

## Pelatihan Food Hygiene dan Personal Hygiene Bagi Karyawan Hotel di Kota Semarang

### *Food Hygiene and Personal Hygiene Training for Hotel Employees in Semarang City*

Prima Setia Judha Pranatha<sup>1\*</sup>, Izza Ulumuddin Ahmad Asshofi<sup>2</sup>, Emik Rahayu<sup>3</sup>, Dedi  
Joko Purnomo<sup>4</sup>, Veronica Halim<sup>5</sup>, Indah Indah<sup>6</sup>

<sup>1-6</sup> Universitas Dian Nuswantoro, Semarang, Jawa Tengah, Indonesia

[prima.pranata@dsn.dinus.ac.id](mailto:prima.pranata@dsn.dinus.ac.id)<sup>1\*</sup>, [Izza.asshofi@dsn.dinus.ac.id](mailto:Izza.asshofi@dsn.dinus.ac.id)<sup>2</sup>, [Emik.rahayu@gmail.com](mailto:Emik.rahayu@gmail.com)<sup>3</sup>,  
[dedijp.73@dsn.dinus.ac.id](mailto:dedijp.73@dsn.dinus.ac.id)<sup>4</sup>, [313202000323@mhs.dinus.ac.id](mailto:313202000323@mhs.dinus.ac.id)<sup>5</sup>, [313202000297@mhs.dinus.ac.id](mailto:313202000297@mhs.dinus.ac.id)<sup>6</sup>

Korespondensi Penulis: [prima.pranata@dsn.dinus.ac.id](mailto:prima.pranata@dsn.dinus.ac.id)\*

#### Article History:

Received: Januari 17, 2025

Revised: Januari 31, 2025

Accepted: Februari 14, 2025

Online Available: Februari 16, 2025

**Keywords:** Food Hygiene, Personal Hygiene, Training for Hotel Employees

**Abstract.** Tourism is an activity in which a person travels for recreation or vacation. Tourism is also associated with the need for stopovers and overnight accommodations. Not only for overnight needs, meeting rooms, sports halls and restaurants are now mandatory facilities in a hotel and are needed according to the type of hotel. The hotel restaurant provides catering services, in this case it must also meet hygiene requirements. Food hygiene is the prevention of disease by maintaining high standards of hygiene and the quality of the food itself. Personal hygiene is the human way of self-care to maintain good health. Food and personal hygiene of food workers in the food processing process is very important because applying good hygiene can minimize the possibility of food contamination. The application of food health and personal hygiene can be influenced by one's knowledge about it in the workplace. Lack of food health knowledge and personal hygiene can be improved by providing information and education through counseling or training. The training held was a collaboration between IHGM DPD Central Java partners and the team proposing Dian Nuswantoro University through a community service or community partnership program whose implementation was in the form of training on Food Hygiene and Personal Hygiene for hotel employees in the city of Semarang.

#### Abstrak.

Pariwisata adalah suatu kegiatan dimana seseorang melakukan kegiatan perjalanan untuk rekreasi atau liburan. Pariwisata juga saat ini dikaitkan dengan kebutuhan akan persinggahan dan akomodasi bermalam. Bukan hanya untuk kebutuhan semalam, ruang pertemuan, ruang olahraga dan restoran saat ini merupakan fasilitas yang wajib terdapat pada sebuah hotel dan di perlukan sesuai dengan jenis hotel. Restoran hotel menyediakan jasa catering, dalam hal ini juga harus memenuhi syarat dalam kebersihan. Kebersihan makanan adalah pencegahan penyakit dengan menjaga standar kebersihan yang tinggi dan kualitas makanan itu sendiri. Kebersihan pribadi adalah cara manusia untuk perawatan diri untuk menjaga kesehatan yang baik. Kebersihan makanan dan pribadi pekerja makanan dalam proses pengolahan makanan sangat penting karena menerapkan kebersihan yang baik dapat meminimalkan kemungkinan kontaminasi makanan. Penerapan kesehatan makanan dan personal hygiene dapat dipengaruhi oleh pengetahuan seseorang tentang hal tersebut di tempat kerja. Kurangnya pengetahuan kesehatan makanan dan personal hygiene dapat ditingkatkan dengan memberikan informasi dan edukasi melalui penyuluhan atau pelatihan. Pelatihan yang diselenggarakan ini merupakan kerja sama antara mitra IHGM DPD Jawa Tengah dan tim pengusul Universitas Dian Nuswantoro melalui suatu pengabdian masyarakat atau program kemitraan masyarakat yang pelaksanaannya dalam bentuk pelatihan mengenai Food Hygiene dan Personal Hygiene bagi karyawan hotel di kota Semarang.

**Kata kunci:** Hygiene Makanan, Hygiene Personal, Pelatihan Bagi Karyawan Hotel

## **1. LATAR BELAKANG**

Pada saat ini, pariwisata semakin dikaitkan dengan kebutuhan akan persinggahan dan akomodasi bermalam. Dengan bertambahnya jumlah hotel pada suatu daerah, berarti kebutuhan akan akomodasi telah terpenuhi. Bukan hanya untuk kebutuhan semalam ruang pertemuan, ruang olahraga dan restoran saat ini merupakan fasilitas yang wajib terdapat pada sebuah hotel sesuai dengan jenis dan kelas hotel. Restoran hotel menyediakan jasa catering, pada hal ini harus memenuhi syarat dalam kebersihan. Persyaratannya meliputi bangunan, peralatan, personel, dan makanan yang bekerja sama untuk memastikan bahwa makanan yang dihasilkan bebas dari kontaminasi bahan kimia dan bakteri, sehingga aman untuk dikonsumsi, hal tersebut juga diatur dalam peraturan keamanan makanan dan personal hygiene yang tercantum pada Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/ Menkes /SK /V /2003 tentang persyaratan Hygiene dan Sanitasi Jasa Boga.

Personel atau dalam hal ini penjamah makanan memiliki peran besar dalam transmisi kuman, kotoran dan racun. Karena tangan disini merupakan alat utama dari terjadinya pencemaran makanan atau kontaminasi silang pada makanan siap santap. Penjamah makanan dimungkinkan membawa kuman patogen seperti Hepatitis A, norovirus, Typhoidal Salmonella, Staphylococcus aureus, Shigella sp dan bakteri lainnya seperti E.colli melalui tangan, luka, mulut, kulit, dan rambut. Pengertian Hygiene menurut Kementerian Kesehatan RI, hygiene adalah upaya kesehatan dengan menjaga dan melakukan kebersihan. Contohnya termasuk mencuci tangan dengan air bersih dan sabun untuk menjaga kebersihan tangan, mencuci piring untuk menjaga kebersihan peralatan makan, dan membuang bagian makanan yang rusak untuk menjaga keutuhan seluruh makanan.

Sedangkan definisi dari Food Hygiene adalah pencegahan penyakit dengan menjaga standar kebersihan yang tinggi dan kualitas dari makanan itu sendiri. Keamanan pangan atau hygiene makanan adalah metode/disiplin ilmiah penanganan, penyiapan, dan penyimpanan pangan untuk mencegah kerusakan dan keracunan pangan. Dua atau lebih kasus penyakit yang sama yang disebabkan oleh konsumsi makanan disebut wabah keracunan makanan atau keracunan massal. Seperti dikatakan Suyono, 2012 bahwa kebersihan makanan merupakan salah satu upaya pencegahan penyakit dengan kegiatan yang berfokus pada kebersihan/kesehatan dan integritas makanan. Peran hygiene dan sanitasi makanan sangat penting, terutama jika menyangkut kepentingan umum.

Kebersihan dan kesehatan selalu berjalan beriringan. Jika seseorang dapat menjaga kebersihan, setidaknya kebersihan pribadinya, maka seseorang dapat meningkatkan kesehatannya. Sebaliknya, jika seseorang tidak mau atau tidak mampu menjaga kebersihan,

kemungkinan besar kesehatannya akan buruk. Setelah kehilangan kesehatan, berarti anda harus membayar harga dari sebuah kesehatan, yang tentunya tidak murah. Cara termudah untuk menjaga kesehatan fisik dan mental adalah dengan menerapkan kesehatan pribadi atau personal hygiene. Personal hygiene berasal dari bahasa Yunani dan dapat diartikan sebagai individu atau pesonal dan hygiene adalah kesehatan. Dari sini dapat disimpulkan bahwa personal hygiene adalah suatu cara yang dilakukan oleh seseorang untuk menjaga dan meningkatkan kebersihan dan kesehatan pribadi guna mencapai kesehatan jasmani dan rohani.

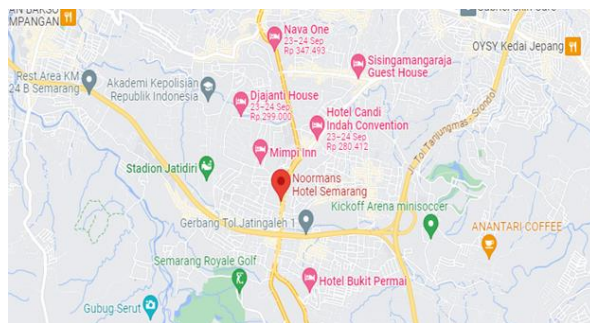
Berdasarkan hasil observasi dan wawancara dengan pihak mitra yaitu Indonesian Hotel General Manager (IHGM) DPD Jawa Tengah, masalah utama bagi permasalahan mitra pada saat ini terkait dengan masih kurangnya kemampuan pemahaman karyawan tentang pentingnya kebersihan dan higienitas makanan yang terlibat di dalam pengolahan makanan. Oleh karenanya kami berinisiatif untuk menyelenggarakan pelatihan ini dan juga sebagai Program Kemitraan Masyarakat.

Didalam industri pengolahan makanan sendiri ada 2 hal utama yang harus diperhatikan :

- a. Kualitas Makanan: segala sesuatu yang berhubungan langsung dengan nilai/kualitas makanan. Diantaranya: tidak busuk, tidak beracun, bernilai gizi tinggi, tidak berbahaya bagi kesehatan.
- b. Kuantitas Makanan: adalah jumlah makanan sehat yang baik, cukup, serta aman untuk dikonsumsi manusia. Banyaknya meliputi porsi/ jumlah makanan, dan kandungan vitamin dari makanan itu sendiri, dimana dalam hal ini dapat dilakukan dengan cara penanganan makanan yang baik dalam kegiatan suatu industri makanan baik di hotel maupun restaurant.

Kebersihan makanan adalah tindakan pencegahan penyakit yang kegiatannya berfokus pada kesehatan makanan, lingkungan di mana makanan dan minuman berada (lingkungan makanan dan minuman). Oleh karena itu, higienitas dari makanan juga menekankan pada faktor kebersihan lingkungan atau sanitasi seperti peralatan pengolahan, fasilitas pengolahan, dan penampilan makanan.

Lokasi pelaksanaan kegiatan Pelatihan Food Hygiene dan Personal Hygiene Bagi Karyawan Hotel di Kota Semarang ini sendiri berada di Noormans Hotel Semarang, Jl. Teuku Umar No.27 - Jatingaleh, Karangrejo, Kec. Gajahmungkur, Kota Semarang, Jawa Tengah 5023.



**Gambar 1. Peta Lokasi Pelatihan Food Hygiene dan Personal Hygiene Bagi Karyawan Hotel di Kota Semarang**

## **2. METODE**

Sebagaimana telah teridentifikasi dalam pendahuluan mengenai permasalahan yang dihadapi mitra yaitu masih kurangnya pemahaman tentang food hygiene atau keamanan pangan dan personal hygiene bagi pekerja makanan yang mana adalah personel karyawan hotel sendiri, sehingga mitra dan tim pengusul sepakat untuk mengadakan pelatihan Food Hygiene dan Personal Hygiene bagi karyawan hotel di kota Semarang yang masuk kedalam keanggotaan Indonesian Hotel General Manager (IHGM) DPD Jawa Tengah sebagai mitra guna melakukan pelatihan tersebut, di mana peserta juga dibatasi adalah hanya karyawan hotel dan yang masuk kedalam keanggotaan. Dengan diadakan pelatihan ini karyawan hotel akan lebih memahami mengenai hal tersebut, kedepannya dapat meningkatkan kemampuan kompetensi karyawan hotel mengenai Food Hygiene dan Personal Hygiene. Program kemitraan masyarakat ini melalui program Pengabdian Masyarakat Internal dilaksanakan di hotel Noorman kota Semarang dengan tema “Pelatihan Food Hygiene dan Personal Hygiene Bagi Karyawan Hotel di Kota Semarang” dilakukan bersama dengan Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Dian Nuswantoro Semarang, peserta yang datang dan mengikuti acara tersebut sebanyak 32 orang peserta merupakan karyawan hotel yang berhubungan dengan makanan dan berasal dari beberapa hotel dalam dan luar kota Semarang yang termasuk kedalam keanggotaan IHGM.

Pendekatan yang dilaksanakan dalam program kemitraan ini adalah pelaksanaan langsung dengan pelatihan melalui pemaparan materi mengenai Food Hygiene, Personal Hygiene dan Danger Temperature serta tambahan materi Darurat Kebakaran dan Pelayanan Prima dari 3 narasumber yang ahli di bidangnya dengan dibantu 2 orang mahasiswa serta partisipasi langsung dari peserta dalam mengikuti pelatihan tersebut dengan melakukan pengisian soal yang terdiri dari 2 (dua) sesi pelaksanaan diawal dan diakhir pelaksanaan pelatihan untuk mengetahui perkembangan mengenai kemampuan kompetensi yang didapat

dari periode pelatihan yang dilaksanakan. Pendekatan ini diharapkan dapat membuat peserta bisa mengaplikasikannya langsung di kemudian hari dan menambah wawasan, kemampuan serta kompetensi bagi peserta.



**Gambar 2. Team Pelaksana Pelatihan Food Hygiene dan Personal Hygiene  
Bagi Karyawan Hotel di Kota Semarang**

Berikut tahapan pelaksanaan Pelatihan Food Hygiene dan Personal Hygiene Bagi Karyawan Hotel di Kota Semarang adalah sebagai berikut, dapat dilihat pada diagram:

#### **Tahapan Pelaksanaan Kegiatan Pelatihan**



**Gambar 3. Diagram Tahapan Pelaksanaan Pelatihan**

### **3. HASIL DAN PEMBAHASAN**

Tahapan pelaksanaan “Pelatihan Food Hygiene dan Personal Hygiene Bagi Karyawan Hotel di Kota Semarang” adalah sebagai berikut:

#### **1. Diskusi (Analisis Kebutuhan Mitra dan Sumber Daya)**

Berdasarkan hasil diskusi melalui observasi dan wawancara dengan pihak mitra yaitu Indonesian Hotel General Manager (IHGM) DPD Jawa Tengah, masalah utama bagi permasalahan mitra pada saat ini terkait dengan masih kurangnya kemampuan pemahaman karyawan tentang penting nya kebersihan dan higienitas makanan yang terlibat di dalam pengolahan makanan. Dimana dari hasil diskusi tersebut di tentukan

jenis pelatihan dan tempat dari pelatihan tersebut yaitu yang menjadi lokasi tempat penyelenggaraan adalah:

Noormans Hotel Semarang, Jl. Teuku Umar No.27 - Jatingaleh, Karangrejo, Kec. Gajahmungkur, Kota Semarang, Jawa Tengah 5023, dilaksanakan pada hari Rabu, 26 Juli 2023, jam 09.00 – selesai.



**Gambar 4. Diskusi dengan Mitra**

## **2. Penyebaran undangan terhadap hotel dalam keanggotaan IHGM**

Penyebaran undangan dilakukan setelah hasil diskusi, dan penyebaran undangan dilakukan oleh pihak mitra sendiri yaitu IHGM DPD Jawa Tengah sebagai pihak mitra dari pengabdian masyarakat. Undangan yang disebar berupa e-flyer acara yang dibuat berisi nama pelatihan, tempat, tanggal dan waktu pelaksanaan. Disebar dengan cara mengedarkannya melalui media whatsapp group IHGM kepada pimpinan-pimpinan Hotel yang berada di dalam keanggotaan, guna disebarkan kepada karyawan nya ataupun ingin mengirimkan karyawan hotelnya langsung untuk acara pelatihan tersebut.



**Gambar 5. E-Flyer Acara**

## **3. Kordinasi dengan para dosen narasumber**

Kordinasi dilakukan dengan para dosen sebagai narasumber yang akan memberikan presentasi dalam pelaksanaan pelatihan food hygiene dan personal hygiene bagi karyawan hotel, baik dalam pelaksanaannya serta pembagian waktu bagi masing

narasumber pemateri. Didalam pelaksanaan nya pemateri akan disampaikan oleh para dosen dari Prodi. Pengelolaan Perhotelan dan Prodi. Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro sebagai narasumber untuk pemateri tambahan.

#### **4. Pelaksanaan Pelatihan Food Hygiene dan Personal Hygiene Bagi Karyawan Hotel di Kota Semarang**

Pelaksanaan acara pelatihan sendiri dilakukan tepatnya di hari Rabu, 29 Juli 2023 jam 09.00 – selesai, dilaksanakan di Bahana Room Noormans Hotel Semarang B1 Floor. Pelatihan ini diikuti oleh sebanyak 32 orang peserta yang berasal dari kota Semarang dan luar kota Semarang, yaitu para pegawai hotel sebagai pekerja makanan atau orang yang berhubungan dengan proses makanan di hotel yang termasuk kedalam keanggotaan IHGM DPD Jawa Tengah.

Pelaksanaan acara di lakukan dalam 4 sesi yaitu Pre-Test, Presentasi Food Hygiene dan Personal Hygiene, Tanggap Kebakaran, Pelayanan Prima dan Diskusi, kemudian sesi terakhir adalah Post-Test. Presentasi dilakukan oleh 3 orang Narasumber yaitu: Prima Setia Judha Pranatha SST.Par, MM.Par (Pemateri 1), Dr. Eni Mahawati, M.Kes (Pemateri 2), Dra. Emik Rahayu, M.Par (Pemateri 3). Materi yang di paparkan adalah: Food Hygiene, Personal Hygiene, dan Danger Zone, Tanggap Kebakaran di Hotel, dan Pelayanan Prima. Pelatihan sendiri dilakukan dalam beberapa tahapan sebagai berikut:

- a. Pelaksanaan Pre-Test Pelatihan Food Hygiene dan Personal Hygiene Bagi Karyawan Hotel di Kota Semarang dilakukan kepada semua peserta yang ikut dalam kegiatan pelatihan yaitu sebanyak 32 orang. Hasil daripada Pre-Test sendiri berdasarkan hasil dari Google Form yang dikirim oleh setiap peserta menyatakan rentang nilai yang di dapat oleh peserta adalah 20 – 80, dimana nilai rata-rata yang didapat 49,53 yang berarti nilai wawasan peserta rata-rata masih kurang. Tetapi terlihat masih ada peserta yang mendapatkan nilai yang baik yaitu tertinggi 80 dan terendah 20 tetapi terbanyak masih di bawah rata-rata dengan nilai median atau Tengah 40 . Pre-test dilakukan dengan cara peserta mengisi 25 buah soal pertanyaan di Google Form yang akses nya di berikan pada saat pelaksanaan pre-test tersebut. Dilakukan dengan menggunakan HP peserta sebagai alat bantu dengan waktu selama 25 menit. Dibimbing oleh Izza Ulumuddin Ahmad Asshofi, S.E., M.M.Par dosen Prodi. Pengelolaan Perhotelan dan mahasiswa.

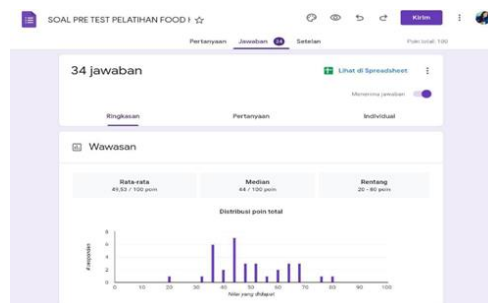




**Gambar 6. Pelaksanaan Pre-Test Oleh Izza Ulumuddin Ahmad Asshofi, S.E., M.M.Par.  
Dosen Prodi. Pengelolaan Perhotelan UDINUS Semarang**



**Gambar 7. Pelaksanaan Pre-Test**



**Gambar 8. Hasil Jawaban Pre-Test**

- b. Food Hygiene, Personal Hygiene dan Danger Temperatur dengan tema “Hygiene dan Sanitasi Makanan” oleh pemateri 1: Prima Setia Judha Pranatha SST.Par, MM.Par.



**Gambar 9. Pemberian materi Oleh Prima Setia Judha Pranatha, SST.Par, MM.Par.  
Dosen Prodi. Pengelolaan Perhotelan UDINUS Semarang**



- c. Materi Tambahan Tanggap Kebakaran, Pelayanan Prima dengan tema “Sosialisasi Tanggap Darurat Kebakaran Bagi Karyawan Hotel di Kota Semarang” oleh pemateri 2: Dr. Eni Mahawati, M.Kes. dan pemateri 3: Dra. Emik Rahayu, M.Par.



**Gambar 10. Pemberian Materi Oleh Dr. Eni Mahawati, M.Kes. Dekan Fakultas Kesehatan UDINUS Semarang**



**Gambar 11. Pemberian Materi Oleh Dra. Emik Rahayu, M.Par. Dosen Prodi. Pengelolaan Perhotelan UDINUS Semarang**

- d. Pelaksanaan Post-Test atau Tes terakhir Pelatihan Food Hygiene dan Personal Hygiene Bagi Karyawan Hotel di Kota Semarang dilakukan kepada semua peserta yang ikut dalam kegiatan pelatihan yaitu sebanyak 31 orang berkurang 2 orang tidak bisa mengikuti di karenakan kendala teknis dengan HP nya. Post-Test dilakukan untuk mengetahui bagaimana kemampuan akhir dari peserta mengenai Food Hygiene dan Personal Hygiene bagi para pekerja makanan setelah mengikuti pelatihan ini. Hasil dari Post-Test sendiri berdasarkan hasil dari Google Form yang dikirim oleh setiap peserta menyatakan rentang nilai yang di dapat oleh peserta adalah 32 – 92 , dimana nilai rata-rata peserta adalah 71,23 yang berarti nilai wawasan pengetahuan peserta mengenai Food Hygiene dan Personal Hygiene rata-rata meningkat naik 21,7 poin dan mendapat nilai baik dengan nilai median atau Tengah 72, dibandingkan nilai rata-rata pada Pre-Test sebesar 49,53 atau kurang

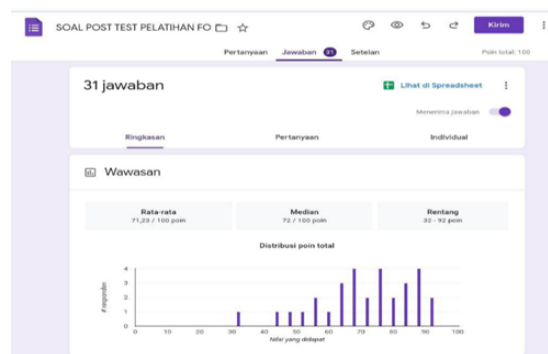
Post-Test dilakukan dimana peserta mengisi 25 buah soal pertanyaan di Google Form dengan menggunakan HP sebagai alat bantu dalam waktu 25 menit.



**Gambar 12. Pelaksanaan Post-Test Oleh Izza Ulumuddin Ahmad Asshofi, S.E.,  
M.M.Par. Dosen Prodi. Pengelolaan Perhotelan UDINUS Semarang**



**Gambar 13. Pelaksanaan Post-Test**



**Gambar 14. Hasil Jawaban Pre-Test**

#### **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

Kualitas dari masakan dan makanan yang disiapkan oleh seorang juru masak dapat mempengaruhi cita rasa suatu makanan, yang jika mengabaikan pentingnya higiene dan sanitasi serta proses kerja dapat menimbulkan citra negatif bagi citra hotel. Karena baik buruknya suatu hotel ditentukan oleh kualitas dan mutu serta kepedulian terhadap tingkat kebersihan dan higienitas hotel serta kebersihan pribadi dari personelnnya. Makanan yang disajikan kepada tamu harus selalu dijaga baik didalam waktu penyimpanan, persiapan,

maupun penanganannya. Oleh karena itu, semua staf hotel, termasuk dapur dan departemen lain harus memberikan perhatian khusus pada kebersihan dan kesehatan dari pada makanan, kebersihan pribadi, dan kebersihan area sekitarnya setiap pekerja yang terlibat didalamnya harus ikut bertanggung jawab atas produksi makanan yang aman dan kebersihan kerja yang baik dan merupakan salah satu hal penting yang diperlukan untuk menjaga produk makanan yang aman bebas dari kontaminasi mikrobiologis sehingga dapat menghasilkan produk makanan dan pelayanan yang terbaik bagi tempatnya.

### **UCAPAN TERIMA KASIH**

Ucapan terima kasih disampaikan kepada Indonesian Hotel General Manager (IHGM) DPD Jawa Tengah, Muhamad Noor Chholiss, S.E, M.M. selaku Ketua IHGM DPD Jawa Tengah dan General Manager Noormans Hotel Semarang, Management Noormans Hotel Semarang, hotel-hotel di dalam dan luar kota Semarang yang menjadi keanggotaan IHGM DPD Jateng dan para karyawan hotel yang telah bekerja sama sebagai peserta dalam kegiatan ini. Ucapan terima kasih juga disampaikan kepada Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Dian Nuswantoro Semarang, seluruh Tim Pengabdian Masyarakat Internal “Pelatihan Food Hygiene dan Personal Hygiene Bagi Karyawan Hotel di Kota Semarang” Prodi. Pengelolaan Perhotelan Universitas Dian Nuswantoro, Dr. Eni Mahawati, M.Kes. Dekan Fakultas Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro Semarang yang telah memberikan upaya agar pelaksanaan pengabdian kepada masyarakat ini dapat berjalan dengan lancar dan saling memberikan manfaat. Selain itu ucapan terima kasih juga disampaikan kepada pihak-pihak lain yang turut membantu pelaksanaan kegiatan ini sehingga dapat berjalan dengan lancar.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Bagyono, A. (2010). Kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja bidang perhotelan. Alfabeta.
- Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 tentang persyaratan higiene dan sanitasi jasa boga.
- Retno Widyati, & Yuliarsih. (2002). Hygiene dan sanitasi umum dan perhotelan. Grasindo.
- Suyono, S., & Budiman, A. (2012). Ilmu kesehatan masyarakat dalam konteks lingkungan. Buku Kedokteran ECG.