

PENILAIAN RISIKO KESEHATAN KERJA PADA USAHA MIKRO WARUNG TEGAL "BERKARYA"

Yunico Samuel M. Silitonga¹, Zayanda Fitri¹, Anjani Dhiyaputri K.¹, Ergita Fujasari
Hendratno¹, Kenygya Ahadysta¹, Noorma Zuliana Puryani¹, Wulan Nur Hikmah¹
Ade Dwi Lestari^{2*}

Diterima
05 Januari 2024
Revisi
08 Januari 2024
Disetujui
09 Januari 2024
Terbit Online
11 Januari 2024

¹ Fakultas Kedokteran, Universitas Trisakti, Jakarta, Indonesia

² Departemen Kedokteran Kerja, Universitas Trisakti, Jakarta, Indonesia

*Penulis Koresponden:
adedwilestari@trisakti.ac.id



Abstrak

Pengabdian kepada Masyarakat di warung tegal "Berkarya" bertujuan meningkatkan keselamatan dan kesehatan kerja di sektor industri mikro. Aktivitas yang dilakukan berupa penilaian risiko kesehatan dan keselamatan kerja di industri mikro warteg Berkarya. Metode yang digunakan meliputi observasi, wawancara, dan penilaian risiko Kesehatan menggunakan matriks 4x4. Hasil menunjukkan bahwa warteg "Berkarya" menghadapi risiko kesehatan kerja yang beragam, paling tinggi adalah risiko bahaya kerja ergonomi. Simpulan dari pengabdian ini adalah pentingnya intervensi preventif dan edukasi tentang kesehatan keselamatan kerja untuk mengurangi risiko penyakit akibat kerja dan kecelakaan kerja.

Kata kunci:

PENDAHULUAN

Warung Tegel (Warteg), sebagai representasi usaha mikro di Indonesia, tidak hanya berperan penting dalam perekonomian lokal tetapi juga dalam kehidupan sosial masyarakat. Warteg, yang dikenal dengan harga makanannya yang terjangkau dan variasi menu yang beragam, telah menjadi pilihan utama bagi masyarakat menengah ke bawah dalam memenuhi kebutuhan pangan sehari-hari. Keberadaan warteg di berbagai daerah, termasuk di kota besar seperti Jakarta, menunjukkan adaptasi dan ketahanan usaha ini dalam menghadapi persaingan dengan restoran dan kafe modern.

Namun, di balik kontribusi signifikan warteg terhadap ketahanan pangan dan ekonomi lokal, terdapat isu penting yang sering terabaikan, yaitu aspek keselamatan dan kesehatan kerja (K3) bagi para pekerja di warteg. Keselamatan dan kesehatan kerja merupakan aspek krusial yang berkaitan dengan perlindungan dan kesejahteraan pekerja dalam lingkungan kerja mereka. Di warteg, pekerja sering kali menghadapi kondisi kerja yang kurang ergonomis, seperti berdiri terlalu lama, melakukan gerakan repetitif, yang dapat menimbulkan berbagai masalah kesehatan (Sumber 2).

Pada kegiatan kali ini yang menjadi objek adalah warteg "Berkarya" yang terletak di Kelurahan krendang, Kecamatan Tambora. Metode yang digunakan untuk menilai risiko kesehatan kerja adalah Metode Health Risk Assessment (HRA) yang memiliki beberapa keunggulan dalam menilai dan menganalisis permasalahan kesehatan kerja, terutama di lingkungan rumah makan seperti warteg:

1. **Identifikasi Risiko Terperinci:** HRA memungkinkan identifikasi risiko kesehatan yang terperinci, termasuk paparan terhadap bahan kimia berbahaya, risiko kecelakaan, dan masalah ergonomis yang mungkin terjadi di dapur atau area layanan.
2. **Penilaian Berbasis Bukti:** Metode ini berdasarkan data dan bukti ilmiah, memungkinkan penilaian risiko yang lebih objektif dan akurat.
3. **Prioritas Risiko:** HRA membantu dalam menentukan risiko mana yang paling kritis dan memerlukan tindakan segera.

4. **Pengembangan Strategi Pencegahan:** Dengan memahami risiko secara detail, pengelola rumah makan dapat mengembangkan strategi yang tepat untuk mengurangi atau menghilangkan risiko kesehatan kerja.
5. **Kepatuhan Regulasi:** HRA membantu memastikan bahwa rumah makan mematuhi standar kesehatan dan keselamatan kerja yang berlaku.
6. **Peningkatan Kesadaran Kesehatan dan Keselamatan:** Pelaksanaan HRA dapat meningkatkan kesadaran dan pelatihan karyawan tentang praktik kesehatan dan keselamatan di tempat kerja.
7. **Pengurangan Biaya Jangka Panjang:** Dengan mengidentifikasi dan menangani risiko kesehatan kerja lebih awal, HRA dapat membantu mengurangi biaya terkait penyakit dan kecelakaan kerja di masa depan.
8. **Kepuasan dan Retensi Karyawan:** Lingkungan kerja yang aman dan sehat dapat meningkatkan kepuasan karyawan dan mengurangi tingkat pergantian karyawan.

Secara keseluruhan, *Health Risk Assessment* adalah alat penting untuk memastikan lingkungan kerja yang aman dan sehat di rumah makan.

Melalui penilaian risiko Kesehatan diharapkan dapat mengidentifikasi potensi masalah kesehatan dan keselamatan kerja yang dihadapi oleh para pekerja, serta mengembangkan strategi pengendalian yang efektif untuk meningkatkan mencegah penyakit akibat kerja dan kecelakaan kerja di lingkungan kerja sebuah warteg. Pendekatan ini penting untuk memastikan bahwa warteg tidak hanya berkontribusi pada ekonomi dan ketahanan pangan, tetapi juga pada kesejahteraan dan keselamatan pekerja yang merupakan tulang punggung usaha ini.

METODE PELAKSANAAN

Kegiatan pengabdian masyarakat ini dilaksanakan di Kelurahan Krendang, Tambora, Jakarta Barat pada tanggal 13 hingga 14 November 2023. Sasaran kegiatan ini adalah warung tegal (warteg) Berkarya yang dijalankan oleh pemilik sekaligus pekerja yang berjumlah tiga orang. Pelaksanaan pengabdian masyarakat ini terdiri dari persiapan melalui pengarahan dari lurah dan ibu kader kelurahan Krendang Jakarta Barat. Kemudian dilanjutkan dengan observasi ke lokasi yang beralamat di Jalan Krendang Selatan No. 04, RT. 001/06, Kelurahan Krendang, Kecamatan Tambora, Jakarta Barat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta.

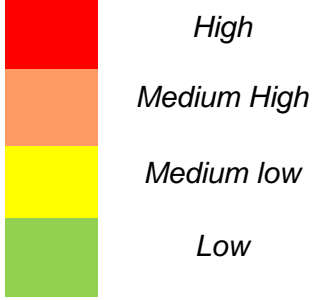
Dilakukan juga wawancara dengan pemilik warteg secara langsung mengenai kondisi Kesehatan dan lingkungan kerja. Pengambilan foto lingkungan kerja juga dilakukan seizin pemilik warteg. Dilakukan juga pengukuran beberapa parameter lingkungan kerja seperti suhu lingkungan, bising dan pencahayaan dengan peralatan sederhana. Kegiatan dilanjutkan dengan sesi diskusi bersama pembibing untuk menilai risiko kesehatan kerja di warteg "Berkarya" menggunakan matrix penilaian risiko Kesehatan yang telah ditetapkan .

Tabel 1. Skor *probability* dan *consequences* penyakit dan kecelakaan kerja

Skor	<i>Probability</i>	<i>Consequences</i>
1	Tahunan	Pertolongan pertama
2	Bulanan	Kurang dari atau 4 hari cuti sakit
3	Mingguan	Lebih dari 4 hari cuti sakit
4	Harian	Kecacatan dan kematian

Tabel 2. Matriks risiko Kesehatan

<i>Probability</i>	4	4	8	12	16
	3	3	6	9	12
	2	2	4	6	8
	1	1	2	3	4
		1	2	3	4
		<i>Consequences</i>			



High
Medium High
Medium low
Low

Dalam analisis risiko kesehatan yang dilakukan menggunakan tabel penilaian risiko 4x4 untuk mengklasifikasikan potensi insiden berdasarkan *Consequences* dari mulai pertolongan pertama hingga kecacatan dan kematian. Probability berupa frekuensi kejadian dinilai dari tahunan hingga harian. Tabel penilaian risiko ini untuk menentukan langkah-langkah mitigasi yang diperlukan, dengan mengutamakan tindakan berdasarkan skala prioritas risiko yang telah dihitung.

Indikator keberhasilan kegiatan pengabdian masyarakat ini dinilai dari kemampuan mahasiswa dapat mengidentifikasi masalah kesehatan pada pekerja akibat pekerjaan dan lingkungan kerja serta menunjukkan perilaku sebagai pemimpin dan pembelajar yang dewasa yang profesional, serta dapat memberikan edukasi terkait masalah yang ditemukan. Penilaian untuk mengukur pencapaian indikator keberhasilan dilakukan melalui metode evaluasi, termasuk penilaian tertulis dan penyajian (presentasi) langsung.

HASIL DAN DISKUSI

Warteg Berkarya telah beroperasi sejak tahun 2008. Usaha ini dikelola oleh tiga orang pekerja yang juga merupakan pemilik, yaitu suami, istri, dan anak mereka. Bangunan warteg ini terdiri dari dua lantai berkonstruksi beton, dengan dimensi panjang

9 meter dan lebar 3 meter. Lantai dasar difungsikan sebagai area berjualan yang mencakup dapur dan ruang makan, sementara lantai atas dijadikan tempat tinggal pemilik.

Operasional warteg ini berlangsung selama 15 jam setiap hari, mulai pukul 06.00 hingga 21.00 WIB. Selama jam operasional, terdapat waktu istirahat selama 1-2 jam. Warteg ini buka setiap hari, dari Senin hingga Minggu, tanpa hari libur.

Kegiatan sehari-hari di warteg dimulai dengan belanja ke pasar menggunakan sepeda motor pada pukul 06.00 pagi. Setelah kembali sekitar pukul 07.00 pagi, proses memasak dimulai, yang meliputi mencuci bahan makanan, memotong, memasak, dan menyajikan makanan di etalase. Saat pembeli datang, salah satu pekerja akan melayani, dan setelah itu mencuci piring kotor. Warteg Berkarya melayani sekitar 40 pembeli setiap harinya.

Pada kegiatan berbelanja bahan makanan di pasar, salah satu hazard yang perlu diperhatikan adalah risiko kecelakaan lalu lintas saat melakukan aktivitas belanja. Hazard ini dapat menyebabkan gangguan kesehatan serius seperti trauma kepala. Dengan *probability* 1 dan *consequence* 4, risiko ini didapat sebesar 4, yang dikategorikan sebagai medium low. Untuk mengurangi risiko ini, saran kontrol yang bisa dilakukan adalah penggunaan helm yang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk meningkatkan keselamatan saat berkendara.

Hazard lain adalah terpaparnya mata oleh sinar ultraviolet dan debu jalan raya serta polusi udara, yang sering terjadi selama kegiatan belanja di luar ruangan. *Hazard* ini dapat menyebabkan gangguan kesehatan seperti pterygium. Dengan *probability* 1 dan *consequence* 2, risiko ini didapat sebesar 2 dan dikategorikan sebagai Low. Untuk mengurangi risiko ini, saran kontrol yang bisa dilakukan adalah memakai helm dengan penutup wajah yang dapat melindungi mata dari paparan sinar ultraviolet dan debu.

Kegiatan mempersiapkan makanan, hazardnya berupa posisi jongkok dan menunduk saat mencuci bahan makanan. Dikarenakan posisi cucian berada di lantai. Posisi ini dapat menimbulkan berbagai gangguan kesehatan seperti MSDS (Musculo

Skeletal Disorder) atau gangguan otot rangka akibat kerja terutama pada tungkai dan punggung. Dengan *probability* 4 dan *consequence* 2, risiko ini didapat sebesar 8, dikategorikan sebagai medium high. Untuk mengurangi risiko ini, saran kontrol yang bisa diambil adalah mengubah tempat pencucian dari lantai ke meja cucian piring yang ada agar lebih ergonomis. Penyesuaian ini dapat membantu mengurangi tekanan pada kaki dan punggung, sehingga mengurangi potensi gangguan kesehatan yang disebutkan.

Dalam proses mempersiapkan makanan, salah satu *hazard* yang sering dihadapi adalah risiko yang ditimbulkan oleh Gerakan *repetitive* pergelangan tangan saat menggunakan pisau untuk memotong bahan makanan. Hazard ini memiliki *probability* 1 dan *consequence* 1, sehingga risiko yang dihasilkan adalah 1, yang dikategorikan sebagai low. Ketajaman pisau dalam hal ini perlu diperhatikan.

Dalam proses mempersiapkan makanan, mencuci bahan makanan merupakan salah satu aktivitas yang juga menyimpan risiko, meskipun risikonya lebih rendah. Proses mencuci ini memiliki risiko yang dikategorikan sebagai *low*, dengan *probability* 1 dan *consequence* 1, sehingga menghasilkan risiko total 1. Salah satu gangguan kesehatan yang dapat terjadi adalah tertusuk duri ikan, yang meskipun jarang, bisa menjadi masalah jika terjadi.

Untuk mengurangi risiko ini, saran kontrol yang bisa diambil adalah penggunaan sarung tangan saat mencuci bahan makanan. Sarung tangan ini tidak hanya dapat melindungi dari duri ikan, tetapi juga dari bahan-bahan lain yang mungkin berpotensi menyebabkan luka atau iritasi kulit. Langkah pencegahan sederhana ini dapat efektif dalam mengurangi risiko saat melakukan tugas mencuci bahan makanan.

Salah satu *hazard* yang dihadapi saat memasak adalah risiko yang terkait dengan suhu panas yang melebihi 35°C. Risiko ini memiliki *probability* 3 dan *consequence* 1, sehingga menghasilkan risiko total 3, yang dikategorikan sebagai *medium low*. Beberapa gangguan kesehatan yang mungkin timbul akibat terpapar suhu panas ini termasuk dehidrasi ringan, dan miliaria (ruam panas).

Untuk mengurangi risiko ini, beberapa saran kontrol yang bisa diterapkan meliputi minum air yang cukup untuk menghindari dehidrasi, memperbaiki dan membersihkan exhaust fan untuk membantu mengatur suhu di area memasak, serta edukasi tentang pentingnya minum minimal 2 liter air per hari. Selain itu, memperhatikan warna urine sebagai indikator hidrasi juga penting. Menambah ventilasi di area memasak juga dapat membantu dalam mengurangi risiko terkait suhu panas yang tinggi ini.

Risiko gerakan lengan yang repetitif saat memasak, dengan *probability* 4 dan *consequence* 2, menghasilkan risiko total 8, dikategorikan sebagai *medium high*. Gangguan kesehatan yang mungkin timbul termasuk *frozen shoulder* dan *tennis elbow*. Saran kontrol untuk mengurangi risiko ini adalah melakukan peregangan secara rutin, yang penting untuk mengurangi risiko cedera dan menjaga fleksibilitas otot

Risiko tercipratnya minyak panas saat memasak, dengan *probability* 1 dan *consequence* 1, menghasilkan risiko total 1, dikategorikan sebagai *Low*. Gangguan kesehatan utama yang mungkin terjadi adalah luka bakar. Sebagai langkah pencegahan, disarankan untuk menggunakan pakaian lengan panjang atau kacamata fungsional (*face shield*) untuk melindungi diri dari minyak panas

Risiko terpeleset di dapur, khususnya di lantai yang basah atau licin, memiliki *probability* 1 dan *consequence* 2, menghasilkan risiko total 2, dikategorikan sebagai *Low*. Gangguan kesehatan yang mungkin terjadi akibatnya adalah trauma tumpul. Untuk mengurangi risiko ini, disarankan untuk memakai sandal saat memasak dan memastikan lantai tempat memasak selalu bersih dan kering.

Berdiri lebih dari tiga jam saat memasak terkait dengan risiko tertentu. Risiko ini memiliki *probability* 4 dan *consequence* 2, menghasilkan total risiko 8, dan dikategorikan sebagai *Medium high*. Gangguan varises bisa menjadi masalah kesehatan yang timbul dari kondisi ini. Saran untuk mengurangi risiko ini adalah melakukan istirahat dan relaksasi otot secara periodik, yang efektif dalam mengurangi kelelahan dan ketegangan yang disebabkan oleh berdiri lama.

Risiko terkait dengan berdiri untuk waktu yang lama saat menghadirkan makanan memiliki *probability* 4 dan *consequence* 2, menghasilkan risiko total 8, yang dikategorikan sebagai Medium high. Gangguan kesehatan yang mungkin terjadi akibatnya termasuk MSDS (*Musculoskeletal Disorders*) dan varises. Untuk mengurangi risiko ini, disarankan melakukan istirahat dan relaksasi otot secara periodik. Selain itu, mengatur posisi makanan agar sejajar di depan pekerja dapat membantu mengurangi kelelahan yang disebabkan oleh posisi berdiri yang lama.

Melakukan gerakan memutar atau twisting saat mengambil makanan dapat menimbulkan risiko kesehatan. Dengan *probability* 4 dan *consequence* 2, risiko ini dihitung sebagai 8, masuk dalam kategori medium high. Gangguan utama yang sering terjadi dari gerakan ini adalah *low back pain*. Untuk mengurangi risiko ini, memberikan edukasi tentang teknik pengambilan makanan yang tepat sangat penting. Selain itu, penyesuaian posisi makanan agar berada sejajar di depan pekerja juga efektif dalam mengurangi risiko yang berkaitan dengan gerakan berputar.

Kondisi pencahayaan yang kurang saat menghadirkan makanan, dengan intensitas sekitar 249 Lux 50 Lux. Nilai ini jauh dibawah *standard* untuk lingkungan kerja memasak menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 70 tahun 2016 tentang Standar dan Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Industri seharusnya 500 lux. Risiko ini memiliki *probability* 1 dan *consequence* 2, sehingga total risikonya adalah 2, masuk dalam kategori *Low*. Gangguan yang mungkin timbul dari kondisi ini adalah gangguan visus. Sebagai langkah pencegahan, menambah lampu atau mengganti lampu dengan daya yang lebih besar disarankan untuk meningkatkan kondisi pencahayaan dan mengurangi risiko tersebut.

Menunggu pembeli dengan jam kerja yang panjang membawa risiko kesehatan tertentu. Risiko ini, dengan *probability* 3 dan *consequence* 1, menghasilkan total skor 3, yang dikategorikan sebagai *Low*. Gangguan kesehatan yang utama dari kondisi ini adalah kejenuhan. Meskipun tidak ada saran kontrol spesifik yang diberikan untuk *hazard* ini,

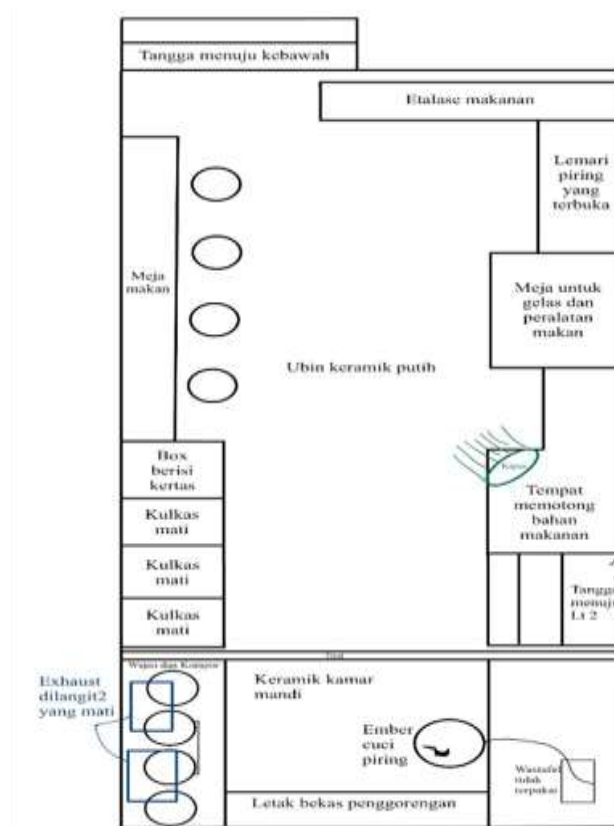
penting untuk mencari cara dalam mengelola waktu kerja dan istirahat yang seimbang untuk mencegah kejenuhan.

Kondisi pencahayaan yang tidak memadai, khususnya saat mencuci piring dengan intensitas cahaya sekitar 50 Lux. Nilai ini jauh di bawah *standard* untuk lingkungan kerja memasak menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 70 tahun 2016 tentang Standar dan Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Industri seharusnya 500 lux. Keadaan ini memunculkan risiko Kesehatan gangguan tajam penglihatan. Risiko ini memiliki *probability* 1 dan *consequence* 2, sehingga total risikonya adalah 2, masuk dalam kategori *Low*. Gangguan utama yang mungkin terjadi dari kondisi pencahayaan ini adalah gangguan visus. Sebagai solusi, disarankan untuk menambah lampu atau mengganti lampu yang ada dengan yang memiliki watt lebih besar, yang akan membantu meningkatkan visibilitas dan mengurangi risiko yang berkaitan dengan kondisi pencahayaan yang buruk.

Aktivitas mencuci piring menimbulkan risiko tertentu. Risiko ini, dengan *probability* 1 dan *consequence* 2, berjumlah 2, dikategorikan sebagai *Low*. Gangguan kesehatan utama yang dapat muncul adalah dermatitis kontak iritan. Untuk mengurangi risiko ini, beberapa langkah yang bisa diambil meliputi penggunaan sarung tangan guna melindungi tangan dari sabun dan air yang berlebih, mengganti jenis sabun detergen jika terjadi iritasi kulit, serta memberikan perawatan pada tangan yang teriritasi dengan salep. Selain itu, memindahkan posisi mencuci piring ke wastafel dapat membantu dalam menciptakan postur yang lebih ergonomis.

Posisi menjongkok saat mencuci piring menimbulkan risiko tertentu. Dengan *probability* 4 dan *consequence* 2, risiko ini berjumlah 8, dikategorikan sebagai *Medium High*. Gangguan kesehatan yang utama akibat posisi ini adalah MSDS (*Musculoskeletal Disorders*). Sebagai solusi, disarankan untuk memindahkan posisi mencuci piring ke wastafel yang lebih tinggi agar tidak perlu menjongkok. Langkah ini dapat membantu mengurangi risiko cedera atau ketidaknyamanan yang berkaitan dengan punggung dan kaki.

Terkait dengan aspek keselamatan dan kesehatan kerja, pekerja tidak mencatat riwayat kecelakaan atau penyakit akibat kerja. Namun, mereka mengingat beberapa insiden, seperti luka di lengan bawah yang terjadi saat memasak. Ada juga kejadian terjatuh dari tangga yang disebabkan oleh tumpukan sandal. Saat ini, keluhan yang sering dirasakan oleh pemilik wanita termasuk baal dan kesemutan di pergelangan tangan, kram pada kaki saat jongkok terlalu lama, serta rasa pegal di bagian pinggang.



Gambar 1. Denah Ruang



Gambar 2. Pelaksanaan Kegiatan



Gambar 3. Tempat dan Posisi Memotong Bahan Makanan



Gambar 4. Bekas luka akibat kecelakaan Kerja saat Memasak



Gambar 5. Tempat dan Posisi Memasak



Gambar 6. Tempat Mencuci Piring atau Alat masak



Gambar 7. Etalase tempat penyajian makananan



Gambar 8. Pencahayaan di Tempat Menghidangkan Makanan

KESIMPULAN (Calibri 12, Bold, Full Capital, 1,5 Spasi, spacing after 6 pt)

Berdasarkan hasil penilain risiko kesehatan kerja pada warteg Bekarya dapat disimpulkan bahwa risiko medium high pada ergonomi yaitu posisi jongkok saat mencuci bahan makanan dan piring, memotong dengan gerakan repetitif pergelangan tangan dengan menggunakan pisau tumpul, gerakan repetitif lengan saat memasak karena

meja letaknya tinggi, berdiri lama selama 3 jam saat memasak dan melayani pembeli, dan gerakan batang tubuh berputar untuk mengambil makanan di etalase penyajian.

Risiko medium low pada hazard ergonomic yaitu mengangkat beban berat (beras 20 lt dan lain lain 10kg), *hazard* fisika suhu panas lingkungan (>35°C), *hazard* psikososial yaitu kerja monoton menunggu pembeli dengan jam kerja yang lama dan *hazard* keselamatan berupa kecelakaan lalu lintas saat berbelanja ke pasar dan naik turun tangga untuk membuat minuman.

Untuk risiko kategori *low* yaitu pada *hazard* ergonomi pencahayaan kurang, hazard fisika mata terpapar sinar ultraviolet, *hazard* kimia Iritasi sabun saat mencuci piring, hazard keselamatan terluka saat Mencuci bahan makanan, terciprat minyak panas, dan terpeleset karena lantai licin.

Ucapan Terima kasih (Calibri 12, Bold, Full Capital, Spasi 1,5; spacing after 6 pt)

Kami mengucapkan terima kasih kepada warteg Bekarya Bapak Ibu Karya serta seluruh jajaran Kelurahan Krendang termasuk ibu kader PKK yang telah berkolaborasi dalam proses pengumpulan data, observasi, dan penulisan makalah ini. Kami juga berterimakasih kepada Fakultas Kedokteran Unversitas Trisakti dan koordinator modul komprehensif ini. Harapannya, makalah ini dapat memberikan manfaat bagi para pembaca serta meningkatkan wawasan masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Asytuti, R. (2015). Pengusaha Warung Tegel di Jakarta (Pendekatan Modal Sosial). *Jurnal Hukum Islam*, 13(1), 13-24. Diakses dari <http://e-journal.stain-pekalongan.ac.id/index.php/jhi>
- Dewi, Y. S., & Ikhsani, A. (2021). Identifikasi Potensi Bahaya dan Risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja pada Pabrik Tahu House Of Tofu. *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 2(4), 121-130.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 70 tahun 2016 tentang Standar dan Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Industri.

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.

Novianti, M. D., Susanto, T., Hatta, H., et al. (2018). Kajian Identifikasi Faktor untuk Pengembangan Usaha Warung Tegal (WARTEG) Masuk Mall. *Journal of Entrepreneurship, Management, and Industry (JEMI)*, 1(3).