan, restoran, kafe dan bentuk usaha kuliner lainnya. Hal ini memberikan keuntungan bagi para konsumen untuk dapat memilih tempat makan yang sesuai dengan kebutuhan dan keinginan mereka.

Bisnis rumah makan memiliki beberapa faktor yang dapat membuat bisnisnya bertahan. Salah satu faktor penting dalam pelayanan bisnis rumah makan tersebut adalah kenyamanan dan jaminan kebersihan untuk kesehatan. Persaingan bisnis rumah makan mencakup kualitas atau mutu pelayanan yang meliputi kebersihan sebagai jaminan kesehatan bagi konsumen. Kualitas makanan memiliki pengaruh terhadap turun dan naiknya minat beli konsumen terhadap produk pada bisnis makanan. Kualitas makanan yang baik akan membuat konsumen melakukan pembelian berulang kali hingga menjadi konsumen loyal.

Kualitas pada makanan merupakan sesuatu yang relatif dan bervariasi antara orang yang satu dengan yang lainnya. Persepsi yang berbeda-beda menjadi alasan pelanggan memilih makanan atau restoran yang berbeda pula. Hal ini berarti melakukan penyeragaman

terhadap kualitas rasa sangatlah sulit untuk ditentukan secara pasti. Pada kamus besar Bahasa Indonesia rasa didefinisikan sebagai kemampuan tanggapan Indera manusia terhadap rangsangan syaraf sedangkan kepuasan pelanggan adalah tingkat perasaan seseorang setelah membandingkan kinerja dengan harapan. Ukuran kualitas makanan yang diterima merupakan tingkat perbandingan dari apa harapan pelanggan dengan kualitas makanan yang diterima oleh mereka. (ABI DZAR AL GHIFARI, 2022)

Pengetahuan mengenai higienis dan sanitasi dalam pengolahan makanan di dapur dan restoran sangatlah penting karena berdampak pada kualitas makanan yang dibuat. Jika pengolahan makanan yang dilakukan sudah sesuai dengan SOP yang telah diterapkan oleh restoran dan telah memenuhi standar higienis dan sanitasi, maka kualitas makanan yang dihasilkan juga akan baik dan sesuai dengan standar. Sehingga kualitas makanan dapat memberikan kepuasan kepada pelanggan dan memberikan pengaruh terhadap peningkatan penjualan bisnis makanan tersebut.

Wong Solo merupakan salah satu rumah makan dengan banyak cabang di seluruh Indonesia. Salah satunya di Kota Makassar yang menyediakan aneka makanan rumahan. Berdasarkan penjelasan di atas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas, higienis dan sanitasi hidangan yang mempengaruhi peningkatan penjualan di restoran Wong Solo.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Kualitas Makanan**

Kualitas makanan adalah keputusan pelanggan yang berarti kualitas didasarkan oleh pengalaman aktual pelanggan terhadap produk atau jasa yang diukur berdasarkan pada persyaratan-persyaratan. Ukuran kualitas makanan yang dapat diterima adalah perbandingan tingkat dari apa yang diharapkan oleh pelanggan dengan kualitas yang didapatkannya. Sedangkan untuk ukuran kepuasan yaitu evaluasi pelanggan terhadap kualitas makanan yang diterima oleh pelanggan.

Kualitas merupakan ukuran yang ditentukan dari besarnya kesesuaian tingkat sebuah produk dengan rincian kualitas yang telah ditetapkan sebelumnya. Kualitas makanan terdiri

dari berbagai karakteristik yang dimiliki oleh suatu hidangan. Kualitas makanan menurut **Namkung dan Jang** dijelaskan bahwa kualitas makanan terdiri dari beberapa karakteristik seperti presentasi, kelezatan, variasi menu dan suhu dari makanan. Menurut serhan dan serhan, kualitas makanan juga didefinisikan sebagai beberapa karakteristik yang berkualitas dari hidangan yang dapat diterima oleh pelanggan. Dengan demikian, kualitas pada makanan dapat disimpulkan sebagai kualitas dari karakteristik-karakteristik yang dimiliki oleh makanan tersebut.

Kualitas makanan juga memiliki peranan penting dalam keputusan pelanggan dalam pembelian makanan yang mereka lakukan. Sehingga dapat dikatakan apabila kualitas makanan meningkat, maka keputusan pembelian oleh pelanggan juga meningkat. Hal ini juga berarti dapat mengakibatkan terjadi peningkatan penjualan makanan pada bisnis kuliner tersebut. (Margerta dan Edwin)

### **Higienis Makanan**

Higienis adalah istilah yang berasal dari bahasa Inggris yang diartikan sebagai usaha kesehatan preventif yang manusia. Kata higienis juga berasal dari bahasa Yunani yaitu "*hugicine*" yang dapat diartikan sebagai sehat dan bersih. Hal ini juga berarti kita dapat sehat dengan menjaga kebersihan (sihite)

Departemen Kesehatan Republik Indonesia pada tahun 2004 menjelaskan bahwa higienis merupakan Upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan dari individu. Higienis juga diartikan sebagai usaha untuk mencegah penyakit dengan menitikberatkan pada usaha perseorangan atau individu manusia beserta dengan lingkungan setempatnya (widyawati).

Higienis makanan merupakan usaha pencegahan penyakit yang berfokus pada usaha kebersihan atau kesehatan dan keutuhan makanan itu sendiri. Dalam menjaga hal ini, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan yaitu pemilihan bahan makanan, penyimpanan bahan makanan, suhu penyimpanan bahan makanan, tata cara penyimpanan, peralatan penyimpanan, sistem penyimpanan, administrasi penyimpanan, proses pengolahan bahan makanan serta penyajian makanan. (Dewi et al., 2016)

**Sanitasi Makanan**

Sanitasi adalah upaya pencegahan yang dilakukan terhadap kemungkinan tumbuh serta berkembangnya jasad renik pembusuk dan pathogen yang dapat membahayakan manusia pada umumnya (Budiman Chandra, 2007). Sanitasi memiliki arti yang hampir sama dengan higienis. Perbedaan antara keduanya yaitu pada fokusnya. Jika higienis fokus pada individu dan kegiatan manusia itu sendiri, maka sanitasi berfokus pada lingkungan manusia seperti tersedianya air bersih dan lain sebagainya. (Tri Utomo et al., 2015)

WHO menjelaskan bahwa sanitasi adalah salah satu usaha untuk mengawasi faktor-faktor yang berasal dari lingkungan fisik yang akan berpengaruh pada manusia, khususnya pada hal-hal yang dapat memberikan efek perusakan perkembangan fisik, kesehatan serta kelangsungan hidup manusia.

Sanitasi makanan adalah sebuah upaya pencegahan yang fokus pada kegiatan atau tindakan yang harus dilakukan untuk memastikan makanan dan minuman yang disajikan bebas dari bahaya yang beresiko dalam mengganggu kesehatan. Hal ini berarti bahwa kegiatan dimulai dari sebelum makanan dan minuman tersebut diproduksi hingga siap untuk dikonsumsi oleh pelanggan (Prabu, 2008). Departemen Kesehatan Republik Indonesia menjelaskan bahwa sanitasi makanan adalah salah satu upaya yang dapat dilakukan sebagai bentuk pencegahan berupa pengendalian faktor tempat, orang dan makanan yang memiliki kemungkinan menimbulkan gangguan kesehatan dan keracunan makanan. Karenanya, makanan yang aman untuk dikonsumsi ialah makanan yang tidak tercemar serta tidak menyebabkan kerugian terhadap kesehatan manusia. (Depkes RI Jakarta, 2014)

**METODE PENELITIAN**

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif dengan tujuan untuk membuat gambaran tentang objek penelitian secara objektif. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kualitatif dengan menggunakan metode observasi dan wawancara. Berdasarkan aspek pengumpulan data, penelitian ini adalah penelitian observasional melalui pengamatan langsung maupun tidak langsung tanpa ada perlakuan atau intervensi.

Objek penelitian ini adalah makanan pada restoran Wong Solo Makassar ditinjau dari segi kualitas, higienis dan sanitasi. Data diperoleh dari hasil observasi secara langsung dan hasil

wawancara tidak terstruktur di restoran Wong Solo Makassar terkait penerapan higienis dan sanitasi pada makanan di restoran.

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Warung makan wong solo makassar diresmikan langsung oleh bapak Gubernur Sulawesi Selatan (SULSEL) yaitu bapak H. M Amin Syam dan juga haji Puspo Wardoyo sebagai pendiri restoran Wong Solo pada tanggal 25 april 2004. Total servis restoran wong solo memiliki standarisasi bumbu, hingga kesamaan rasa antara outlet tetap terjaga. warung makan wong solo tetap dimiliki oleh setiap orang dengan system wara laba (*franchise*). Warung makan Wong Solo terletak di Jl. Sultan Alauddin No. 226 Makassar dengan kapasitas pengunjung kurang lebih sebanyak 200 orang. Fasilitas yang disediakan berupa ruangan VIP, pendopo dan lesehan, juga terdapat mushola dengan area parkir yang luas. (Andi Nur Efika, 2016)

Dalam proses persiapan makanan hingga penyajian agar menciptakan makanan yang berkualitas dan tetap aman untuk dikonsumsi, penerapan hygiene dan sanitasi makanan perlu dilakukan secara menyeluruh. Proses penerapannya harus memperhatikan mutu selama produksi. Selain bahan makanan yang perlu diperhatikan, hal lainnya adalah lingkungan dan pekerja yang berurusan dengan dapur agar dapat meminimalisir terjadinya pencemaran baik biologi, kimia maupun fisik. (Rahmadhani & Sumarmi, 2017)

### **KUALITAS MAKANAN**

Kualitas makanan memiliki peran penting sebagai salah satu kunci keberhasilan suatu usaha kuliner sehingga penting untuk diketahui. Secara garis besar, faktor-faktor kualitas makanan dapat dikategorikan sebagai berikut (Margaretha Fiani S & Edwin Japarianto, 2012):

#### **Penampilan**

Menu makanan yang disajikan di warung makan Wong Solo dibuat semenarik mungkin dengan kombinasi yang sesuai dengan standar makanan utama. Tampilan produk terlihat kreatif untuk setiap hidangan, perpaduan antara warna yang dihasilkan dapat menarik minat dan selera makan pelanggan.

#### **Porsi**

Rumah makan Wong Solo memiliki porsi tersendiri dalam penyajian makanannya. Porsi yang disediakan ditampilkan dalam daftar menu sesuai dengan yang ditawarkan. Penyajian porsi yang dilakukan oleh rumah makan Wong Solo sesuai dengan standar resep yang telah ditentukan sebelumnya sehingga hasil penyajian porsi selalu seragam.

### **Tingkat kematangan**

Suatu makanan perlu memenuhi tingkat kematangannya agar tekstur yang dihasilkan sesuai dengan standar yang telah ditetapkan. Menu makanan di rumah makan Wong Solo memiliki tingkat kematangan yang sesuai dengan standar yang seharusnya.

### **Rasa**

Rasa adalah poin penting yang pada dasarnya memiliki tingkat kesukaan yang relatif. Makanan yang disajikan di rumah makan Wong Solo telah memenuhi standar untuk lidah orang Jawa dan telah disesuaikan pula dengan tingkat kesukaan orang Makassar sehingga dapat diterima dengan baik oleh pelanggan yang datang.

### **Aroma**

Aroma dapat mempengaruhi selera makan pelanggan sehingga perlu diperhatikan dalam proses pembuatannya. Makanan yang disajikan di warung makan Wong Solo memiliki aroma yang harum dan menarik sehingga mengundang selera makan dan meningkatkan kepuasan pelanggan.

Secara keseluruhan, kualitas makanan di rumah makan Wong Solo memberikan kualitas berupa tampilan produk yang disajikan secara menarik, kebersihan makanan saat disajikan, kualitas rasa yang sudah teruji dan cita rasa khas yang tidak ditemukan di tempat lainnya, makanan yang disajikan tidak menggunakan bahan pengawet sehingga makanan yang dihasilkan menyehatkan serta bahan yang digunakan dalam keadaan segar saat proses pengolahannya.

Selain itu, rumah makan Wong Solo menjaga kualitas makanan dengan memperhatikan higienis dan sanitasi selama proses produksi juga lingkungan yang mendukung penjaminan mutu dari kualitas makanan yang disajikan di rumah makan Wong Solo. Lingkungan fisik yang ada di rumah makan Wong Solo adalah sebagai berikut:

## **HIGIENIS DAN SANITASI**

### **Karakteristik Bangunan**

Suasana dan tempat duduk dari rumah makan Wong Solo nyaman dan memiliki memenuhi standar rumah makan pada umumnya. Tempat duduk memiliki luas yang cukup untuk pergerakan pelanggan dan memberikan jarak antara satu meja dan lainnya. Tempat parkir yang disediakan cukup luas dan keamanan yang disediakan terjamin dengan adanya penjaga keamanan yang memastikan kenyamanan para pelanggan. Tata ruang dan kebersihan di rumah makan Wong Solo dijaga dengan baik sehingga pelanggan puas dengan interior sekaligus kebersihan ruang makannya.

Terdapat fasilitas tempat cuci tangan dan toilet yang disediakan di rumah makan Wong Solo yang dilengkapi dengan sabun pencuci tangan. Terdapat musholah dengan kondisi air yang baik dan melimpah. Rumah makan Wong Solo juga telah memenuhi syarat kesehatan dari segi dapur seperti keadaan dapur yang selalu dalam keadaan bersih dan terawat, mempunyai cukup persediaan air bersih yang dapat digunakan untuk membersihkan bahan makanan yang akan digunakan. Terdapat tempat sampah yang cukup, peralatan dapur yang digunakan selalu dalam keadaan bersih, terdapat ventilasi yang cukup guna untuk udara segar dan pengeluaran asap serta bau dari dapur. Rumah makan Wong Solo juga memiliki tempat penyimpanan yang baik, tidak tercemar oleh bibit penyakit, serangga maupun tikus serta tidak ada zat-zat berbahaya yang diletakkan berdekatan dengan bumbu dapur atau bahan makanan.

Lantai fisik di rumah makan Wong Solo dapat dikatakan keras dan kedap air, lantai terbuat dari kayu dan mudah dibersihkan. Lantai selalu dalam keadaan bersih untuk memastikan kenyamanan oleh pelanggan. Penerangan di rumah makan Wong Solo cukup baik dan membantu dalam proses produksi makanan, penerangan di dapur terutama tidak menyilaukan maupun tidak gelap sehingga mudah bagi karyawan dapur untuk melakukan pekerjaannya. Saluran limbah tidak tersumbat oleh sampah yang berasal dari dapur dan pembuangan air limbah dari rumah makan Wong Solo tidak mengganggu Masyarakat.

### **Produksi Makanan**

Kualitas makanan dapat dijaga dengan memperhatikan proses produksi yang dimulai dari pra produksi hingga proses penyajian makanan. Hal ini terutama sangat penting karena menjadi kunci utama dalam menghasilkan makanan yang sesuai dengan standar yang telah ditentukan sebelumnya. (T. Prasetyo Hadi Atmoko, 2017)

1. Dalam pemilihan bahan makanannya, hal yang diperhatikan adalah bagaimana kualitas bahan makanan tersebut. Disesuaikan dengan standar spesifikasi bahan yang dibutuhkan dalam mengolah makanan sesuai dengan menu. Kemudian, keadaan bahan makanan harus dalam keadaan segar dan tidak rusak, hal ini termasuk bahwa bahan makanan tersebut tidak boleh berubah bentuk, warna ataupun rasa. Pemilihan yang detail dan memperhatikan kualitas dan sesuai dengan standar kebutuhan dapat menghasilkan produk makanan yang berkualitas.
2. Penyimpanan bahan makanan mentah maupun setengah jadi serta makanan masak perlu diperhatikan dengan baik. Bahan makanan mentah yang mudah rusak disimpan di tempat khusus dan disesuaikan dengan suhu yang dibutuhkan. Sementara untuk bahan makanan seperti sayuran ataupun buah, dipesan dalam jumlah yang sesuai sehingga bahan tidak terbuang dan tidak rusak. Bahan rempah dan kering lainnya ditempatkan dalam wadah agar tidak tumbuh jamur. Bahan makanan setengah jadi seperti bahan makanan beku ditaruh dalam *freezer* untuk menjaga kualitas dan digunakan seperlunya ketika proses pengolahan makanan. Untuk makanan masak, kualitas dapat dipengaruhi oleh suhu ruang penyimpanan makanan masak. Makanan masak dibuat terlebih dahulu untuk mengurangi waktu masak ketika pesanan datang. Untuk hal ini, perlu diperhatikan dalam teknik penyimpanannya agar tidak terjadi kontaminasi silang. Penyimpanan makanan jadi dapat dinilai dari tempat yang terlindung dari debu, bahan kimia berbahaya, serta serangga; makanan disimpan di suhu yang disesuaikan, seperti suhu panas atau suhu dingin; waktu penyimpanan juga perlu diperhatikan.
3. Proses pengolahan makanan memiliki beberapa hal yang perlu diperhatikan yaitu tempat pengolahan makanan dimana makanan diolah yaitu dalam hal ini adalah dapur rumah makan Wong Solo, keadaan dapur harus senantiasa rapih dan memenuhi sanitasi. Tenaga kerja di dapur merupakan orang yang berhubungan langsung dengan makanan sehingga peluang terjadinya kontaminasi dan perpindahan kuman. Tenaga

pekerja di rumah makan Wong Solo mengikuti prinsip-prinsip sanitasi dengan selalu menjaga kebersihan diri baik dalam pakaian maupun selalu mencuci tangan serta mengikuti prosedur *clean as you go*.

4. Penyajian makanan adalah rangkaian terakhir dari proses pengolahan makanan. Saat melakukan penyajian makanan. Warung makan Wong Solo memastikan makanan yang disajikan terhindar dari pencemaran dan peralatan yang digunakan selalu dalam keadaan yang baik dan bersih. Peralatan yang digunakan selalu dibersihkan terlebih dahulu sebelum digunakan.

## KESIMPULAN

Warung makan Wong Solo memiliki klasifikasi kualitas makanan yang dapat meningkatkan kepuasan pelanggan. Penerapan higienis dan sanitasi di warung makan Wong Solo juga terlaksana sesuai dengan standar yang telah ditetapkan, pelaksanaan prinsip ini diharapkan mampu meminimalisir adanya hal merugikan yang disebabkan oleh makanan. Menilai dari segi kualitas hidangan, higienis dan sanitasi yang telah dijabarkan adalah poin-poin yang dapat meningkatkan kepuasan pelanggan sehingga tingkat penjualan di warung makan Wong Solo juga akan meningkat.

## DAFTAR PUSTAKA

- ABI DZAR AL GHIFARI. (2022). *PENGARUH KUALITAS MAKANAN DAN LINGKUNGAN FISIK TERHADAP MINAT BELI KONSUMEN PADA WARUNG MAKAN WONG SOLO KOTA MAKASSAR*.
- Andi Nur Efika. (2016). *ANALISIS FAKTOR-FAKTOR YANG MEMENGARUHI KESUKSESAN BISNIS R.M AYAM BAKAR WONG SOLO DI MAKASSAR Skripsi Diajukan untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Meraih Gelar*.
- Budiman Chandra. (2007). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. EGC.
- Depkes RI Jakarta. (2014). *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. In *Depkes*.
- Dewi, F., Kristian, F., Siaputra, H., Aprilia, A., & Pd, S. (2016). *HUBUNGAN TINGKAT PENGETAHUAN DALAM PERILAKU FOOD HANDLER YANG DILIHAT DARI SANITASI DAN HIGIENE DAN PETRA CODEX 1.0 PADA PENERAPAN SAFE FOOD HANDLING*.
- Margaretha Fiani S, & Edwin Japarianto. (2012). *ANALISA PENGARUH FOOD QUALITY DAN BRAND IMAGE TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN ROTI KECIK TOKO ROTI GANEP'S DI KOTA SOLO. Jurnal Manajemen Pemasaran, 1(1), 1–6*.

- Prabu. (2008). *Higiene dan Sanitasi Makanan*. [Http//Gmpg.Org](http://Gmpg.Org).
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutr*, 27–39. <https://doi.org/10.2473/amnt.v1i4.2017.291-299>
- T. Prasetyo Hadi Atmoko. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan DanKepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1).
- Tri Utomo, B., Dewi Moelyaningrum, A., Trirahayu Bagian Kesehatan Lingkungan dan Kesehatan Keselamatan Kerja, P. N., & Jember Jln Kalimantan, U. (2015). *Identifikasi Kondisi Sanitasi Terminal Tawang alun Kabupaten Jember ...*