

**PERSEBARAN HIGIENE SANITASI PEDAGANG SARI LAUT DI KOTA KENDARI DENGAN  
PENDEKATAN SISTEM INFORMASI GEOGRAFIS TAHUN 2018****Michael Dwi Cahyono<sup>1</sup> Siti Rabbani Karimuna<sup>2</sup> Jumakil<sup>3</sup>**<sup>123</sup>Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Halu Oleo<sup>1</sup>[michaeldwicahyono35@gmail.com](mailto:michaeldwicahyono35@gmail.com) <sup>2</sup>[rabbanikarimuna@gmail.com](mailto:rabbanikarimuna@gmail.com) <sup>3</sup>[makildjoe@gmail.com](mailto:makildjoe@gmail.com)**ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui gambaran hygiene sanitasi warung makan sari laut di Kota Kendari. Jenis penelitian adalah penelitian deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi dan peta spasial disertai penjelasan. Penelitian ini dilakukan di pada Kecamatan Mandonga, Kecamatan Poasia, Kecamatan Baruga, Kecamatan Kambu, Kecamatan Kadia, dan Kecamatan Kendari Barat. Populasi pada penelitian ini sebanyak 118 warung makan. Data sebagai sampel 56 warung makan yang diperoleh dengan menggunakan metode proportional stratified random sampling. Hasil penelitian menunjukkan berdasarkan hygiene penjamah makanan yang memenuhi syarat berjumlah 38 warung makan (67,9%) dan tidak memenuhi syarat berjumlah 18 warung makan (32,1%), sanitasi lokasi dan bangunan yang memenuhi syarat berjumlah 28 warung makan (50%) dan tidak memenuhi syarat berjumlah 28 warung makan (50%), fasilitas sanitasi yang memenuhi syarat berjumlah 10 warung makan (17,86%) dan tidak memenuhi syarat berjumlah 46 warung makan (82,14%), sanitasi bahan makanan dan pengolahan makanan yang memenuhi syarat sebanyak 30 warung makan (53,57%) dan tidak memenuhi syarat sebanyak 26 warung makan (46,43%), sanitasi peralatan yang memenuhi syarat sebanyak 43 warung makan (76,79%) dan tidak memenuhi syarat sebanyak 13 warung makan (23,21%) dan sanitasi penyimpanan dan penyajian makanan yang memenuhi syarat sebanyak 34 warung makan (60,71%) dan tidak memenuhi syarat sebanyak 22 warung makan (39,29%).

**Kata Kunci :** *Sistem Informasi Geografis (SIG), hygiene sanitasi, pedagang makan, sari laut.*

**ABSTRACT**

The purpose of this study was to determine the description of hygiene and sanitation of seafood sellers in Kendari City. The type of study was descriptive which is presented in the form of frequency distribution tables and spatial map accompanied by explanations. This research was conducted in Mandonga District, Poasia District, Baruga District, Kambu District, Kadia District, and West Kendari District. The population in this study were 118 food stalls. Data as a sample were 56 food stalls were obtained using the proportional stratified random sampling method. The results showed that based on food handlers' hygiene that met the requirements were 38 food stalls (67.9%) while 18 food stalls (32.1%) did not meet the requirements. The location and building sanitation that fulfilled the requirements were 28 food stalls (50%) while 28 food stalls (50%) did not meet the requirements. The Sanitation facilities that met the requirements were 10 food stalls (17.86%) while 46 food stalls (82.14%) did not meet the requirements. The food stuff sanitation and food processing sanitation that fulfilled the requirements were 30 food stalls (53.57%) while 26 food stalls (46.43%) did not fulfill the requirements. The equipment sanitation that fulfilled the requirements were 43 food stalls (76.79%) while 13 food stalls (23.21%) did not meet the requirements. The storage sanitation and food presentation that met the requirements were 34 food stalls (60.71%) while 22 food stalls (39.29%) did not fulfill the requirements.

**Keywords:** Geographic information system, hygiene and sanitation, food traders, seafood.

## PENDAHULUAN

Makanan merupakan kebutuhan pokok manusia selain pakaian dan rumah. Tanpa makanan manusia tidak dapat melangsungkan hidupnya. Makanan sangat penting bagi kesehatan tubuh kita. Namun tidak semua makanan baik untuk kesehatan tubuh kita. Makanan yang sehat merupakan makanan yang memiliki gizi seimbang dan tidak menyebabkan penyakit. Makanan harus sehat dan utuh dalam arti tidak mengandung bahan pencemar dan bibit penyakit serta harus hygiene. Bila salah satu faktor tersebut terganggu makanan yang dihasilkan akan menimbulkan gangguan kesehatan dan penyakit bahkan keracunan makanan<sup>1</sup>.

Tempat pengelolaan makanan (TPM) adalah usaha pengelolaan makanan yang meliputi jasaboga atau katering, rumah makan dan restoran, depot air minum, kantin, dan makanan jajanan. Meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan yang disediakan di luar rumah, maka produk-produk yang disediakan oleh perusahaan dan perorangan yang bergerak dalam usaha penyediaan makanan untuk kepentingan umum (jajananan makanan), haruslah terjamin kesehatan dan keselamatannya. Sebagai salah satu jenis pelayanan umum yang mengolah dan menyediakan, maka penjual makanan memiliki potensi yang cukup besar untuk menimbulkan gangguan kesehatan atau penyakit bawaan makanan yang dihasilkannya. Dengan demikian kualitas makanan yang dihasilkan, disajikan dan dijual oleh penjual makanan harus memenuhi syarat kesehatan seperti faktor lokasi dan bangunan, fasilitas sanitasi, peralatan, pengolahan makanan yang baik dan hygiene personal pedagang makanan<sup>2</sup>.

Higiene personal adalah faktor kebersihan penjamah atau pengelola makanan atau prosedur menjaga kebersihan dalam pengelolaan makanan yang aman dan sehat (Fatmawati, 2014). Kontaminasi makanan yang paling utama berasal dari pekerja, peralatan, sampah, serangga, tikus, dan faktor lingkungan seperti udara dan air. Dari seluruh sumber kontaminasi makanan tersebut pekerja adalah paling besar pengaruh kontaminasinya<sup>3</sup>.

Makanan jajanan sangat rentan terkontaminasi akibat proses penyimpanan yang salah, pengolahan makanan yang kurang baik serta penyajian yang tidak higienis. faktor yang mempengaruhi terjadinya keracunan makanan, antara lain adalah hygiene perorangan yang buruk, cara penanganan makanan yang tidak sehat dan perlengkapan pengolahan makanan yang tidak bersih<sup>4</sup>.

Pada tahun 2015 diseluruh dunia World Health Organization (WHO) mencatat 20.098 orang dikonfirmasi terkena keracunan akibat makanan, serta 4598 orang sakit/dirawat dan 77 (43,21%) orang mengalami kematian yang berhubungan

dengan keracunan akibat makanan, Jumlah keracunan dan tingkat kejadian per 100.000 orang bervariasi yang disebabkan oleh pathogen. 41% keracunan akibat makan di sebabkan oleh keberadaan Escherichia coli, Afrika memiliki angka keracunan makanan yang paling tinggi di dunia dengan korban sebanyak 175 ribu (44,53%) kematian per tahun, sementara itu 150 (34,22%) juta kasus keracunan makanan terjadi di Asia Tenggara<sup>5</sup>.

Pada tahun 2017 Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM) menginformasikan telah terjadi 106 insiden keracunan makanan di berbagai wilayah Indonesia. Berdasarkan data selama bulan Juli-September 2016 terjadi 23 (34,2%) insiden keracunan makanan. Sembilan insiden disebabkan oleh keracunan makanan olahan rumah tangga dengan total korban 490 (46,7%) orang dengan dua orang di antaranya meninggal. Delapan insiden karena olahan jasa boga dengan total korban 316 (31,3%) orang, tiga insiden karena makanan olahan jajanan dengan korban 29 (17,2%) orang, dua insiden karena makanan olahan dalam kemasan jumlah korban 20 (11,2%) orang, dua insiden karena minuman dalam kemasan dengan korban 2 (4,2%) orang dan satu insiden karena keracunan campuran antara makanan dan minuman dengan korban 7 (5,2%) orang (BPOM RI, 2017). Sedangkan Balai Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Kota Kendari tahun 2016 terdapat 281 (56,7%) kasus keracunan akibat makanan dan pada tahun 2017 terjadi trend penurunan yaitu 213 (43,2%) kasus dari seluruh puskesmas dan rumah sakit yang berada di Kota Kendari<sup>6</sup>.

Berdasarkan observasi pendahuluan yang dilakukan peneliti didapatkan hasil yaitu terdapat 118 pedagang sari laut di Kota Kendari yang tersebar di Kecamatan Mandonga 20 pedagang, Kecamatan Kadia 9 pedagang, Kecamatan Kendari Barat 19 pedagang, Kecamatan Poasia 34 pedagang, Kecamatan Kadia 9 pedagang, dan Kecamatan Baruga 26 pedagang sari laut. Hasil wawancara dengan pedagang sari laut yaitu tidak adanya kontrol dari pihak kesehatan atau puskesmas yang melakukan pemantauan mengenai hygiene sanitasi pada setiap pedagang sari laut sehingga banyak warung makan yang kurang memperhatikan aspek hygiene sanitasi. Kecamatan Mandonga, Kecamatan Kadia dan Kecamatan Kendari Barat merupakan daerah padat penduduk dan juga merupakan daerah wisata teluk Kendari sehingga menjadi daya tarik tersendiri untuk pengusaha makanan mendirikan usahanya di kecamatan ini, tetapi karena hal tersebut banyak pedagang yang tidak memperhatikan aspek hygiene sanitasi. Hal ini yang

mendorong peneliti untuk melakukan penelitian di daerah ini.

Penyajian informasi dalam bentuk pemetaan persebaran higiene dan sanitasi pedagang sari laut dapat membantu dalam mendapatkan data secara cepat dan akurat mengenai persebaran higiene dan sanitasi pedagang sari laut yang terdapat di suatu kecamatan. Dalam bidang medis, keberadaan sebuah peta sangat dibutuhkan. Salah satunya yaitu peta persebaran higiene dan sanitasi pedagang sari laut di suatu kecamatan. Keberadaan suatu sistem informasi mengenai pemetaan persebaran higiene dan sanitasi pedagang sari laut, dengan menggunakan data-data melalui pemetaan dengan aplikasi berbasis sistem informasi geografis akan dapat memberikan kemudahan dalam pengambilan keputusan dan penanganan persebaran higiene dan sanitasi pedagang sari laut. Mengacu pada uraian di atas, maka penulis merasa perlu untuk mengetahui keadaan higiene dan sanitasi pada pedagang sari laut di Kota Kendari dan melihat persebaran personal hygiene pedagang sari laut dengan judul penelitian Persebaran Higiene Sanitasi Pedagang Sari Laut di Kota Kendari Dengan Pendekatan Sistem Informasi Geografis Tahun 2018.

**METODE**

Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif dan disajikan dalam bentuk tabel distribusi frekuensi disertai penjelasan, dengan pendekatan sistem informasi geografis. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persebaran pedagang sari laut berkaitan dengan higiene sanitasi dengan pendekatan sistem informasi geografis di kota kendari tahun 2018. opulasi dalam penelitian ini adalah semua pedagang sari laut di Kota Kendari yaitu sebanyak 118 pedagang sari laut. Pengambilan sampel dalam penelitian ini dengan teknik *Proportionate random sampling*. *Proportionate random sampling* adalah teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama bagi setiap unsur (anggota) populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel <sup>7</sup>. Sampel sebanyak 56 sampel pedagang sari laut .

**HASIL**

**Karakteristik Resonden**

**Tabel 1. Distribusi Pedagang Sari Laut Berdasarkan Lokasi Di Wilayah Kota Kendari Tahun 2018**

No	Lokasi	(n)	(%)
1.	Kecamatan Mandonga	9	16.07
2.	Kecamatan Poasia	16	28.57
3.	Kecamatan Kambu	5	8.93
4.	Kecamatan Baruga	13	23.21
5.	Kecamatan Kadia	4	7.14
6.	Kecamatan Kendari	9	16.07

Barat		
Total	56	100

Sumber: Data primer Tahun 2018

**Tabel 2. Distribusi Pedagang Sari Laut Berdasarkan Umur Di Wilayah Kota Kendari Tahun 2018**

NO	KM	Lokasi						(n)	(%)
		Md	Po	Km	Bg	Kd	Kb		
1.	16-20	-	2	-	-	-	-	2	3.57
2.	21-25	-	1	-	-	-	-	1	1.79
3.	26-30	3	5	2	2	-	6	18	32.1
4.	31-35	2	3	1	4	-	2	12	21.4
5.	36-40	-	3	2	1	-	1	7	12.5
6.	41-45	-	-	-	2	4	-	6	10.7
7.	46-50	3	1	-	4	-	-	8	14.2
8.	51-55	1	1	-	-	-	-	2	3.57
Total		9	16	5	13	4	9	56	100

Sumber: Data primer Tahun 2018

Adapun Peta Wilayah Kota Kendari dapat dilihat pada gambar 1. dibawah ini.



**Gambar 1. Peta Wilayah Kota Kendari Tahun 2018 menggunakan Sistem Informasi Geografis**

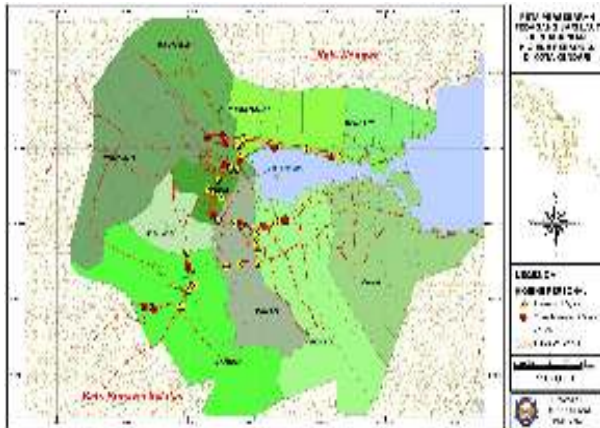
**Tabel 3. Distribusi Responden Berdasarkan Personal Higiene Pada Pedagang Sari Laut Kota Kendari Tahun 2018**

No	Persoanal Higiene	n	(%)
1	Memenuhi Syarat	38	67,9
2	Tidak Memenuhi Syarat	18	32,1
Total		56	100

Sumber: Data primer Tahun 2018

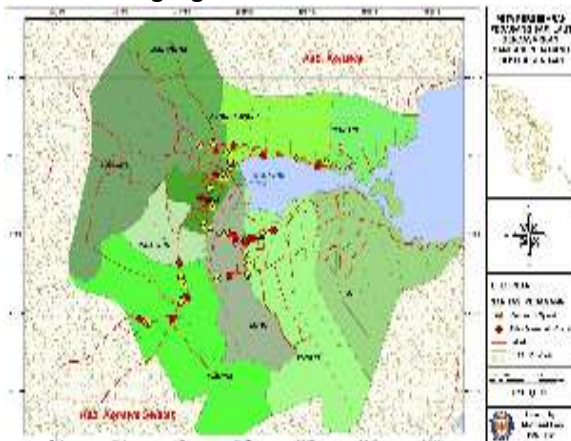
**Tabel 4. Distribusi Responden Berdasarkan Sanitasi Pada Pedagang Sari Laut Kota Kendari Tahun 2018**

**Persebaran Pedagang Sari Laut  
Peta Persebaran Pedagang Sari Laut Berdasarkan  
Higiene Personal**



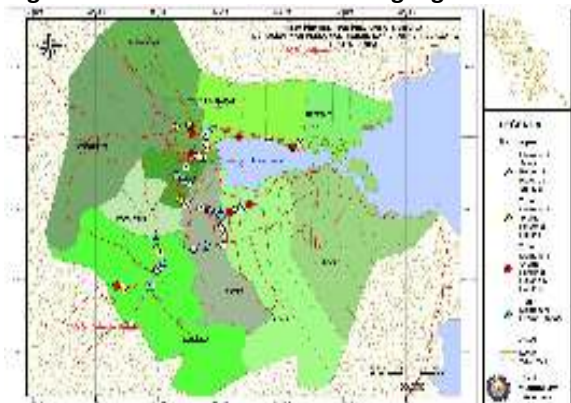
**Gambar 2. Peta Persebaran Pedagang Sari Laut Berdasarkan Higiene Personal**

**Peta Persebaran Pedagang Sari Laut Berdasarkan  
Sanitasi Pedagang**



**Gambar 3. Peta Persebaran Pedagang Sari Laut Berdasarkan Sanitasi Pedagang**

**Peta Persebaran Pedagang Sari Laut Berdasarkan  
Higiene Personal dan Sanitasi Pedagang**



**Gambar 4. Peta Persebaran Pedagang Sari Laut Berdasarkan Higiene Personal dan Sanitasi Pedagang**

**DISKUSI**

**Persebaran Personal Higiene Pedagang Sari Laut Di Kota Kendari**

Personal hygiene pedagang adalah sikap bersih perilaku penyelenggara makanan agar makanan tidak tercemar. Beberapa hal yang harus diperhatikan antara lain pemeriksaan kesehatan, pencucian tangan, kesehatan, rambut, kebersihan hidung, mulut, gigi dan telinga, kebersihan pakaian dan kebiasaan hidup yang baik. Para pekerja yang menangani bahan makanan seperti memanen, menyembelih, mengangkut, mengolah atau mempersiapkan makanan sering menyebabkan kontaminasi makanan. Mikroorganisme yang hidup di dalam maupun pada tubuh manusia dapat menyebabkan penyakit yang ditularkan melalui makanan. Kejadian penyakit yang ditularkan melalui makanan di Indonesia cukup besar terlihat dari masih tingginya penyakit infeksi seperti tifus, kolera, desentri. Oleh karena itu pekerja yang menangani makanan harus mengikuti prosedur sanitasi yang memadai untuk mencegah kontaminasi pada makanan yang ditangani<sup>8</sup>.

Hasil Analisis Univariat menunjukkan bahwa dari 56 responden (100%) terdapat 38 responden (67,9%) mempunyai personal hygiene yang baik dalam mengolah makanan dan 18 responden lainnya (32,1%). Hasil pengamatan mengenai personal hygiene menunjukan terdapat penjual yang masih kurang dalam personal hygiene misalnya masih ada terdapat pedagang yang tidak mencuci tangan sebelum mengolah makanan hal tersebut dapat menjadi kontaminasi bakteri atau kuman melalui tangan yang tidak dicuci, tetapi ada juga pedagang yang mencuci tangan hanya tidak menggunakan sabun hanya menggunakan air bersih yang ditampung, penjual tidak memiliki riwayat penyakit menular. Saat mengalami bersin dan batuk penjual menutup hidung dan atau mulut mereka serta menghindari makanan. Penjual juga tidak merokok, menyisir rambut serta menggaruk bagian badan saat melakukan pengolahan makanan. menghindari kontak langsung pada makanan, penjual menyediakan penjepit makanan, sendok dan garpu. Akan tetapi, pada saat melakukan proses membumbui masakan, penjual masih mengandalkan takaran dengan menggunakan tangan sehingga ada kontak langsung dengan bahan makanan. Hal ini dikarenakan apabila proses pengolahan menggunakan sarung tangan penjual merasa kesulitan. Pada pernyataan tersebut terdapat fakta yang diungkapkan kurang sesuai dengan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/ Menkes/ Per/ VI/ 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga yang menyebutkan bahwa semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung



dari kontak langsung dengan tubuh. Terdapat juga pernyataan bahwa perlindungan kontak langsung dengan makanan dilakukan dengan menggunakan alat seperti sarung tangan sekali pakai, penjepit makanan, sendok dan garpu<sup>9</sup>.

Hasil persebaran pedagang sari laut berdasarkan personal hygiene dari 56 sampel pedagang sari laut terdapat 38 (67,9%) pedagang sari laut yang memenuhi syarat personal hygiene dan 18 (32,1%) pedagang sari laut yang memiliki personal hygiene tidak memenuhi syarat. Hal ini menunjukkan bahwa persebaran pedagang sari laut di enam Kecamatan memiliki personal hygiene yang cukup baik karena dari 56 responden hanya terdapat 18 pedagang yang memiliki personal hygiene tidak memenuhi syarat berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan. Melalui GIS maka dapat diketahui tindakan serta kebijakan apa yang perlu dilakukan untuk mengetasi personal hygiene pedagang yang masih kurang baik dengan melihat pola sebaran personal hygiene pedagang sari laut.

#### **Persebaran Sanitasi Warung Makanan Pedagang Sari Laut**

Sanitasi adalah usaha kesehatan masyarakat yang menitik beratkan pada pengawasan terhadap berbagai faktor lingkungan yang mempengaruhi derajat kesehatan manusia seperti pembuatan sumur yang memenuhi persyaratan kesehatan, pengawasan kebersihan pada peralatan makan, serta pengawasan terhadap makanan. Sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air yang bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah agar tidak dibuang disembarang tempat<sup>10</sup>. Sanitasi Pedagang merupakan upaya-upaya yang ditujukan untuk kebersihan dan keamanan makanan agar tidak menimbulkan bahaya keracunan dan penyakit pada manusia<sup>11</sup>.

Hasil persebaran pedagang sari laut menggunakan sistem informasi geografis, pada Kecamatan Mandonga, Kecamatan Poasia, Kecamatan Baruga, Kecamatan Kambu, Kecamatan Kadia, dan Kecamatan Kendari Barat keseluruhan yaitu dari 56 (100%) pedagang sari laut di Kecamatan Mandonga, Kecamatan Poasia, Kecamatan Kambu, Kecamatan Baruga, Kecamatan Kadia, dan Kecamatan Kendari Barat, Pada Kecamatan Mandonga terdapat 34 atau (60,7%) pedagang sari laut yang memenuhi syarat dan 22 atau (39,3%) yang tidak tidak memenuhi syarat. Melalui persebaran pedagang sari laut menggunakan SIG ini dapat dilihat persebaran pedagang sari laut yang masih kurang dalam sanitasi

warung makan pedagang sari laut sehingga dapat dirancang strategi pencegahan untuk lokasi yang masih buruk sanitasi warung makannya.

#### **Pedagang Sari laut Berdasarkan Personal Hygiene Dan Sanitasi Warung Makanan Pedagang Sari Laut Di Kota Kendari Tahun 2018**

Persebaran pedagang sari laut berdasarkan kedua variable dimana terdapa 56 (100%) pedagang sari laut di kota Kendari terdapat pedagang sari laut yang berlabel warna putih yaitu memenuhi syarat variabel personal hygiene dan sanitasi 27 (48,21), label berwarna kuning tidak memenuhi syarat personal hygiene 7 (12,50), label berwarna Merah tidak memenuhi syarat personal hygiene dan sanitasi 12 (21,43), dan label berwarna biru tidak memenuhi syarat sanitasi pedagang sari laut 10 (17,56) pedagang sari laut. terlihat dari hasil penelitian masi cukup banyak pedagang yang tidak memenuhi syarat sanitasi dan personal hygiene, hal ini disebabkan karena pedagang sari laut tidak terlalu memperhatikan hal personal hygiene dan sanitasi karena mereka kurang memahami bagaimana warung makan yang baik dan bersih. Tujuan dari pembuatan pemetaan ini agar mengetahui lokasi-lokasi yang memenuhi syarat dan juga tidak memenuhi syarat sehingga konsumen dapat lebih selektif dalam mengunjungi warung makan tersebut.

#### **SIMPULAN**

1. Persebaran pedagang sari laut di Kecamatan Mandonga, Kecamatan Poasia, Kecamatan Baruga, Kecamatan Kambu, Kecamatan Kadia, Dan Kecamatan Kendari Barat. Kecamatan dengan tingkat kepadatan banyak terdapat pada kecamatan poasia dengan 16 sampel pedagang.
2. Persebaran pedagang sari laut berdasarkan personal hygiene terdapat 67,9 % pedagang sari laut yang memiliki personal hygiene memenuhi syarat sedangkan yang tidak memenuhi syarat yaitu 32,1%. Berdasarkan hasil penelitian mempunyai persentase cukup baik.
3. Sanitasi warung makan pedagang sari laut terdapat 60,7% pedagang sari laut yang memiliki sanitasi memenuhi syarat dan 39,3% pedagang yang tidak memenuhi syarat. Berdasarkan hasil penelitian mempunyai persentase cukup baik.

#### **SARAN**

1. Bagi pedagang sari laut harus lebih memperhatikan hygiene personal dan sanitasi warung makan pedagang sari laut karena masi banyaknya kebersihan diri yang tidak memenuhi

- syarat dan juga masi banyak pedagang yang kurang
2. dalam memperhatikan sanitasi warung makannya. Sehingga dapat terhindar dari penyakit-penyakit bawaan makanan.
  3. Bagi masyarakat sebaiknya lebih selektif dalam memilih tempat untuk makan dan harus lebih memperhatikan lokasi dan keadaan pedagang di tempat atau warung makan yang akan di tuju.
  4. Bagi Dinas Kesehatan Kota dan Dinas Kota Kendari seharusnya melakukan pengawasan terhadap higiene dan sanitasi pedagang sari laut, karena berdasarkan hasil observasi masi banyak pedagang yang mengatakan tidak adanya pengawasan dari dinas kesehatan atau pun puskesmas yang berada di kecamatan masing-masing. sehingga dengan adanya pengawasan pedagang lebih memperhatikan kualitas warung makannya dan terciptanya warung makan yang sehat dan higiene.
  5. Bagi Dinas Perdagangan Kota Kendari diharapkan data mengenai jumlah pedagang di Kota Kendari lebih di spesifikan melalui jenis-jenis pedagang sehingga adanya data mengenai jumlah pedagang sari laut di Kota Kendari.
  6. Bagi peneliti selanjutnya disarankan untuk meneliti mengenai kecendrungan konsumen kepedagang sari laut dengan personal higiene dan sanitasi yang baik atau buruk.
5. Musfirah, M., & Siti, Z. (2014). Pendidikan Gizi Dengan Media Booklet Terhadap pengetahuan Gizi. *Kesmas*, 9, 157–156.
  6. WHO. World Health Statistics 2015: World Health Organization; 2015.
  7. Sujarweni, W. (2014). Metode penelitian. Yogyakarta: Pustaka baru pres.
  8. BPOM. (2017). Data Keracunan Akibat Makanan. Kendari,Sulawesi Tenggara: Bpom Kota Kendari. Dinas Kesehatan Kota Kendari, 2016. *Laporan Penemuan BTA Positif Di Kota Kendari*.
  9. Potter, & Perry. ( 2006). Buku Ajar Fundamental Keperawatan Konsep, Proses, Dan Praktik. Jakarta Puskesmas Perumnas Kendari, 2015. *Profil Puskesmas Perumnas Tahun (2015)*.
  10. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga. Puskesmas Perumnas Kendari, 2017. *Profil Puskesmas Perumnas Tahun (2017)*.
  11. Chandra, B. (2006). Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Egc. Lapau B. 2012. *Prinsip dan Metode Epidemiologi Penerbit:FKUI, Jakarta)*
  12. Kemenkeu RI. 2015. *Kajian Kependudukan*. Jakarta : Direktorat Jenderal Anggaran Kementerian Keuangan Republik Indonesia.
  13. Hastuti, Tiara. 2015. *Analisis Spasial, Korelasi*

#### DAFTAR PUSTAKA

1. Bagiastra, K., & Damayanti, P. (2017). Hygiene Dan Sanitasi Pedagang Sate Bulayag Di Kawasan Wisata Suranadi Tahun 2017. *Jurnal Dpk Sekolah Tinggi Pariwisata Mataram*, 12, 12. Kemenkes RI. 2017. *Profil Kesehatan Republik Indonesia Tahun (2016)*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
2. Kemenkes RI. 2015. *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2015*. Jakarta : Kementrian Kesehatan RIDinas Kesehatan Provinsi Sulawesi Tenggara, 2016. *Profil Kesehatan Sulawesi Tenggara Tahun 2015*.
3. Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E. 2014. Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*, 2, 31
4. Fadhila, M., Wahyuningsih, E., & Hanani. 2018. Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang Di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro*, 3, 3.