

PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI PADA OLAHAN PANGAN KERIPIK SINGKONG PT. KREASI LUTVI KEC. PANCUR BATU

Rani Suraya *¹

Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat,
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Indonesia
ranisuraya@uinsu.ac.id

Lutfiah Ramadhani

Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat,
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Indonesia

Mughni Muizza

Program Studi Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Masyarakat,
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara, Indonesia

Abstract

PT Kreasi Lutvi, a company that produces processed cassava chips, implements hygiene and sanitation. However, in one of the previous studies there were still some shortcomings. This study aims to analyze and assess the application of hygiene and sanitation in processed cassava chips at PT Kreasi Lutvi. Using a qualitative approach method of descriptive research type. The research respondents were 5 employees representing each production section. The research discusses the results of various aspects, starting from the selection of raw materials, washing, processing, storage, and packaging of chips which can be concluded to be sufficient to fulfill the application of hygiene and sanitation. However, in some aspects it still needs to be improved again such as production equipment, the use of oil and the application of the use of protective equipment such as gloves for each employee.

Keywords: Hygiene and Sanitation, Chips, Cassava.

Abstrak

PT. Kreasi Lutvi, sebuah perusahaan yang memproduksi olahan pangan keripik singkong yang melakukan penerapan hygiene dan sanitasi. Namun, dalam salah satu penelitian terdahulu masih ditemukan beberapa kekurangannya. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis serta menilai penerapan hygiene dan sanitasi pada olahan pangan kripik singkong di PT. Kreasi Lutvi. Menggunakan metode pendekatan kualitatif berjenis penelitian deskriptif. Responden penelitian berupa 5 karyawan perwakilan setiap bagian produksi. Penelitian membahas hasil dari berbagai aspek, dimulai dari pemilihan bahan baku, pencucian, proses pengolahan, penyimpanan dan pengemasan keripik yang dapat disimpulkan sudah cukup memenuhi penerapan hygiene dan sanitasi. Namun, dalam beberapa aspeknya masih perlu ditingkatkan kembali seperti alat produksi, penggunaan minyak maupun penerapan penggunaan alat pelindung seperti sarung tangan pada setiap karyawan.

Kata Kunci: Hygiene dan Sanitasi, Keripik, Singkong

¹ Korespondensi Penulis.

PENDAHULUAN

Keamanan pangan merupakan suatu kebutuhan masyarakat karena melalui makanan yang aman, masyarakat akan terlindungi dari penyakit atau gangguan kesehatan lainnya. Pengelolaan makanan yang tidak tepat dapat menimbulkan dampak negatif seperti keracunan makanan (Sartika, R. S. 2020). Penerapan hygiene dan sanitasi pada pengolahan makanan merupakan salah satu kunci yang penting agar produk pangannya aman untuk dikonsumsi. Hal ini dilakukan untuk manajemen kebersihan individu terutama penjamah makanan yang bekerja langsung dalam pengolahan pangan karena bisa saja penjamah makanan dapat mencemari bahan pangan (Anwar, dkk. 2020).

Keripik singkong adalah salah satu makanan ringan yang paling digemari dan sangat populer di Indonesia (Isna Wardiah, Subandi, Siti Kustin, 2020). Olahan makanan ini memiliki tekstur yang kering, cita rasa yang lezat dan kaya akan nutrisi, sehingga menjadi salah satu pilihan makanan yang populer di Indonesia. Keripik singkong dapat dikonsumsi langsung atau digunakan sebagai bahan baku untuk membuat makanan lainnya (Azizah., dkk. 2023).

PT. Kreasi Lutvi merupakan sebuah perusahaan yang menghasilkan makanan ringan berupa keripik singkong. Perusahaan ini berlokasi di Desa Tuntungan II, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara. Dimana industri penghasil keripik singkong ini telah berdiri sejak 2010 dan keripik singkongnya sudah dikirim ke berbagai negara, termasuk Korea Selatan. Dengan berhasilnya PT. Kreasi Lutvi mengirim keripik singkongnya sampai keluar negeri maka dapat dipastikan bahwa penerapan hygiene dan sanitasi sudahlah berjalan dengan baik. Namun, pada penelitian yang dilakukan oleh Hallijah., S. dkk dengan judul Implementasi Sistem HieGINE pada Perusahaan Keripik Singkong di PT. Kreasi Lutvi pada tahun 2023 ditemukan bahwa PT. Kreasi Lutvi perlu memperhatikan beberapa aspek dalam implementasi sistem higienis dalam proses produksi keripik singkong seperti sanitasi fasilitas produksi, peralatan dan praktik hygiene oleh karyawan yang perlu ditingkatkan.

Oleh karena itu, peneliti tertarik untuk melakukan observasi dan wawancara mendalam di Pabrik Keripik Singkong PT. Kreasi Lutvi untuk melihat apakah penerapan hygiene dan sanitasi pada penataan keripik singkong sudah sesuai, terutama pada sanitasi fasilitas produksi, dan praktik hygiene yang dilakukan oleh karyawan PT. Kreasi Lutvi.

METODE PENELITIAN

Penelitian dilakukan dengan menggunakan pendekatan kualitatif berjenis penelitian deskriptif, dimana peneliti melakukan penelitian lapangan dengan observasi dan wawancara mendalam yang dilakukan pada industri keripik singkong PT. Kreasi Lutvi bertempat di JL.Tunas Mekar No.258 Tuntungan II. Populasi dalam penelitian ini adalah karyawan industri keripik singkong PT. Kreasi Lutvi dengan sampel penelitian adalah 5 karyawan dari bagian pekerjaan yang berbeda yaitu pengupasan, pencucian,

pemotongan, penggoreng, pengemas. Instrumen yang digunakan untuk membantu jalannya observasi adalah panduan wawancara, alat tulis, perangkat seluler sebagai perekam suara dan dokumentasi, buku sebagai alat untuk menuliskan hasil wawancara mendalam untuk mendapatkan data rinci mengenai pelaksanaan hygiene dan sanitasi pada olahan pangan keripik singkong PT. Kreasi Lutvi.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil observasi dan wawancara mendalam pada industri keripik ubi PT. Kreasi Lutvi yang berada di JL.Tunas Mekar No.258 Tuntungan II, Kecamatan Pancur Batu, Kabupaten Deli Serdang, Sumatera Utara. Diketahui bahwa kondisi hygiene dan sanitasi dalam pembuatan kripik menunjukkan alat yang digunakan selama proses pengolahan singkong menjadi keripik selalu dibersihkan oleh para pekerja setiap harinya baik sebelum melakukan pekerjaan maupun sesudah melakukan pekerjaannya. Seluruh pekerja juga selalu memastikan bahwa alat-alat yang digunakan steril dan layak untuk digunakan. Bahan baku yaitu singkong dipilih dengan cermat dengan hanya dipilih ubi pasca panen yang masih segar dan bebas dari kecacatan, Adapun singkong dicuci dengan air yang mengalir berkali-kali, dari sebelum pengupasan, setelah pengupasan, pemotongan, dan sesudah pemotongan, hal ini dilakukan guna masyarakat atau konsumen akan terlindungi dari penyakit atau gangguan kesehatan lainnya seperti keracunan makanan (Sartika, R. S. 2020)

Untuk menjaga kualitas dan kebersihan selama proses pengolahan para pekerja juga memakai celemek sebagai upaya mencegah kontak langsung antara baju dengan keripik, maksud lainnya untuk menghindari pekerja terkena cipratan air dan minyak selama proses pekerjaan berlangsung, pekerja juga memakai sepatu agar keselamatan selama bekerja terjaga dan tidak terjatuh dikarenakan lantai yang licin akibat dari cipratan air dan minyak selama proses pengolahan singkong menjadi keripik tersebut. Namun beberapa pekerja tidak memakai sarung tangan selama proses pekerjaan dikarenakan beberapa dari mereka merasa tidak nyaman akan tetapi pekerja di bagian pengemasan produk diwajibkan memakai sarung tangan agar produk yang dikemas Higienis, namun daripada itu seluruh pekerja selalu mencuci tangannya dengan sabun dan air yang mengalir sebelum dan sesudah melakukan pekerjaannya. (Siregar, S.H.R, 2021).

Pemilihan Bahan Baku



Gambar 1. Pemilihan Bahan Baku

Proses pemilihan bahan makanan dilakukan sebelum pengolahan bahan makanan. Kualitas bahan makanan sangat berpengaruh terhadap hasil olahan makanan yang disajikan. Kualitas bahan makanan yang baik dapat diketahui melalui ciri-ciri fisik dan mutunya dalam hal bentuk, warna, kesegaran, bau, dan lainnya. Bahan makanan dikatakan berkualitas baik bila terbebas dari kerusakan dan pencemaran termasuk pencemaran oleh bahan kimia seperti pestisida. Bahan makanan yang baik akan menghasilkan hasil olahan yang berkualitas baik dan sehat untuk dikonsumsi (Widyastuti & Almira. 2019).

Berdasarkan observasi dan wawancara peneliti terhadap salah satu karyawan bagian pengupasan didapati proses pemilihan bahan baku keripik, PT. Kreasi Lutvi memastikan ubi singkong yang dipilih adalah yang masih segar dan baru pasca panen juga tidak cacat dalam artian kulitnya masih mulus dan tidak terkelupas, singkong juga dipastikan tidak memiliki pola lingkaran berwarna kehijauan serta kebiruan dengan memotong terlebih dahulu pangkal ujung singkong disetiap sisinya. Bahan baku singkong PT. Kreasi Lutvi diambil dari perkebunan sendiri maupun pengepul terpercaya yang sudah bekerja sama sejak lama dengan PT. Kreasi Lutvi, sehingga kualitas ubi terjamin kualitas dan keamanannya. Hal ini tentunya sejalan dengan Kemenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011 pemilihan bahan makanan mentah yang memenuhi syarat harus dalam keadaan yang segar, baik, tidak rusak dan sebaiknya berasal dari tempat resmi yang diawasi. Jadi, dapat disimpulkan bahwa pemilihan bahan baku singkong pada industri keripik singkong PT. Kreasi Lutvi sudah memenuhi syarat pemilihan bahan baku yang tepat dan dapat menjamin keamanan pangan pra produksi.

Pencucian Bahan Baku Dan Sumber Air



Gambar 2. Pencucian Bahan Baku Dan Sumber Air

Pencucian bahan baku adalah proses yang harus sangat diperhatikan dalam setiap pengolahan makanan, pencucian bahan baku seharusnya di cuci dengan air mengalir agar terhindar dari berbagai macam kemungkinan terpapar bakteri. Dan harus menggunakan sumber air yang bersih dan sehat agar makanan yang di olah menjadi aman di konsumsi karena terhindar dari kotoran dan bakteri (Ningsih., dkk. 2022).

Berdasarkan observasi dan wawancara peneliti terhadap salah satu karyawan bagian pencucian, bahan baku akan melewati proses pencucian dengan air yang mengalir. Pencucian juga dilakukan bergiliran selama beberapa kali. Pencucian pertama setelah pengupasan, dan pencucian kedua setelah pemotongan, dilakukan sampai air terlihat bening dan ubi dapat dipastikan bersih untuk siap digoreng. Karyawan memastikan pencucian dilakukan teliti dengan memastikan ubi tidak ada kontaminasi benda atau zat lain. Hasil tersebut ternyata sejalan dengan Permenkes No.1096/Menkes/Per/VI/2011 dalam proses pengolahan makanan tempat pengolahan makanan harus memenuhi persyaratan teknis hygiene sanitasi, pemilihan bahan sortir untuk memisahkan/membuang bagian bahan yang rusak/afkir dan untuk menjaga mutu dan keawetan makanan serta mengurangi resiko pencemaran makanan. Peracikan bahan, persiapan bumbu, persiapan pengolahan dan prioritas dalam memasak harus dilakukan sesuai tahapan, harus higienis dan semua bahan yang siap dimasak harus dicuci dengan air yang mengalir. Jadi, dapat disimpulkan bahwa proses pencucian bahan baku pada industri keripik singkong PT. Kreasi Lutvi sudah memenuhi syarat pencucian bahan baku yang tepat dikarenakan proses pencucian dilakukan berkali-kali dengan air yang mengalir sehingga, dapat menjamin keamanan pangan pra produksi.

Kondisi Kebersihan Alat dan Proses Pengolahan Keripik



Gambar 3. Kondisi Kebersihan Alat dan Proses Pengolahan Keripik

Pengolahan makanan adalah proses pengubahan bentuk dari bahan makanan mentah menjadi makanan siap santap. Prinsip pengolahan makanan yang baik merupakan kaidah umum yang perlu diperhatikan jika seseorang akan memproduksi makanan untuk memberikan jaminan keamanan dan mutu produk makanan yang dihasilkannya (Widyastuti & Almira. 2019). Semua perlengkapan yang di gunakan dalam proses pengolahan makanan seperti sendok, pisau dan peralatan lainnya. Bentuk peralatan masak dipersyaratkan mudah dibersihkan dan tidak boleh berlekuk dan tidak boleh di gunakan untuk keperluan lain selain memasak, mengolah makanan dan menyimpan makanan. Wadah penyimpanan makanan harus dalam keadaan bersih. Peralatan untuk penyimpanan makanan harus terpisah untuk penyimpanan makanan matang dan makanan/bahan mentah, bahan kering, dan bahanmakanan basah terpisah untuk setiap jenisnya (Permenkes, 2011).

Berdasarkan observasi dan wawancara peneliti terhadap salah satu karyawan bagian Pematangan dan penggoreng, alat yang digunakan akan melewati pembersihan sebelum dan sesudah digunakan, begitupun dengan tempat yang digunakan. Ini dilakukan guna menjaga keamanan dan kebersihan produk juga keamanan pekerja. Adapun alat yang digunakan ialah dua alat pemotong ubi, wajan, tirsan, saringan dan box penampung keripik yang sudah siap sortir dan kemas. Semua bentuk peralatan masak juga sejalan dengan (Permenkes, 2011) dengan bentuk yang mudah dibersihkan, hanya digunakan untuk menggoreng keripik dan tidak digunakan untuk keperluan lain, serta wadah yang digunakan berbeda antara wada penyimpanan keripik yang sudah digoreng dan belum. Namun, dalam hal sanitasi fasilitas produksi seperti alat saringan minyak terlihat berkerak dan tidak disebutkan kapan terakhir diganti dengan yang baru. Maka dari itu diharapkan PT. Kreasi Lutvi terus memperhatikan sanitasi peralatan dan area kerja agar tetap terjaga dengan baik.

Minyak goreng yang digunakan berupa minyak goreng dalam jirigen yang jernih dan tidak memiliki bau yang tengik, tetapi tidak diketahui pasti brand minyak yang digunakan. Selain itu minyak goreng yang digunakan dalam proses pengolahan tidak mengalami proses penggantian secara berkala atau hanya mengalami penambahan minyak goreng baru apabila jumlah minyak dalam proses penggorengan keripik sudah

banyak berkurang. Hal ini tentu saja perlu diperbaiki, dikarenakan penggunaan minyak goreng yang sudah berwarna coklat menandakan kandungan asam lemaknya sudah jenuh dan hal tersebut akan berpengaruh terhadap warna keripik (Ahmad., dkk. 2022). Disarankan kepada PT. Kreasi Lutvi untuk melakukan pergantian minyak goreng secara berkala apabila warnanya telah coklat atau sudah dipakai lebih dari 16 kali penggorengan, hal ini dilakukan untuk menghindari kerusakan minyak yang akan mempengaruhi kualitas dan nilai gizi keripik singkong yang akan di goreng.

Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan. Perlindungan kontak langsung dengan makanan matang jadi dilakukan dengan penjepit makanan, sarung tangan, sendok, garpu dan sejenisnya. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tidak merokok serta tidak makan/mengunyah (Widyastuti & Almira. 2019).

Berdasarkan observasi dan wawancara peneliti terhadap salah satu karyawan bagian penggorengan, proses pengolahan bahan baku sudah dapat dikatakan baik dikarenakan pekerja sudah melakukan perlindungan kontak langsung pada makanan matang dengan menggunakan celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tidak mengunyah, dan tidak merokok saat sedang menggoreng dan mendistribusikan keripik untuk dilakukan penyortiran dan pengemasan, Namun, beberapa pekerja tidak memakai sarung tangan selama proses pekerjaan dikarenakan beberapa dari mereka merasa tidak nyaman akan tetapi pekerja di bagian pengemasan produk diwajibkan memakai sarung tangan agar produk yang dikemas Higienis, namun daripada itu seluruh pekerja selalu mencuci tangannya dengan sabun dan air yang mengalir sebelum dan sesudah melakukan pekerjaannya. Walaupun seluruh pekerja selalu mencuci tangan, penggunaan sarung tangan selama proses pekerjaan sangatlah penting untuk menjaga kebersihan diri dan tangan, serta meminimalkan dampak yang tidak diinginkan. Seperti kontaminasi bakteri ataupun virus yang dapat merusak keamanan suatu produk olahan pangan (Siregar, S.H.R. 2021).

Jadi, disimpulkan bahwa proses pengolahan bahan baku pada industri keripik singkong PT. Kreasi Lutvi sudah memenuhi syarat pengolahan dan sejalan dengan teori (Widyastuti & Almira. 2019). Namun, PT. Kreasi Lutvi memerlukan perhatian lebih terhadap kebersihan atau sanitasi alat produksi dan penggunaan pada minyak goreng.

Penyimpanan Keripik Yang Sudah Jadi



Gambar 4. Penyimpanan Keripik Yang Sudah Jadi

Keripik yang sudah digoreng harus disimpan dengan cara penyimpanan yang baik karena kesalahan dalam penyimpanan dapat berakibat penurunan mutu dan keamanan makanan. Wadah penyimpanan makanan harus dalam keadaan bersih. Peralatan untuk penyimpanan makanan harus terpisah untuk penyimpanan makanan matang dan makanan/bahan mentah, bahan kering, dan bahan makanan basah terpisah untuk setiap jenisnya (Permenkes, 2011).

Berdasarkan observasi dan wawancara peneliti terhadap salah satu karyawan bagian penggorengan dan pengemasan didapati proses penyimpanan keripik PT. Kreasi Lutvi sudah sejalan dengan (Permenkes, 2011) dengan melakukan penyimpanan keripik menggunakan wadah terpisah antara keripik yang sudah digoreng dan belum, menggunakan wadah yang bersih juga kering dan memiliki penutup untuk keripik yang sudah di goreng untuk mencegah dari kerusakan makanan dan kontaminasi bahan pencemar yang dapat merusak mutu dan keamanan produk keripik Singkong PT. Kreasi Lutvi. Jadi, dapat disimpulkan bahwa proses penyimpanan pada industri keripik singkong PT. Kreasi Lutvi sudah memenuhi syarat.

Proses Pengemasan Keripik Singkong dan Proses Akhir Limbah yang Dihasilkan



Gambar 5. Proses Pengemasan Keripik Singkong

Proses pengemasan merupakan tahapan akhir dari suatu produksi produk pangan, pada proses ini perlu memperhatikan jenis kemasan, kebersihan pun tidak ada kecacatan pada kemasan, digunakan juga perlabelan sebagai pintu informasi produk dan penarik konsumen. Perlabelan sesuai dengan PP No.69 tahun 1999 label pada kemasan sekurang kurangnya harus mencantumkan nama produk, berat bersih, masa kadaluarsa, komposisi bahan baku dan informasi/alamat tempat pembuatan produk (Nurunnisa Pebilivya, 2021).

Dalam proses ini juga perlu diperhatikan hygiene dan sanitasi setiap pekerja, menurut Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 Semua kegiatan pengolahan makanan harus dilakukan dengan cara terlindung dari kontak langsung antara penjamah dengan makanan. Perlindungan kontak langsung dengan makanan matang jadi dilakukan dengan penjepit makanan, sarung tangan, sendok, garpu dan sejenisnya. Setiap tenaga pengolah makanan pada saat bekerja harus memakai celemek, tutup rambut, sepatu dapur, tidak merokok serta tidak makan/mengunyah. Tentu saja, hal ini dilakukan untuk mencegah dari adanya kontaminasi silang ataupun bahan pencemar.

Berdasarkan observasi dan wawancara peneliti terhadap salah satu karyawan bagian pengemasan didapati proses pengemasan keripik PT. Kreasi Lutvi sudah cukup baik dan memenuhi syarat dan sejalan dengan Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 dengan proses pengemasan dilakukan di ruangan khusus yang terpisah dari dapur juga tempat pengupasan, menggunakan *air conditioner* untuk memastikan kesterilan ruangan. Kemudian, pekerja melakukan proses pengemasan dengan menggunakan celemek, sarung tangan dan penutup kepala, namun tidak banyak yang menggunakan masker, walaupun pekerja tidak merokok dan berkerja sambil mengunyah, hal ini tetap perlu dijadikan perhatian

husus guna optimalisasi pencegahan adanya kontaminasi silang ataupun bahan pencemar hingga akhir.

Pengemasan dilakukan kedalam 3 bentuk kemasan berbeda, untuk produksi lokal maupun produksi yang dikirim ke luar negeri. Ketiga kemasan tersebut di pastikan terjaga keamanan dan kebersihannya dikarenakan pengemasan sudah menggunakan sealer press yang canggih untu memastikan produk kedap udara. Perlabelan pada kemasan juga sudah disesuaikan dengan PP No.69 tahun 1999 dengan nama produk, berat bersih, masa kadaluarsa, komposisi bahan baku dan informasi/alamat tempat pembuatan produk.



Gambar 6. Bentuk Kemasan
(Sumber: deliserdangmall & GaleriP3UD)

Limbah adalah hasil sisa atau buangan dari suatu kegiatan produksi, seperti industri keripik singkong yang menghasilkan limbah padat dan cair dalam kegiatan produksinya. Adapun limbah padat yang dihasilkan dari industri keripik singkong adalah kulit singkong, bonggol singkong, dan air bekas cucian singkong (Purba., dkk. 2023)

Hasil ini sejalan dengan hasil penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh (Purba, A. F. H., dkk pada tahun 2023) yang berjudul analisis pengelolaan limbah padat dan cair industri keripik singkong terhadap lingkungan masyarakat berisikan hasil limbah kulit singkong PT. Kreasi Lutvi dikumpulkan dan ditampung oleh pihak lain yang membutuhkan untuk pakan ternak secara gratis dan juga untuk pakan ternak pemilik industri. Sedangkan, endapan cucian singkong terkadang dijadikan mofaf.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil observasi dan wawancara maka setiap proses pengolahan keripik singkong PT. Kreasi Lutvi JL.Tunas Mekar No.258 Tuntungan II, dari pemilihan bahan baku, pencucian, pemotongan, pengolahan, pengemasan, dan pengolahan limbah sudah cukup memenuhi penerapan hygiene dan sanitasi. Namun, pada

beberapa bidang perlu ditingkatkan kembali aspek hygiene serta sanitasinya, seperti alat produksi, penggunaan minyak maupun penerapan penggunaan alat pelindung seperti sarung tangan pada setiap karyawan.

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, K., Navianti, D., & Rusilah, S. (2020). Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *J. Dunia Kesmas*, 9(4), 512-520.
- Azizah, D. N., Ammbiya, W., & Wachdijono, W. (2023, August). PENGARUH HARGA DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN KRIPIK SINGKONG QTELA DI KOTA CIREBON PROVINSI JAWA BARAT. In *Prosiding: Seminar Nasional Ekonomi dan Teknologi* (pp. 130-137).
- Halijah, S., Sibuea, M. Z., Wirdayani, A., Khairunnisa, R., Suherry, K., Aprilia, P. D., ... & Adisti, P. (2023). Implementasi Sistem HieGINE pada Perusahaan Keripik Singkong di PT. Kreasi Lutvi. *ARRAZI: Scientific Journal of Health*, 1(1), 93-102.
- HASIBUAN, R. R. (2021). ANALISIS KEUNGGULAN KOMPETITIF PT KREASI LUTVI SEJAHTERA DALAM EKSPOR KERIPIK SINGKONG KE KOREA SELATAN. *SKRIPSI: Fakultas ilmu sosial dan ilmu politik. Universitas Sriwijaya*.
- Kementerian Kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran: Kementerian Kesehatan RI; 2003.
- Pebilivya, N. (2021). Analisis pengendalian kualitas produksi keripik pisang pada ud. Soponyono karang Pucung, Way sulan, lampung Selalatan (bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Purba, A. F. H., Harahap, S. A., Widyana, W., & Hasibuan, A. (2023). ANALISIS PENGOLAHAN LIMBAH PADAT DAN CAIR INDUSTRI KERIPIK SINGKONG TERHADAP LINGKUNGAN MASYARAKAT. *SOSPENDIS: Sosiologi Pendidikan dan Pendidikan IPS*, 1(3), 155-160.
- Sartika, R. S. (2020). Keamanan pangan penyelenggaraan makanan bagi pekerja. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 1(1), 29-35.
- Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan. *K-Media: Yogyakarta*.