Jurnal Kolaboratif Sains, Volume 9 No. 7, Juli 2026, 4106-4114

Jurnal Kolaboratif Sains
e-ISSN : 2623-2022

Homepage Journal: https://jurnal.unismuhpalu.ac.id/index.php/JKS

Gambaran Sanitasi Higiene Dan K3 (Kesehatan Dan Keselamatan Kerja) Kantin X

An Overview of Sanitation, Hygiene, and OHS (Occupational Health and Safety) at Canteen X

Mohammad Keanu Al-Kahfi[1*], Bagas Prayoga[2], Naufal Alamsyah[3]

[1,2,3]Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Islam Negeri Sumatera Utara

***Corresponding Author: E-mail: mohkeanu22@gmail.com**

Artikel Penelitian

Article History:
Received: 13 May, 2026
Revised: 09 Jun, 2026
Accepted: 11 Jul, 2026

Kata Kunci:
Sanitasi, higiene, Kantin, K3

Keywords:
Sanitation, hygiene, canteen, OHS (Occupational Health and Safety)

DOI: 10.56338/jks.v9i7.12498

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kondisi sanitasi, higiene penjamah makanan, serta penerapan kesehatan dan keselamatan kerja (K3) di Kantin X. Kantin kampus memegang peranan penting dalam pemenuhan kebutuhan konsumsi civitas akademika. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif dengan teknik pengumpulan data berupa observasi langsung, wawancara, dan dokumentasi terhadap total sampling sebanyak 5 responden penjamah makanan. Hasil observasi higiene penjamah makanan menunjukkan perilaku yang dominan berkategori baik seperti penggunaan pakaian, celemek, dan penutup kepala yang bersih. Hasil analisis kondisi sanitasi kantin menunjukkan tingkat ketercapaian sebesar 90,46%. Faktor pendukung sanitasi meliputi ketersediaan air bersih yang jernih, selokan limbah yang tertutup, tempat sampah berpenutup, serta ventilasi udara yang cukup. Namun, ditemukan kekurangan pada aspek fasilitas tempat mencuci bahan makanan dan peralatan memasak yang masih menggunakan bak fungsional ganda dengan air dingin. Pada aspek K3, sarana dan prasarana penunjang mencapai tingkat ketercapaian sebesar 74,34%. Beberapa fasilitas darurat seperti alarm otomatis dan tangga darurat dinilai masih kurang atau belum tersedia. Secara umum, penerapan sanitasi higiene dan K3 di Kantin X berada pada kategori cukup baik, namun pengelola perlu meningkatkan kelengkapan fasilitas darurat dan memisahkan bak pencucian demi menjaga keamanan pangan serta keselamatan kerja berkelanjutan.

ABSTRACT

This study aims to evaluate the sanitation, food handler hygiene, and occupational health and safety (OHS) conditions at the canteen of X. The campus canteen plays an important role in meeting the consumption needs of the academic community. The research method used is descriptive, employing data collection techniques such as direct observation, interviews, and documentation with a total sampling of 5 food handlers. The observation results of food handler hygiene indicated predominantly good behavior (10 good components and 4 sufficient components), characterized by wearing clean clothing, aprons, and head coverings. The analysis of canteen sanitation conditions showed an achievement rate of 90.46%. Supporting factors for sanitation included the availability of clear clean water,

closed wastewater drains, covered trash bins, and adequate air ventilation. However, shortcomings were identified in the washing facilities, where the washing of food ingredients and cooking utensils still shared a dual-functional sink using only cold water. In terms of OHS, supporting facilities and infrastructure reached an achievement rate of 74.34% (5 good components, 6 sufficient components, and 2 poor components). Some emergency facilities, such as automatic alarms and emergency stairs, were still lacking or unavailable. In general, the implementation of sanitation, hygiene, and OHS at Canteen X falls under a fairly good category; nevertheless, the management needs to improve emergency facilities and separate the washing areas to ensure food safety and workplace safety sustainably.

PENDAHULUAN

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang memiliki peran penting dalam menjaga kesehatan, menunjang aktivitas sehari-hari, serta meningkatkan produktivitas. Makanan yang dikonsumsi harus memenuhi persyaratan keamanan dan kesehatan agar tidak menjadi sumber penularan penyakit. Oleh karena itu, proses penyediaan makanan perlu memperhatikan aspek sanitasi dan higiene mulai dari pengolahan, penyimpanan, hingga penyajian kepada konsumen (Judijanto dkk, 2025).

Kantin merupakan salah satu sarana penyedia makanan dan minuman yang banyak ditemukan di lingkungan pendidikan, perkantoran, maupun fasilitas umum lainnya. Di lingkungan kampus, kantin menjadi tempat yang sering dikunjungi oleh mahasiswa, dosen, dan tenaga kependidikan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi sehari-hari. Tingginya frekuensi penggunaan kantin menjadikan kualitas sanitasi dan higiene sebagai faktor yang perlu mendapat perhatian guna menjamin keamanan pangan yang disediakan (Satyarini dkk, 2020).

Sanitasi higiene makanan adalah upaya pengendalian berbagai faktor yang dapat menyebabkan kontaminasi terhadap makanan sehingga makanan tetap aman untuk dikonsumsi. Penerapan sanitasi higiene meliputi kebersihan tempat pengolahan, peralatan, bahan makanan, serta kebersihan penjamah makanan. Apabila aspek-aspek tersebut tidak dikelola dengan baik, maka risiko terjadinya pencemaran makanan oleh mikroorganisme, bahan kimia, maupun benda asing akan meningkat (Juhaina, 2021).

Masalah keamanan pangan masih menjadi perhatian di berbagai negara, termasuk Indonesia. Kasus keracunan makanan sering kali dikaitkan dengan rendahnya penerapan sanitasi higiene pada tempat pengelolaan makanan. Kondisi lingkungan yang kurang bersih, pengelolaan limbah yang tidak memadai, penggunaan peralatan yang tidak higienis, serta perilaku penjamah makanan yang kurang baik dapat menjadi faktor penyebab terjadinya penyakit bawaan makanan (foodborne disease) (Iqbal & Rochmah, 2023).

Selain aspek sanitasi higiene, kesehatan dan keselamatan kerja (K3) juga merupakan komponen penting dalam pengelolaan kantin. Aktivitas pengolahan makanan melibatkan berbagai potensi bahaya, seperti paparan panas dari kompor, penggunaan peralatan tajam, risiko terpeleset akibat lantai yang basah, hingga paparan bahan pembersih kimia. Oleh karena itu, penerapan K3 diperlukan untuk melindungi pekerja dari risiko kecelakaan maupun gangguan kesehatan akibat pekerjaan (Asmadi, 2023).

Penerapan K3 di kantin dapat dilakukan melalui penyediaan alat pelindung diri, pemeliharaan peralatan kerja, penyediaan fasilitas keselamatan, serta penerapan prosedur kerja yang aman. Lingkungan kerja yang aman tidak hanya memberikan perlindungan kepada pekerja, tetapi juga dapat meningkatkan efisiensi kerja dan kualitas pelayanan yang diberikan kepada konsumen. Dengan demikian, sanitasi higiene dan K3 merupakan dua aspek yang saling mendukung dalam menciptakan pengelolaan kantin yang baik (Nugroho dkk, 2025).

Kantin X sebagai salah satu tempat penyedia makanan dan minuman memiliki tanggung jawab untuk memastikan bahwa seluruh proses pengelolaan pangan dilakukan sesuai dengan prinsip sanitasi higiene dan keselamatan kerja. Evaluasi terhadap kondisi sanitasi lingkungan, kebersihan peralatan, higiene

penjamah makanan, serta penerapan aspek K3 perlu dilakukan untuk mengetahui sejauh mana standar kesehatan dan keselamatan telah diterapkan dalam kegiatan operasional kantin (Wulandari dkk, 2025). Berdasarkan pentingnya penerapan sanitasi higiene dan K3 dalam menjamin keamanan pangan serta melindungi kesehatan pekerja, diperlukan penelitian yang menggambarkan kondisi sanitasi higiene dan K3 di Kantin X. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai kondisi yang ada saat ini, mengidentifikasi aspek yang masih perlu diperbaiki, serta menjadi bahan masukan bagi pengelola kantin dalam meningkatkan kualitas pengelolaan makanan dan lingkungan kerja yang lebih sehat dan aman.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif yang bertujuan untuk memperoleh gambaran mengenai kondisi sanitasi higiene serta penerapan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) di Kantin X. Pendekatan deskriptif dipilih karena penelitian ini berfokus pada pemaparan kondisi yang terjadi di lapangan tanpa melakukan pengujian hubungan antarvariabel maupun penarikan kesimpulan yang berlaku secara umum.

Pengumpulan data dilakukan dengan beberapa teknik, yaitu observasi langsung, wawancara, dan dokumentasi. Observasi digunakan untuk menilai kondisi fasilitas sanitasi, perilaku higiene penjamah makanan, serta penerapan aspek keselamatan kerja di lingkungan kantin. Wawancara dilakukan kepada penjamah makanan untuk memperoleh informasi yang mendukung hasil pengamatan. Selain itu, dokumentasi berupa foto digunakan sebagai bukti dan pelengkap data penelitian yang diperoleh selama proses pengumpulan data berlangsung.

Subjek penelitian adalah seluruh penjamah makanan yang bekerja di Kantin X dengan jumlah sebanyak 5 orang. Teknik pengambilan responden menggunakan total sampling karena seluruh populasi yang memenuhi kriteria dijadikan sebagai responden penelitian. Dengan demikian, data yang diperoleh diharapkan mampu menggambarkan kondisi sanitasi higiene dan K3 yang ada di Kantin X secara menyeluruh.

Instrumen penelitian berupa lembar observasi yang disusun berdasarkan aspek sanitasi, higiene, dan K3 pada tempat pengelolaan makanan. Penilaian aspek sanitasi mencakup ketersediaan air bersih, pengelolaan air limbah, tempat sampah, sistem pembuangan sampah, fasilitas cuci tangan, tempat pencucian bahan makanan, tempat pencucian peralatan memasak, kebersihan peralatan makan, ketersediaan lap pembersih, kebersihan area kantin, serta kondisi ventilasi atau sirkulasi udara.

Penilaian aspek higiene penjamah makanan meliputi kebersihan pakaian kerja, penggunaan celemek, penggunaan penutup kepala, kebiasaan mencuci tangan, kebersihan kuku, perilaku selama mengolah makanan, penerapan etika saat batuk atau bersin, kebiasaan berbicara saat bekerja, cara mencicipi makanan, penggunaan perhiasan, kebiasaan makan saat bekerja, perilaku merokok, kebersihan rambut, kondisi kesehatan tubuh, dan keberadaan luka terbuka yang dapat berpotensi mencemari makanan.

Aspek Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) yang diamati meliputi ketersediaan alat keselamatan kerja, penggunaan alat pelindung diri, kondisi instalasi listrik, keamanan penggunaan peralatan memasak, pencahayaan ruang kerja, kondisi lantai kerja, ketersediaan fasilitas pertolongan pertama, pengaturan ruang kerja, serta upaya pencegahan kecelakaan kerja yang diterapkan oleh pengelola maupun penjamah makanan.

Data yang diperoleh dari hasil observasi kemudian diberikan skor sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan dalam instrumen penelitian. Skor tersebut selanjutnya diolah dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi serta persentase untuk mempermudah interpretasi hasil penelitian. Analisis data dilakukan secara deskriptif sehingga hasil yang diperoleh hanya digunakan untuk menggambarkan kondisi sanitasi higiene dan K3 di Kantin X tanpa melakukan generalisasi terhadap populasi yang lebih luas.

Untuk menentukan kategori hasil penilaian, digunakan skala Likert yang terdiri atas beberapa tingkatan penilaian. Total skor yang diperoleh dari masing-masing indikator kemudian diklasifikasikan ke dalam kategori sangat baik, baik, cukup, dan kurang. Klasifikasi tersebut digunakan sebagai dasar dalam menggambarkan tingkat penerapan sanitasi higiene dan K3 pada Kantin X berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kantin adalah ruang dalam gedung umum yang dapat digunakan pengunjung dan mahasiswa untuk makan, sesuai dengan penelitian Pramudito & Budihardjo (Pramudito & Budihardjo, 2022). Makanan yang tersaji dikantin haruslah bersih dan halal (Wulandari dkk, 2025). Kebersihan perorangan adalah cara menjaga kebersihan dalam mengolah makanan yang aman dan sehat (Bagaskoro dkk, 2022). Kantin X sudah melaksanakan sanitasi dan hygenitas nya sehingga dapat mencegah cemaran atau kontaminasi makanan. Kantin X cukup luas, banyak meja dan kursi, serta berbagai pilihan makanan maupun minuman yang ditawarkan. Kantin X dibuka mulai pagi sampai sore hari dikarenakan mahasiswa tidak ada kelas malam.

Jumlah kantin X ada 1 stand, namun tetap menyajikan menu yang berbeda-beda. Pembayaran di kantin X menggunakan transfer dana, transfer bank dan tunai. Namun, mahasiswa cenderung menggunakan pembayaran tunai, disebabkan kantin X terkendala pada signal jaringan. Hal ini tidak terlalu berdampak bagi mahasiswa, dikarenakan dengan pembayaran tunai, mereka dapat mengurangi perilaku konsumtif yang berlebihan. Sejalan dengan penelitian Insana & Johan, yang menyatakan penggunaan pembayaran non tunai dapat menyebabkan pengeluaran konsumsi mahasiswa juga semakin meningkat (Insana & Johan, 2021). Dengan pembayaran tunai, Mahasiswa tidak perlu meningkatkan waspada terhadap potensi risiko non tunai dan informasi pribadi mereka tetap terlindungi. Dengan pembayaran tunai maka akan melatih peningkatan kesadaran diri dan kompetensi dalam pengelolaan keuangan pribadi, sejalan dengan penelitian Sukma dkk (Sukma dkk, 2023).

Sanitasi dan Hygiene Kantin

Untuk menghitung ketercapaian presentase sanitasi higiene maka dianalisis menggunakan rumus ketercapaian sebagai berikut :

Keterangan :
P = Presentase
n = nilai yang di peroleh
N = nilai maksimal
Hasl observasi sanitasi dan hygiene akan di ukur dengan skala likert dengan keterangan skor

Tabel 1. Sanitasi dan Higiene

Kategori	Skor
Sangat baik	81 - 100
Baik	61 – 80
Cukup	41 - 60
Kurang Baik	21 - 40
Tidak Baik	0 - 20

Sumber : Riduwan, 2008

Hasil observasi kondisi hygine dikantin Xmenunjukkan tabel berikut :

Tabel 2. Gambar observasi higiene penjamah makanan

Komponen	Penilaian n (%)		
	B	C	K
Menggunakan pakaian bersih	v		
Menggunakan celemek bersih	v		
Menggunakan rambut penutup	v		
Mencuci tangan sebelum dan sesudah mengolah makanan	v		
Kuku pendek dan bersih	v		
Tidak menggaruk anggota badan saat mengolah makanan.	v		
Menutup mulut / hidung saat batuk, bersin,	v		
Tidak mengobrol saat mengolah makanan		v	
Mencicipi makanan menggunakan sendok makan		v	
Tidak menggunakan perhiasan, menggunakan perhiasan yang berlebihan		v	
Tidak menguyah makanan saat mengolah makanan		v	
Tidak merokok saat berada di area Kantin.	v		
Rambut Pendek, rapi, dan bersih	v		

Tidak terdapat Luka pada anggota badan	v		
Jumlah	10	4	0

Hasil observasi kondisi sanitasi di kantin X menunjukkan hasil seperti tabel berikut :

Tabel 3. Hasil Observasi kondisi sanitasi

Kriteria	Nilai	Ketercapaian %
Baik	30	71,42%
Cukup	12	19,04%
Kurang	0	0
Jumlah	90,46%	

Jumlah nilai yang tercapai diatas dengan angka 69,88 hal ini menyatakan bahwa kantin untag surabaya masuk kategori “baik” dengan rentang skor 60- 80%. Hasil kondisi sesuai dengan intrumen, dapat dijabarkan sebagai berikut:

Berdasarkan hasil pengamatan, air yang digunakan di lokasi penelitian memiliki kondisi yang jernih, tidak menimbulkan bau, serta mengalir dengan lancar. Karakteristik tersebut menunjukkan bahwa air telah memenuhi persyaratan fisik air bersih yang ditandai dengan kejernihan, tidak berbau, dan memiliki aliran yang baik (Marisa dkk, 2021).
Pembuangan air limbah, ada selokan, tertutup, mengalir lancer.
Tempat sampah yang digunakan di kantin memiliki kapasitas yang cukup memadai serta dilengkapi dengan penutup dan kantong plastik sebagai alas. Fasilitas tersebut berperan dalam menjaga kebersihan lingkungan sekitar. Akan tetapi, sistem pemilahan sampah belum diterapkan karena seluruh jenis sampah masih dikumpulkan dalam satu wadah. Menurut (Nasruddin Najib, 2022), tempat pembuangan sampah yang memenuhi syarat hendaknya menyediakan wadah terpisah untuk sampah organik dan nonorganik serta dilengkapi penutup (Ikhlasul Khofi, 2023).
Pembuangan sampah di kantin X dilakukan setiap hari sekali, hal ini
agar tidak terjadi penumpukan sampah di kantin untag surabaya.
Tempat pencucian tangan/wastfel dan toilet menjadi satu di kantin X, toilet dan tersedianya sabun cair di kantin X menggunakan toilet kering dan ketika basah segera di bersihkan dan di pel oleh petugas kebersihan kantin X. Tempat cuci tangan dapat diletakkan sedekat mungkin dengan pintu masuk, agar setiap orang dapat mencuci tangan terlebih dahulu.
Tempat mencuci bahan makanan, tersedia bak cuci namun dengan fungsi ganda untuk mencuci bahan dan alat, dengan ini pencucian bahan makanan kurang bersih. Sehingga sanitasi menjadi kurang maksimal, karena 100k keb ersihan makanan akan berpengaruh terhadap kesehatan konsumen. Air yang tersedia adalah air dingin saja.
Tempat mencuci peralatan memasak,seperti yang dijelaskan pada tempat pencucian bahan makanan yaitu tersedia bak cuci namun juga sebagai tempat mencuci bahan, hanya tersedia air dingin.
Peralatan makan, piring dan sendok bersih, tidak bau, dan kesat.

Area kantin di bersihkan setiap kali kelihatan kotor.
Ketersediaan ventilasi yang cukup di Kantin X mendukung pergerakan udara secara alami sehingga kualitas udara di dalam ruangan tetap terjaga. Kondisi ini dapat membantu menciptakan suasana yang lebih nyaman bagi pengunjung maupun penjamah makanan serta mengurangi risiko berkembangnya hewan pengganggu. Menurut Achmad & Susetyarto, ruangan yang memiliki pasokan oksigen yang cukup cenderung memberikan tingkat kenyamanan yang lebih baik bagi penggunanya(Achmad & Susetyarto, 2024).
Studi terkait menunjukkan bahwa setiap kantin seratus persen memiliki fasilitas air bersih yang memenuhi syarat. Pada nilai diatas 90,46% kantin memiliki pembuangan air limbah yang sudah memenuhi syarat. Tempat sampah dan pencucian peralatan di kantin X sudah memenuhi syarat, bahkan setiap tempat cuci tangan sebagian besar sudah memenuhi persyaratan.
Sanitasi didefinisikan sebagai upaya kesehatan dengan memelihara dan melindungi lingkungan dari subjeknya, seperti menyediakan air bersih untuk mencuci tangan dan tempat sampah untuk menyimpan sampah agar tidak dibuang sembarangan (Depkes, 2004).Kantin Untag Surabaya sudah menerapkan higiene dengan baik. Semua penjamah makanan di kantin menerapkan perilaku higienis, yang ditunjukkan oleh Tabel 3. Pencapaian personal higiene yang paling tinggi adalah menggunakan pakaian bersih, menggunakan celemek bersih, menggunakan penutup rambut, kuku pendek dan bersih, menutup mulut dan hidung saat batuk, bersin, tidak merokok saat berada di area kantin, rambut pendek, rapi, dan bersih, dan tidak ada luka pada anggota badan.

Kesehatan dan keselamatan Kerja
hasil obeservasi K3 pada pekerja kantin X dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4. Tabel sarana dan prasaran K3 di Kantin X

Komponen	Penilaian		
	B	C	K
Kotak P3K	v		
Alat Pemadam Kebakaran	v		
Cerobong asap		v	
Alarm otomatis			v
Emergency light		v	
Sekering otomatis untuk antisipasi arus pendek	v		
pakaian kerja	v		
sepatu kerja		v	
pintu exit		v	
tangga darurat			v
Penerangan	v		
Kebisingan		v	

Arus kerja		v	
Jumlah	5	6	2

Keterangan :
Baik = 3
Cukup = 2
Kurang = 1
Hasil observasi sarana dan prasarana penunjang kesehatan dan keselamatan kerja di Kantin X.

Tabel 5. Hasil Observasi Sarana dan prasarana K3 kantin X

Kriteria	Nilai	Ketercapaian %
Baik	15	38,46%
Cukup	12	30,76%
Kurang	2	5,12%
Jumlah	74,34%	

Nilai yang diperoleh menunjukkan bahwa kondisi K3 di Kantin X berada pada tingkat yang cukup memadai. Sebagian besar komponen keselamatan kerja telah tersedia dan dapat digunakan untuk mendukung aktivitas operasional sehari-hari. Keberadaan fasilitas tersebut mencerminkan adanya perhatian pengelola terhadap perlindungan tenaga kerja dari berbagai potensi bahaya yang mungkin timbul di lingkungan kantin.
Meskipun demikian, masih ditemukan beberapa kekurangan yang berpotensi memengaruhi tingkat keamanan kerja secara keseluruhan. Apabila tidak dilakukan perbaikan, kondisi tersebut dapat meningkatkan risiko terjadinya kerugian yang lebih besar saat menghadapi situasi darurat. Oleh sebab itu, penguatan sistem keselamatan melalui penyediaan sarana yang lebih lengkap, peningkatan kapasitas pekerja melalui pelatihan, serta pengawasan terhadap pelaksanaan prosedur kerja aman perlu terus dilakukan untuk mendukung terciptanya lingkungan kerja yang lebih terlindungi.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat diketahui bahwa penerapan sanitasi higiene dan Kesehatan serta Keselamatan Kerja (K3) di Kantin X secara umum berada pada kategori cukup baik. Dari aspek higiene, penjamah makanan telah menerapkan perilaku kebersihan diri yang mendukung keamanan pangan, seperti menggunakan pakaian kerja yang bersih, mengenakan celemek dan penutup kepala, serta menjaga kebersihan diri selama proses pengolahan makanan. Aspek sanitasi juga menunjukkan kondisi yang cukup memadai, ditandai dengan tersedianya air bersih, tempat sampah yang mendukung kebersihan lingkungan, serta ventilasi yang memungkinkan terjadinya pertukaran udara dengan baik. Sementara itu, pada aspek K3 telah tersedia beberapa fasilitas yang mendukung keselamatan kerja, namun masih terdapat sarana yang perlu ditingkatkan untuk menunjang kesiapsiagaan dalam menghadapi keadaan darurat. Oleh karena itu, diperlukan upaya perbaikan dan evaluasi secara berkelanjutan terhadap fasilitas serta penerapan prosedur keselamatan kerja agar tercipta lingkungan kantin yang lebih sehat, aman, dan sesuai dengan standar yang berlaku.

DAFTAR PUSTAKA

Achmad, D. P. A., & Susetyarto, M. B. (2024). IDENTIFIKASI AKSESIBILITAS PENGGUNA PADA RUANG KANTIN FAKULTAS SENI RUPA DAN DESAIN UNIVERSITAS TRISAKTI. Metrik Serial Humaniora dan Sains, 5(2), 96-118.

Asmadi, S. T., Syafruddin, S. K. M., Paulina, S. K. M., Ririn Teguh Ardiansyah, S., SKM, M., La Ode Tasrun, S. K. M., ... & Noviati, S. K. M. (2023). Higiene, Sanitasi dan Keselamatan Kerja. CV Eureka Media Aksara.

Bagaskoro, B., Saptadinata, A., Sulistiyowati, R., Nindita, S., & Rusnadi, M. S. A. A. (2022). Peningkatan Kualitas Standar Kebersihan Dapur Di Politeknik Sahid Jakarta (Studi Kasus Politeknik Sahid Kampus Roxy). Jurnal Sains Terapan Pariwisata, 7(1), 47-56.

IKHLASUL KHOFI, A. H. M. A. D. (2023). GAMBARAN SISTEM PENGELOLAAN SAMPAH PASAR TEMPEL RAJABASA BANDAR LAMPUNG TAHUN 2023 (Doctoral dissertation, POLTEKKES KEMENKES TANJUNGKARANG).

Insana, D. R. M., & Johan, R. S. (2021). Analisis pengaruh penggunan uang elektronik terhadap perilaku konsumtif mahasiswa. Relasi: Jurnal Ekonomi, 17(2), 413-434.

Iqbal, M., & Rochmah, A. N. (2023). Keamanan pangan: higiene dan sanitasi usaha jasa boga. Penerbit Salemba.

Judijanto, L., Efendi, Z., & Sepriano, S. (2025). Sanitasi dan Keamanan Pangan. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.

Juhaina, E. (2021). Keamanan makanan ditinjau dari aspek higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di sekolah, warung makan dan rumah sakit. Scientific Of Environmental Health and Diseases, 1(1).

Marisa, S., Yulianti, A. E., & Rusminingsih, N. K. (2021). Gambaran keadaan fasilitas sanitasi di pasar kreneng desa dangin puri kangin kecamatan denpasar utara tahun 2021. Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL), 11(1).

Nasruddin Najib, N. N. (2022). Gambaran Pengelolaan Sampah Pasar Satwa Dan Tanaman Hias Kota Yogyakarta Tahun 2022 (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).

Nugroho, T. W., Sholihah, Q., Nugroho, K. A., Puspitasari, T., Iastika, A. R., Saroni, A., ... & Nugraha, M. A. (2025). Buku Panduan Keselamatan dan Kesehatan Kerja Lingkungan di Perguruan Tinggi. Universitas Brawijaya Press.

Pramudito, S., & Budihardjo, R. (2022). Evaluasi Desain Kantin Berdasarkan Preferensi Mahasiswa: Sebuah Analisis ISI. Jurnal Arsitektur ARCADE, 6(1), 120-128.

Satyarini, R., Pratikna, R. N., Mulia, F., & Dewi, V. I. (2020). Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Kantin Sebuah Perguruan Tinggi Swasta X Di Bandung Untuk Meningkatkan Kesehatan Lingkungan. Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 3(3), 375-386.

Sukma, D. A., Arisyahidin, A., & Hastuti, S. W. M. (2023). Pengaruh Pembayaran Non Tunai dan Aplikasi Belanja Online terhadap Perilaku Manajemen Keuangan Studi Kasus Mahasiswa Program Sarjana Program Studi Manajemen Universitas Islam Kadiri. REVITALISASI: Jurnal Ilmu Manajemen, 12(2), 464-480.

Wulandari, A., Rahayu, R., & Wahyudi, P. L. (2025). KONDISI SANITASI HIGIENE DAN K3 (KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA DI KANTIN XYZ. Jurnal Ilmiah Teknik dan Manajemen Industri, 5(1), 33-42.

Wulandari, A., Rahayu, R., & Wahyudi, P. L. (2025). KONDISI SANITASI HIGIENE DAN K3 (KESEHATAN DAN KESELAMATAN KERJA DI KANTIN XYZ. Jurnal Ilmiah Teknik dan Manajemen Industri, 5(1), 33-42.