

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Dasar Teori

1. Pengertian Hygiene

Hygiene merupakan suatu usaha atau upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan pada usaha kesehatan lingkungan hidup manusia. (Atmoko, 2017). Subjek pada hygiene antara lain meliputi mencuci tangan dengan air bersih dan sabun, mencuci piring untuk menjaga kebersihan piring, hingga membuang bagian makanan yang rusak untuk melindungi keutuhan makanan secara keseluruhan.

2. Sanitasi

Sanitasi adalah perilaku disengaja dalam pembudayaan hidup bersih dengan maksud mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya dengan harapan usaha ini akan menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia. (Daryanto, 2018).

Sanitasi lingkungan diartikan sebagai kegiatan yang ditujukan untuk meningkatkan dan mempertahankan standar kondisi lingkungan yang mendasar yang mempengaruhi kesejahteraan manusia. Kondisi tersebut mencakup pasokan air yang bersih dan aman, pembuangan limbah yang efisien, perlindungan makanan dari kontaminasi biologis dan kimia, udara yang bersih dan aman, serta rumah yang bersih dan aman (Laras, 2021). Sanitasi merupakan salah satu komponen dari kesehatan lingkungan.

Sanitasi merupakan perilaku yang disengaja untuk membudayakan hidup bersih untuk mencegah manusia bersentuhan langsung dengan kotoran dan bahan buangan berbahaya lainnya, dengan harapan dapat menjaga dan meningkatkan kesehatan manusia.

Penerapan sanitasi di masyarakat, meliputi penyediaan air bersih, pengelolaan limbah, pengelolaan sampah, vektor kontrol, pencegahan dan pengontrolan pencemaran tanah, sanitasi makanan, serta pencemaran udara.

Sanitasi sangat menentukan keberhasilan dari paradigma pembangunan kesehatan lingkungan lima tahun ke depan yang lebih menekankan pada aspek pencegahan dari aspek pengobatan. Dengan adanya pencegahan yang baik angka kejadian penyakit yang terkait dengan kondisi lingkungan dapat dicegah. Selain itu, anggaran yang diperlukan untuk preventif juga relative lebih terjangkau daripada melakukan upaya pengobatan (Roni, 2019).

3. Hygiene Sanitasi

Hygiene Sanitasi adalah upaya untuk mengendalikan faktor risiko terjadinya kontaminasi terhadap makanan, baik yang berasal dari bahan makanan, orang, tempat, dan peralatan agar aman dikonsumsi (Permenkes 1096 tahun 2011). Hygiene dan sanitasi tidak dapat dipisahkan satu dengan yang lainnya karena erat kaitannya.

4. Tempat-Tempat Umum

Tempat-tempat umum adalah tempat untuk melakukan kegiatan bagi umum yang dilakukan oleh badan-badan pemerintah, swasta atau perorangan yang langsung digunakan oleh masyarakat yang mempunyai tempat dan kegiatan yang tetap serta memiliki fasilitas (Muhammad, 2018).

5. Sanitasi Tempat-Tempat Umum

Sanitasi Tempat-Tempat Umum adalah upaya pencegahan penyakit yang menitikberatkan kegiatan pada kebersihan atau kesehatan tempat umum dalam melayani masyarakat sehubungan dengan kegiatan tempat umum tersebut secara fisiologis, psikologis, mencegah terjadinya penyakit atau penularan yang tidak disengaja (Depantara *et al.*, 2019).

Tempat-tempat umum mempunyai potensi sebagai tempat terjadinya penularan penyakit, pencemaran lingkungan, ataupun gangguan kesehatan lainnya. Pengawasan atau pemeriksaan Definisi 3 sanitasi tempat-tempat umum dilakukan untuk mewujudkan lingkungan tempat-tempat umum yang bersih guna melindungi kesehatan masyarakat dari berbagai kemungkinan penularan penyakit dan gangguan kesehatan lainnya. Tujuan pengawasan sanitasi tempat-tempat umum, antara lain:

- a. Untuk memantau sanitasi tempat-tempat umum secara berkala.
- b. Untuk membina dan meningkatkan peran aktif masyarakat dalam menciptakan lingkungan yang bersih dan sehat di tempat-tempat umum

Dampak yang ditimbulkan apabila sanitasi pada tempat-tempat umum khususnya tempat pengolahan makanan tidak dikelola dengan baik antara lain :

- a. Menimbulkan kontaminasi dan keracunan makanan
- b. Menimbulkan penyakit infeksi saluran pencernaan
- c. Menimbulkan gangguan estetika
- d. Sebagai tempat perkembangbiakan mikroorganisme maupun binatang atau vektor pembawa penyakit.

6. Wisata Kuliner

Wisata Kuliner merupakan segala sesuatu yang berkaitan dengan makanan sebagai subjek dan media, tujuan dan kendaraan untuk wisata, dan kegiatan dalam wisata yaitu mencicipi makanan di restoran-restoran etnik, mengunjungi festival makanan, mencoba makanan pada saat melakukan perjalanan wisata dan bahkan memasak di rumah (Kristiana *et al.*, 2018).

7. Food Court

Food Court adalah salah satu area yang biasanya berada di dalam area sebuah gedung atau bangunan yang mana terdapat fasilitas konter yang menyediakan berbagai macam makanan dengan cara melayani diri sendiri untuk memesan makanan (Arief and Wicaksana, 2013).

8. Hygiene dan Sanitasi Makanan

Hygiene dan sanitasi makanan merupakan pengendalian terhadap empat faktor penyehatan makanan yaitu faktor tempat atau bangunan, peralatan, orang, dan bahan makanan (Syahlan *et al.*, 2019).

Prinsip – prinsip Hygiene sanitasi makanan berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 tahun 2011, yaitu :

a. Pemilihan bahan makanan

- 1) Bahan makanan mentah harus dipilih yang masih segar, tidak bernoda, tidak berjamur, dan tidak rusak atau berubah bentuk, warna, dan rasa
- 2) Bahan Tambahan Pangan (BTP) yang dipakai harus memenuhi persyaratan yang sesuai dengan peraturan yang berlaku.
- 3) Makanan olahan pabrik yaitu makanan yang dapat langsung dimakan tetapi diolah untuk proses pengolahan makanan lebih lanjut. Makanan olahan yang dikemas harus mempunyai label dan merk yang terdaftar, kemasan tidak rusak atau kembung, belum kadaluwarsa, dan kemasan yang digunakan hanya untuk satu kali penggunaan.

b. Penyimpanan bahan makanan

- 1) Tempat penyimpanan bahan makanan harus terhindar dari kemungkinan terjadinya kontaminasi baik dari bakteri, serangga, tikus, atau hewan lainnya, maupun bahan – bahan yang berbahaya.

- 2) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO), yaitu bahan yang digunakan terlebih dahulu adalah bahan yang disimpan terlebih dahulu dan yang mendekati masa kadaluwarsa.
- 3) Wadah yang digunakan untuk menyimpan harus sesuai dengan jenis bahan makanan. Untuk bahan makanan yang cepat rusak disimpan dalam lemari pendingin dan bahan makanan yang kering harus disimpan di tempat yang kering dan tidak lembab.
- 4) Penyimpanan bahan makanan harus memperhatikan suhu sebagai berikut :
 - a) Daging, ikan, udang dan olahannya disimpan pada suhu -5°C s/d 0°C .
 - b) Telur, susu, dan olahannya disimpan pada suhu 5°C s/d 7°C
 - c) Sayur, buah, dan minuman disimpan pada suhu 10°C
 - d) Tepung dan biji disimpan pada suhu ruang atau 25°C .
- 5) Kelembaban dalam ruangan penyimpanan antara 80% - 90%
- 6) Makanan olahan pabrik disimpan dalam kemasan tertentu pada suhu $\pm 10^{\circ}\text{C}$.

c. Pengolahan Makanan

Pada proses pengolahan makanan harus memperhatikan aturan cara pengolahan yang baik, yaitu :

- 1) Dapur tempat pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan teknis untuk mencegah risiko terjadinya pencemaran terhadap makanan
- 2) Menu disusun dengan memperhatikan pemesanan dari konsumen; ketersediaan bahan, jenis, dan jumlah keragaman variasi dari setiap menu; proses dan lama waktu pengolahannya serta keahlian dalam mengolah makanan dari menu terkait
- 3) Bahan makanan disortir untuk memisahkan bagian bahan yang rusak dengan tujuan untuk menjaga keawetan dan mutu makanan serta mengurangi risiko terjadinya pencemaran pada makanan.
- 4) Tahapan dalam memasak harus sesuai mulai dari peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan, dan semua bahan yang akan dimasak harus dicuci dengan air yang mengalir
- 5) Peralatan masak dan peralatan makan yang kontak langsung dengan makanan harus terbuat dari bahan yang aman dan tidak berbahaya bagi kesehatan.
- 6) Suhu dan waktu harus diatur dan diperhatikan karena setiap bahan makanan mempunyai waktu kematangan yang berbeda.
- 7) Prioritas dalam memasak makanan harus mendahulukan makanan yang tahan lama yaitu makanan yang digoreng dan makanan kering.

8) Hygiene penanganan pangan harus dilakukan secara hati – hati dan seksama sesuai dengan prinsipnya dalam melakukan pengolahan makanan.

d. Penyimpanan makanan masak

- 1) Makanan tidak rusak, busuk, atau basi yang ditandai dengan perubahan rasa, bau, warna, dan aroma, berlendir, berjamur, atau adanya cemaran lain.
- 2) Memenuhi persyaratan bakteriologis yaitu angka kuman E.Coli pada makanan harus 0/ gr contoh makanan.
- 3) Jumlah kandungan residu pestisida dan logam berat tidak boleh melebihi ambang batas yang diperkenankan menurut ketentuan yang berlaku
- 4) Penyimpanan harus memperhatikan prinsip *first in first out* (FIFO) dan *first expired first out* (FEFO), yaitu makanan yang dikonsumsi terlebih dahulu adalah makanan yang disimpan terlebih dahulu dan makanan yang mendekati masa kadaluwarsa.
- 5) Wadah untuk setiap jenis makanan harus berbeda untuk setiap jenis makanan jadi dan mempunyai tutup yang dapat menutup sempurna tetapi berventilasi untuk mengeluarkan uap air.
- 6) Makanan yang sudah jadi tidak dicampur dengan makanan mentah

e. Pengangkutan Makanan

- 1) Pengangkutan bahan makanan tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan beracun dan dilakukan dengan kendaraan khusus pengangkutan makanan yang higienis.
- 2) Pengangkutan makanan masak atau siap santap tidak bercampur dengan bahan berbahaya dan diangkut menggunakan kendaraan khusus pengangkut makanan.

f. Penyajian Makanan

- 1) Makanan dinyatakan layak untuk dikonsumsi apabila telah dilakukan uji organoleptic dan uji biologis. Sedangkan uji laboratorium dilakukan bila ada kecurigaan
- 2) Tempat penyajian makanan harus diperhatikan dengan jarak dan waktu tempuh tempat pengolahan sehingga dapat mencegah risiko terjadinya kontaminasi makanan.
- 3) Prinsip penyajian makanan yaitu setiap jenis makanan ditempatkan dalam wadah yang terpisah dan tertutup agar tidak terjadi kontaminasi silang.

9. Bangunan

Bangunan gedung adalah wujud fisik hasil pekerjaan konstruksi yang menyatu dengan tempat kedudukannya, sebagian atau seluruhnya berada di atas dan atau di dalam tanah dan atau air, yang berfungsi sebagai tempat manusia melakukan kegiatannya, baik untuk hunian atau tempat

tinggal, kegiatan keagamaan, kegiatan usaha, kegiatan sosial, budaya, maupun kegiatan khusus (Permen PU No.24/2008, 2008).

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098 tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, syarat untuk lokasi dan bangunan antara lain :

a. Lokasi

Terletak pada lokasi yang terhindar dari pencemaran yang diakibatkan oleh debu, serangga, dan tikus.

b. Bangunan

1) Umum

- a) Terpisah dengan tempat tinggal
- b) Dibangun dengan kokoh/kuat/permanen
- c) Rapat tikus dan serangga

2) Tata Ruang

- a) Pembagian ruang minimal terdiri dari dapur, gudang, ruang makan, toilet, ruang karyawan, dan ruang administrasi
- b) Setiap ruangan mempunyai batas dinding serta ruangan satu dan lainnya dihubungkan dengan pintu
- c) Ruangan harus ditata sesuai dengan fungsinya sehingga memudahkan arus tamu, arus karyawan, arus bahan makanan dan makanan jadi serta barang-barang lainnya yang dapat mencemari terhadap makanan.

3) Konstruksi

a) Lantai

- (1) dibuat kedap air, rata, tidak licin, dan mudah dibersihkan
- (2) Pertemuan lantai dengan dinding harus *comus* atau tidak boleh membuat sudut mati.

b) Dinding

- (1) Permukaan dinding sebelah dalam harus rata dan mudah dibersihkan
- (2) Permukaan dinding yang terkena percikan air harus dibuat kedap air atau dilapisi dengan bahan kedap air dan mudah dibersihkan seperti porselen dan sejenisnya setinggi 2 (dua) meter dari lantai.

c) Ventilasi

- (1) Ventilasi alam harus memenuhi syarat yaitu cukup menjamin peredaran udara dengan baik, dapat menghilangkan uap, gas, asap, bau, dan debu dalam ruangan
- (2) Ventilasi buatan diperlukan bila ventilasi alam tidak dapat memenuhi persyaratan

d) Pencahayaan

- (1) Intensitas pencahayaan setiap ruangan harus cukup untuk melakukan pekerjaan pengoahan makanan secara efektif dan kegiatan pembersihan ruangan

- (2) Disetiap ruangan kerja seperti gudang, dapur, tempat cuci peralatan dan tempat pencuci tangan, intensitas pencahayaan sedikitnya 10 Fc.
 - (3) Pencahayaan atau penerangan harus tidak menyilaukan dan tersebar merata sehingga sedapat mungkin tidak menimbulkan bayangan yang nyata.
- e) Atap
- Keadaan atap tidak bocor, cukup landai, dan tidak menjadi sarang tikus dan serangga lainnya .
- f) Langit – langit
- (1) Permukaan rata, berwarna terang, serta mudah dibersihkan
 - (2) Tidak terdapat lubang-lubang
 - (3) Tinggi langit-langit sekurang-kurangnya 2,4 meter
- g) Pintu
- (1) Pintu dibuat dari bahan yang kuat dan mudah dibersihkan
 - (2) Pintu dapat ditutup dengan baik dan membuka kearah luar.
 - (3) Rapat serangga dan tikus

10. Tempat Pengolahan Makanan

Tempat Pengolahan makanan merupakan suatu tempat dimana makanan diolah. Tempat pengolahan ini sering disebut dengan dapur. (Auliya and Aprilia, 2016). Dapur memiliki peranan yang penting dalam proses pengolahan makanan sehingga kebersihan dapur dan lingkungan sekitarnya harus selalu terjaga dan diperhatikan.

Dapur adalah tempat untuk mengolah suatu bahan dasar menjadi makanan yang siap untuk disajikan dengan memberikan penampilan dan rasa masakan yang baik. (Rizky *et al.*, 2017).

Persyaratan untuk dapur dan ruang makan yaitu:

a. Dapur

- 1) Bersih
- 2) Terdapat fasilitas penyimpanan seperti kulkas, freezer
- 3) Tersedia penyimpanan makanan panas
- 4) Ukuran dapur cukup memadai

b. Ruang Makan

- 1) Perlengkapan ruang makan selalu bersih
- 2) Ukuran ruang makan $0.85\text{m}^2/\text{kursi tamu}$
- 3) Pintu masuk buka tutup otomatis
- 4) Tersedia fasilitas cuci tangan
- 5) Tempat peragaan makanan jadi tertutup

11. Fasilitas Sanitasi

Berdasarkan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098 tahun 2003, dijelaskan bahwa fasilitas sanitasi merupakan sarana fisik bangunan dan perlengkapannya digunakan untuk memelihara kualitas lingkungan atau mengendalikan faktor-faktor lingkungan fisik yang dapat merugikan kesehatan manusia antara lain sarana air bersih, jamban, peturasan, saluran limbah, tempat cuci tangan, bak sampah, kamar mandi, lemari pakaian kerja (*locker*), peralatan pencegahan terhadap lalat, tikus dan hewan lainnya serta peralatan kebersihan.

Syarat – syarat yang ditentukan untuk fasilitas sanitasi antara lain:

- a. Air Bersih
 - 1) Jumlah mencukupi
 - 2) Tidak berbau, berasa, dan berwarna
 - 3) Angka kuman tidak melebihi ambang batas
 - 4) Kadar bahan kimia tidak melebihi ambang batas
- b. Pembuangan Air Limbah
 - 1) Air Limbah mengalir dengan lancar
 - 2) Terdapat grease trap
 - 3) Saluran kedap air
 - 4) Saluran tertutup
- c. Toilet
 - 1) Bersih
 - 2) Terdapat urinoir pada toilet pria

- 3) Tersedia sabun dan alat pengering
 - 4) Toilet pria dan wanita terpisah
- d. Tempat sampah
- 1) Sampah diangkut setiap 24 jam
 - 2) Di setiap ruang penghasil sampah tersedia tempat sampah
 - 3) Dibuat dari bahan yang kedap air dan tertutup
- e. Tempat cuci tangan
- 1) Tersedia air yang mencukupi
 - 2) Tersedia sabun dan alat pengering
 - 3) Jumlah cukup untuk karyawan dan pengunjung
- f. Tempat Mencuci peralatan
- 1) Tersedia air dingin yang cukup
 - 2) Tersedia air panas yang cukup
 - 3) Terbuat dari bahan yang kuat, aman, dan halus
 - 4) Alat pencuci yang dipakai mengandung larutan cuci hama

12. Perlengkapan Kerja Karyawan

Perlengkapan kerja karyawan yang bekerja di tempat pengolahan makanan dapat disebut juga dengan Alat Pelindung Diri (APD). Alat pelindung diri merupakan alat yang digunakan untuk melindungi pekerja dari luka atau penyakit yang diakibatkan oleh adanya bahaya yang ada di tempat kerja (Novianto, 2015). Alat pelindung diri yang digunakan di dapur yaitu:

- a. Perlengkapan pakaian atau seragam karyawan

- b. Penggunaan sarung tangan pada waktu tertentu
- c. Penutup kepala untuk mencegah tetesan keringat ketika memasak
- d. Masker untuk mencegah terhirupnya bau yang menusuk hidung, bersin, droplet, dan penularan penyakit
- e. Celemek atau Apron untuk melindungi tubuh bagian bawah dari cairan seperti air, kaldu, atau *sauce* panas yang mungkin dapat menyiram.

13. Penjamah Makanan

Penjamah makanan adalah mereka yang berhubungan dengan proses pengolahan dan penyajian makanan termasuk juga petugas kebersihan dapur. (Jiastuti, 2018). Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1098 tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, syarat untuk tenaga kerja antara lain :

- a. Pengetahuan / sertifikat hygiene sanitasi makanan
 - 1) Pemilik pernah mengikuti kursus atau temu karya
 - 2) Semua penjamah makanan pernah mengikuti kursus
 - 3) Salah seorang penjamah pernah mengikuti kursus
- b. Pakaian Kerja
 - 1) Bersih
 - 2) Tersedia pakaian kerja seragam 2 stel atau lebih
 - 3) Penggunaan khusus waktu kerja saja
 - 4) Lengkap dan rapi.

c. Pemeriksaan kesehatan

- 1) Karyawan atau penjamah melakukan check up kesehatan setiap 6 bulan sekali
- 2) Pernah divaksin chotypha atau thypoid
- 3) Check up penyakit khusus
- 4) Memiliki buku kesehatan karyawan

d. Personal Hygiene

Personal hygiene adalah kebersihan dan kesehatan perorangan yang bertujuan untuk mencegah timbulnya penyakit pada diri sendiri dan orang lain, baik secara fisik maupun psikologis (Silalahi and Ronasari, 2017). Persyaratan pada personal hygiene antara lain :

- 1) Setiap karyawan atau penjamah berperilaku bersih dan berpakaian rapi
- 2) Setiap akan bekerja mencuci tangan
- 3) Menutup mulut dengan sapu tangan apabila batuk atau bersin
- 4) Menggunakan alat yang sesuai dan bersih bila mengambil makanan.

14. Pangan

Pangan merupakan kebutuhan dasar manusia yang paling utama berupa makanan dan minuman yang mengandung sumber energy bagi tubuh agar dapat beraktivitas (Lestari, 2020). Dalam pengolahan pangan, perlu dilakukan adanya penanganan terhadap keamanan pangan sebagai bentuk upaya yang dilakukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan

cemaran mikrobiologis, kimia, serta benda – benda lain yang dapat merugikan kesehatan manusia.

15. Pengendalian Hama

Hama dalam industri pangan merupakan bahaya yang serius karena hama tersebut dapat mengkontaminasi persediaan pangan, merusak fasilitas , hingga menimbulkan penyakit. Pengendalian hama yang ada pada tempat pengolahan makanan ini lebih fokus pada pengendalian binatang seperti lalat, tikus, dan kecoa.

a. Lalat

Lalat merupakan binatang yang termasuk kedalam jenis serangga pengganggu dan aktivitasnya dipengaruhi oleh sinar, temperatur, kelembaban, air, makanan, dan tempat perindukan (Fitriana and Mulasari, 2021). Lalat tidak dapat diberantas secara tuntas tetapi dapat dikendalikan sampai batas yang aman dan tidak membahayakan. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengendalikan lalat yaitu menggunakan *Fly Grill*. Dalam penggunaannya, alat tersebut diletakkan pada ruang terbuka dan terhindar dari bayangan.

b. Tikus

Tikus adalah satwa liar yang bersosialisasi dengan kehidupan manusia dan termasuk jenis binatang yang perkembangbiakannya sangat cepat (Rani *et al.*, 2019). Untuk pengendalian yang dapat dilakukan agar tidak ada tikus di sekitar tempat pengolahan makanan antara lain dengan membersihkan hal – hal yang dapat menarik

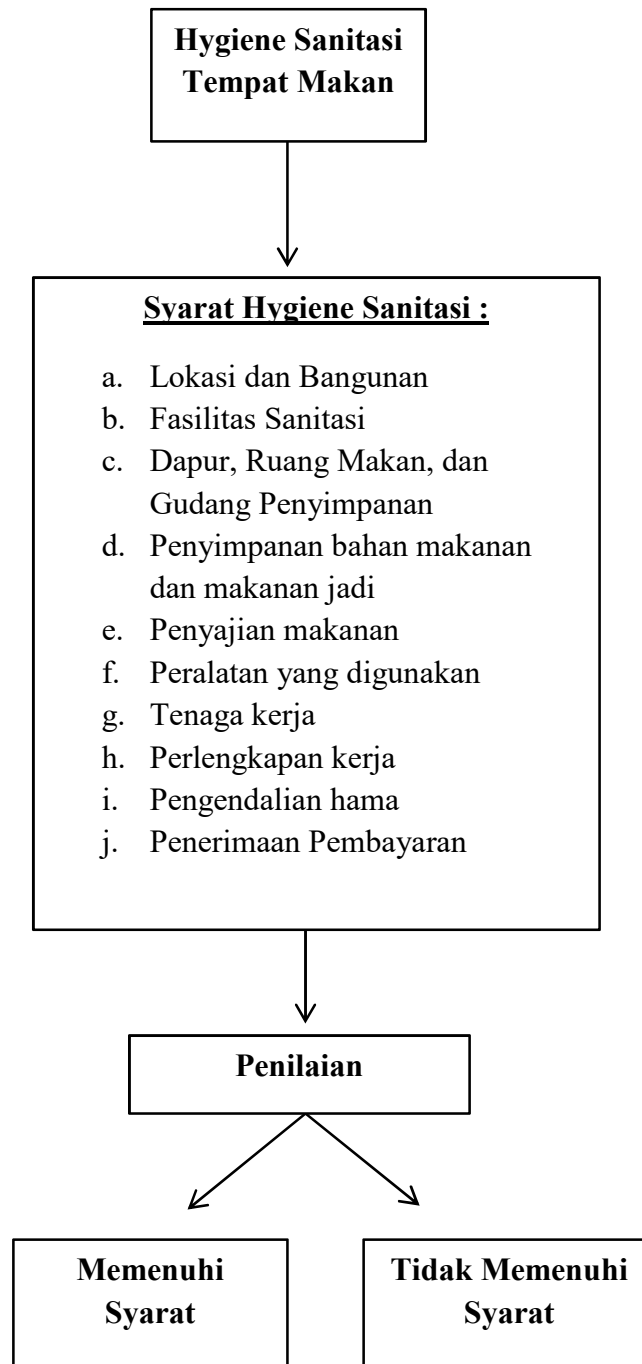
kemunculan tikus, menutup rapat celah pada bangunan agar tikus tidak masuk, serta dapat mengganti penggunaan bahan dengan menggunakan bahan yang kuat seperti logam agar tikus tidak menggerogoti peralatan pada tempat pengolahan makanan.

- c. Kecoa merupakan serangga vektor yang memindahkan beberapa mikroorganismae pathogen dalam penyebaran penyakit (Khairiyati *et al.*, 2020). Pengendalian kecoa dapat dikatakan cukup sulit karena kemampuan dalam berkembang biak yang sangat cepat. Salah satu cara pengendalian yang dapat dilakukan yaitu dengan menggunakan insektisida seperti yang sudah beredar di pasaran tetapi akan memberikan dampak yang kurang baik terhadap lingkungan. Pengendalian lain yang dapat dilakukan yaitu dengan memanfaatkan tumbuhan yang mengandung zat repelan antara lain kunyit, jahe, lengkuas, dan serai.

B. Kerangka Teori



C. Kerangka Konsep



D. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana kondisi bangunan pada Gedung Kuliner di Banjarnegara tahun 2021?
2. Bagaimana kondisi suplai air pada Gedung Kuliner di Banjarnegara tahun 2021?
3. Bagaimana kondisi tempat pengolahan makanan pada Gedung Kuliner di Banjarnegara tahun 2021?
4. Bagaimana kondisi tempat penyajian makanan pada Gedung Kuliner di Banjarnegara tahun 2021?
5. Bagaimana kondisi tempat makan pada Gedung Kuliner di Banjarnegara tahun 2021?
6. Bagaimana kondisi tempat penyimpanan makanan pada Gedung Kuliner di Banjarnegara tahun 2021?
7. Bagaimana kondisi peralatan untuk pengolahan atau persiapan makanan pada Gedung Kuliner di Banjarnegara tahun 2021?
8. Bagaimana kondisi fasilitas sanitasi pada Gedung Kuliner di Banjarnegara tahun 2021?
9. Bagaimana kondisi perlengkapan kerja karyawan pada Gedung Kuliner di Banjarnegara tahun 2021?
10. Bagaimana kondisi pembuangan limbah kantin pada Gedung Kuliner di Banjarnegara tahun 2021?
11. Bagaimana kondisi hygiene karyawan pada Gedung Kuliner di Banjarnegara tahun 2021?

12. Bagaimana kondisi penanganan pangan pada Gedung Kuliner di Banjarnegara tahun 2021?
13. Bagaimana praktik sanitasi pada Gedung Kuliner di Banjarnegara tahun 2021?
14. Bagaimana pengendalian hama pada Gedung Kuliner di Banjarnegara tahun 2021?
15. Bagaimana penerimaan pembayaran pada Gedung Kuliner di Banjarnegara tahun 2021?
16. Bagaimana gambaran hygiene sanitasi pada Gedung Kuliner di Banjarnegara tahun 2021 ?