



Pengawasan Hygiene dan Sanitasi Makanan oleh Pemerintah Kota Pangkalpinang: Studi Kasus UMKM Alun-Alun Taman Merdeka Kota Pangkalpinang

Rahmat Robuwan^{1*}, Windiarto², Aditya Juliansyah Mirza³, Muhammad Al Kautsar⁴, Saputra Andaryuma⁵

^{1,2,3,4,5} Universitas Bangka Belitung, Pangkalpinang, Indonesia

*Corresponding Author: iwandjohan222@gmail.com

Artikel Histori

Diterima: 24-09-2025

Direvisi: 28-10-2025

Diterbitkan: 03-11-2025

Abstrak: Penelitian ini berjudul Pengawasan Hygiene dan Sanitasi Makanan oleh Pemerintah Kota Pangkalpinang: Studi Kasus UMKM Alun-Alun Taman Merdeka Kota Pangkalpinang. Latar belakang penelitian ini berangkat dari pentingnya perlindungan kesehatan masyarakat melalui pemenuhan standar kebersihan dan keamanan pangan, khususnya pada makanan yang dijual di ruang publik. Tujuan penelitian adalah untuk menganalisis peran Pemerintah Kota Pangkalpinang dalam melaksanakan fungsi pengawasan hygiene dan sanitasi makanan berdasarkan Peraturan Daerah Kota Pangkalpinang Nomor 9 Tahun 2006 dan Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003, serta mengidentifikasi kendala yang dihadapi dalam implementasinya. Metode yang digunakan adalah pendekatan normatif-empiris dengan model penelitian kualitatif deskriptif melalui kajian regulasi dan observasi lapangan pada pedagang UMKM di kawasan Alun-Alun Taman Merdeka. Hasil penelitian menunjukkan adanya kesenjangan antara regulasi yang tersedia dengan praktik di lapangan. Pemerintah Kota telah memiliki dasar hukum yang jelas, namun implementasi pengawasan masih bersifat insidental, terbatas, dan kurang konsisten. Kendala utama meliputi lemahnya perencanaan, koordinasi antarinstansi, kualitas sumber daya manusia pengawas, serta rendahnya kesadaran pedagang terhadap pentingnya hygiene dan sanitasi. Kesimpulan penelitian menegaskan bahwa keberhasilan pengawasan tidak hanya ditentukan oleh adanya regulasi, tetapi juga oleh konsistensi birokrasi, peningkatan kapasitas aparatur, serta partisipasi aktif masyarakat dan pelaku usaha.

Kata Kunci: Pengawasan, Hygiene, Sanitasi Makanan, Pemerintah Daerah, UMKM

Abstract: This study, entitled *Supervision of Food Hygiene and Sanitation by the Pangkalpinang City Government: A Case Study of MSMEs at Alun-Alun Taman Merdeka Pangkalpinang City*, departs from the urgency of safeguarding public health through the fulfillment of food safety and hygiene standards, particularly for street food sold in public spaces. The purpose of this research is to analyze the role of the Pangkalpinang City Government in implementing hygiene and sanitation supervision pursuant to Regional Regulation of Pangkalpinang City Number 9 of 2006 and Decree of the Minister of Health of the Republic of Indonesia Number 942/MENKES/SK/VII/2003, as well as to identify the obstacles encountered in its implementation. The research applies a normative-empirical approach with a descriptive qualitative method by examining the regulatory framework and conducting field observations on MSME food vendors at Alun-Alun Taman Merdeka. The findings indicate a considerable gap between the regulatory framework and its implementation in practice. Although the City Government has established a clear legal basis, enforcement remains incidental, limited, and inconsistent. The main challenges include weak planning, lack of

inter-agency coordination, limited capacity of supervisory human resources, and low awareness among food vendors regarding hygiene and sanitation standards. The study concludes that the effectiveness of supervision is not merely determined by the existence of regulations, but also by bureaucratic consistency, the enhancement of institutional capacity, and the active participation of both the community and food business actors.

Keywords: Supervision, Hygiene, Food Sanitation, Local Government, MSMEs

PENDAHULUAN

Kesehatan masyarakat merupakan unsur fundamental dalam pembangunan nasional dan daerah karena menyangkut kualitas hidup serta produktivitas warga negara.¹ Salah satu elemen penopangnya adalah terpenuhinya hak atas makanan yang aman dan layak konsumsi. Dalam praktik keseharian, makanan tidak hanya dikonsumsi dari rumah tangga, tetapi juga dari luar, termasuk makanan yang diujakan secara terbuka di tempat-tempat umum. Situasi ini menuntut adanya pengaturan dan pengawasan yang terstruktur terhadap kebersihan, keamanan, serta cara penyajian makanan yang beredar di masyarakat. Risiko penularan penyakit yang bersumber dari makanan, seperti diare, keracunan makanan, hepatitis A, dan penyakit infeksi saluran pencernaan lainnya, dapat meningkat apabila tidak ada standarisasi hygiene dan sanitasi yang diterapkan dengan disiplin.²

Negara telah menetapkan tanggung jawab terhadap perlindungan masyarakat dari risiko kesehatan melalui sejumlah regulasi. Pada tataran nasional, Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 memuat pedoman persyaratan hygiene dan sanitasi terhadap makanan jajanan, baik dari aspek tempat pengolahan, alat penyajian, kondisi personal penjamah makanan, maupun bahan baku dan air yang digunakan. Regulasi ini bertujuan mencegah kemungkinan penularan penyakit melalui makanan yang disajikan kepada publik. Pemerintah daerah sebagai perpanjangan tangan pemerintah pusat memiliki peran penting dalam menerapkan pedoman tersebut melalui pengawasan yang aktif dan sistematis di wilayahnya masing-masing. Sebagai bagian dari tanggung jawab tersebut, Pemerintah Kota Pangkalpinang telah menetapkan Peraturan Daerah Nomor 9 Tahun 2006 tentang Hygiene Sanitasi Makanan Minuman dan Tempat-tempat Umum, yang memuat ketentuan tentang pengawasan terhadap pelaku usaha makanan dan minuman.

Dalam Bab VI peraturan ini dijelaskan bahwa pemerintah kota melalui dinas terkait memiliki kewajiban untuk melakukan pembinaan, pengawasan, dan penindakan administratif terhadap pelanggaran standar hygiene dan sanitasi yang dilakukan oleh pelaku usaha makanan. Ketentuan ini memberikan dasar hukum sekaligus panduan teknis bagi aparat pemerintah daerah dalam menjalankan fungsi pengawasan sebagai bagian dari pelayanan publik di bidang kesehatan lingkungan. Dalam realitas sosial yang teramati di Kota Pangkalpinang, khususnya di kawasan Alun-Alun Taman Merdeka yang menjadi titik sentral aktivitas masyarakat pada sore dan malam hari, masih banyak ditemukan pedagang makanan yang belum memenuhi standar kebersihan sebagaimana ditetapkan dalam regulasi tersebut.

Sebagian besar pedagang belum menggunakan pelindung diri seperti sarung tangan atau masker, tidak menutup makanan dengan benar, serta tidak menyediakan fasilitas pencucian alat dan tangan yang memadai. Selain itu, pengelolaan limbah makanan dan sampah sisa usaha juga cenderung dilakukan secara sembarangan, sehingga berpotensi

¹ Imamah, D. Y., Akbar, S. H., Nurhalisa, S., Alfaidah, C., Amalia, S., Fakhroh, L. I., ... & Rokhmah, D. (2024). *Peningkatan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) Melalui Pelatihan Penggunaan Air Bersih dan Higiene Sanitasi Makanan untuk Mencegah Diare dan Stunting Di Desa Mandiro Kabupaten Bondowoso*. Jurnal Abdimas Indonesia, 4(3), hal.790.

² Nurpratama, W. L., Azmi, N. F., & Puspasari, K. (2023). *Higiene dan sanitasi makanan pada pedagang makanan sebagai upaya mencegah foodborne disease di pasar cikarang kabupaten bekasi*. An-Nadaa: Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal), 10(1), hal. 2.

mencemari lingkungan dan menimbulkan risiko kesehatan tambahan. Fenomena ini mengindikasikan adanya ketidaksesuaian antara norma hukum yang telah diatur dengan implementasi di lapangan.

Ketidaksesuaian antara norma dan praktik sebagaimana tersebut di atas mendorong kebutuhan akan suatu kajian yang bersifat empiris, dengan tujuan untuk menelusuri bagaimana sesungguhnya peran pemerintah kota dalam menjalankan fungsi pengawasan tersebut. Penelitian ini hendak menguji apakah fungsi pengawasan yang dimandatkan kepada pemerintah kota benar-benar dijalankan sesuai dengan yang diatur dalam Peraturan Daerah maupun Keputusan Menteri Kesehatan, serta apa saja kendala yang dihadapi dalam pelaksanaannya.

Dengan memfokuskan perhatian pada Alun-Alun Taman Merdeka sebagai lokasi pengamatan, penelitian ini diharapkan mampu memberikan gambaran yang lebih nyata mengenai hubungan antara regulasi, fungsi pengawasan, dan kondisi aktual yang terjadi di tengah masyarakat. Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut. Pertama, mengenai peran Pemerintah Kota Pangkalpinang dalam melaksanakan fungsi pengawasan hygiene dan sanitasi makanan di kawasan Alun-Alun Taman Merdeka Kota Pangkalpinang berdasarkan Peraturan Daerah Kota Pangkalpinang Nomor 9 Tahun 2006 dan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003. Kedua, mengenai bentuk ketidaksesuaian penerapan fungsi pengawasan sebagaimana diatur dalam Peraturan Daerah Kota Pangkalpinang Nomor 9 Tahun 2006 dan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 dengan praktik yang terjadi di lapangan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan normatif-empiris (*socio-legal approach*). Pendekatan normatif dipakai untuk menelaah kerangka hukum yang mengatur kewenangan Pemerintah Kota Pangkalpinang dalam pengawasan hygiene dan sanitasi makanan, sedangkan pendekatan empiris digunakan untuk melihat realitas pelaksanaan pengawasan tersebut di lapangan. Model penelitian yang digunakan adalah kualitatif deskriptif, dengan menekankan analisis atas data lapangan sebagai bukti empiris yang memperkuat kajian normatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan pengawasan hygiene dan sanitasi makanan oleh Pemerintah Kota Pangkalpinang di kawasan Alun-Alun Taman Merdeka secara normatif telah memiliki dasar hukum yang kuat melalui Peraturan Daerah Kota Pangkalpinang Nomor 9 Tahun 2006 dan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003. Namun demikian, dalam praktiknya terdapat kesenjangan yang cukup besar antara regulasi yang telah disusun dengan realitas implementasi di lapangan. Dalam konteks manajemen publik, efektivitas suatu pengawasan sangat ditentukan oleh bagaimana fungsi perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian dijalankan secara konsisten dan berkesinambungan. Pengawasan yang efektif hanya dapat dicapai jika seluruh fungsi manajemen dirancang dengan baik sejak tahap perencanaan hingga evaluasi, karena kelemahan pada satu aspek akan memengaruhi aspek lainnya.

Terjadi permasalahan dalam implementasi standar hygiene dan sanitasi meskipun telah ada regulasi formal baik Peraturan Daerah Nomor 9 Tahun 2006 maupun Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003. ini disebabkan lemahnya pengawasan dan kontrol dari pemerintah daerah, baik dalam perencanaan maupun dalam tindak lanjut ketika jadi pelanggaran. Faktor utama yang memengaruhi rendahnya penerapan hygiene dan sanitasi bukan hanya keterbatasan sarana atau aturan, melainkan juga aspek pengetahuan, kesadaran,

dan pengawasan. Dalam konteks UMKM di Pangkalpinang wilayah Alun-Alun Taman Merdeka Kota Pangkalpinang, pengawasan pemerintah yang tidak konsisten berakibat pada rendahnya kepatuhan pedagang dalam menjaga hygiene dan sanitasi.³

Pada tataran perencanaan, pemerintah kota sebenarnya telah memiliki instrumen hukum dan program kerja yang mengatur standar hygiene dan sanitasi makanan. Namun, kelemahan terlihat pada orientasi yang lebih bersifat reaktif daripada preventif. Program pengawasan baru digerakkan ketika ada event tertentu atau muncul kasus kesehatan masyarakat, bukan sebagai agenda rutin yang berbasis data risiko. Perencanaan pengawasan dalam administrasi publik sering kali gagal mencapai efektivitas karena tidak dibangun di atas data yang sistematis, sehingga lebih cenderung insidental dan tidak berkesinambungan. Salah satu kendala utama dalam pengawasan adalah masih adanya kesenjangan antara regulasi yang sudah tersedia dengan praktik di lapangan, yang sering kali dipengaruhi oleh keterbatasan sumber daya manusia, lemahnya koordinasi antarinstansi, dan rendahnya tingkat kepatuhan pihak yang diawasi.

Mereka menyimpulkan bahwa pengawasan tidak cukup hanya berbasis aturan, tetapi memerlukan komitmen birokrasi dan partisipasi masyarakat agar implementasi kebijakan benar-benar efektif. Meskipun Pemerintah Kota telah memiliki dasar hukum berupa Peraturan Daerah Nomor 9 Tahun 2006 dan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003, praktik pengawasan hygiene dan sanitasi pada UMKM di kawasan Alun-Alun Taman Merdeka masih belum optimal. Pengawasan di Pangkalpinang menghadapi tantangan berupa lemahnya perencanaan yang cenderung insidental, keterbatasan kemampuan sumber daya manusia pengawas dan pedagang, koordinasi lintas instansi yang kurang solid, serta rendahnya kepatuhan pedagang dalam mengikuti standarisasi pengemasan makanan. Permasalahan utama dalam pengawasan publik, termasuk pada bidang hygiene dan sanitasi makanan, bukan terletak pada ketiadaan aturan, melainkan pada lemahnya implementasi. Hal ini menegaskan bahwa untuk menutup kesenjangan implementasi diperlukan konsistensi birokrasi, peningkatan kapasitas aparatur, dan keterlibatan masyarakat sebagai bentuk pengawasan eksternal. Efektivitas pengawasan hygiene dan sanitasi hanya bisa tercapai jika ada sinergi antara regulasi, kapasitas kelembagaan, dan kesadaran kolektif seluruh pihak yang terlibat.⁴

Dalam hal pengorganisasian, meskipun Pemerintah Kota Pangkalpinang telah melibatkan Dinas Kesehatan dalam pelaksanaan pengawasan, koordinasi antarinstansi belum berjalan optimal. Kualitas sumber daya manusia juga masih menjadi kendala, karena keterampilan teknis petugas lebih banyak terbatas pada pemeriksaan visual dan belum didukung kemampuan laboratorium, sementara pengetahuan terkait standar hygiene belum merata dan sikap aparat dalam menegakkan aturan cenderung permisif. Kelemahan dalam pengorganisasian sumber daya manusia akan berdampak langsung pada efektivitas pengawasan, sebab tanpa pembagian fungsi yang jelas, keterampilan teknis yang memadai, serta sikap disiplin, maka fungsi pengawasan hanya akan berjalan secara formalitas. Tingkat pengetahuan dan kesadaran pedagang tentang pentingnya hygiene dan sanitasi masih rendah, sehingga praktik sehari-hari cenderung mengabaikan aspek kesehatan konsumen. Persoalan hygiene dan sanitasi pada sektor informal seperti pedagang kaki lima dan UMKM bukan semata-mata masalah keterbatasan fasilitas, tetapi juga berkaitan dengan lemahnya kesadaran pelaku usaha serta kurang konsistennya pengawasan dari pihak berwenang. Keberhasilan

³ Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). *Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan*. Jambura Health and Sport Journal.

⁴ Juanda Tanurahardja, E., & Fugen, G. A. (2020). *Peran Pembinaan dan Pengawasan Suku Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat dalam Mendorong Pelaku Usaha Rumah Makan dan Restoran Untuk Memenuhi Tanggung Jawab Atas Tidak Terlaksananya Pemenuhan Persyaratan Higiene Sanitasi*. Jurnal Paradigma Hukum Pembangunan.

pengawasan hygiene dan sanitasi sangat dipengaruhi oleh kombinasi faktor regulasi, pengawasan pemerintah yang berkesinambungan, dan peningkatan kesadaran pedagang dalam menjaga standar kebersihan makanan.⁵

Pada aspek pelaksanaan, pemerintah memang melakukan beberapa upaya seperti sosialisasi kepada pedagang, namun kegiatan ini sangat terbatas dan tidak menyentuh semua pelaku usaha. Pemeriksaan lapangan juga jarang dilakukan secara berkala, dan ketika ada pelanggaran, penindakan hanya sebatas teguran lisan tanpa sanksi administratif. Fenomena ini mencerminkan adanya *implementation gap*, yaitu kesenjangan antara kebijakan normatif dengan pelaksanaannya di lapangan. Kesenjangan tersebut sering kali muncul karena keterbatasan sumber daya birokrasi, lemahnya komitmen pelaksana, serta resistensi dari pelaku usaha yang diawasi.

Pelaksanaan pengawasan hygiene dan sanitasi makanan oleh Pemerintah Kota Pangkalpinang di kawasan Alun-Alun Taman Merdeka belum berjalan optimal meskipun telah didukung dengan regulasi yang jelas melalui Peraturan Daerah Nomor 9 Tahun 2006 dan Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003. Regulasi yang ada lebih banyak berfungsi sebagai norma hukum formal, sementara implementasinya di lapangan masih bersifat insidental, terbatas, dan kurang konsisten. Faktor utamanya terletak pada lemahnya perencanaan dan koordinasi antarinstansi pemerintah, rendahnya kualitas sumber daya manusia pengawas baik dari sisi keterampilan maupun sikap, serta minimnya penegakan sanksi yang menimbulkan efek jera.

Dalam kerangka fungsi manajemen, perencanaan, pengorganisasian, pelaksanaan, dan pengendalian yang tidak dijalankan secara berkesinambungan akan melemahkan efektivitas pengawasan. Efektivitas hanya dapat dicapai apabila seluruh fungsi tersebut saling terintegrasi. Kelemahan pada satu aspek akan berdampak pada keseluruhan sistem. Kelemahan pengawasan lebih banyak dipengaruhi oleh faktor manajerial dan kesadaran individu dibandingkan pada aspek normatif hukum itu sendiri. Regulasi yang ada baru sebatas menjadi kerangka normatif, sementara tantangan utama adalah bagaimana mengurangi kesenjangan implementasi agar tujuan regulasi, yaitu menjamin keamanan pangan dan melindungi kesehatan masyarakat, benar-benar dapat tercapai.⁶

Aspek pengendalian juga menghadapi kelemahan serupa. Secara internal, mekanisme evaluasi terhadap hasil pengawasan tidak berjalan konsisten, sehingga kelemahan yang sama terus berulang. Secara eksternal, masyarakat sebagai konsumen belum diberdayakan untuk melakukan pengawasan atau memberikan pengaduan yang efektif. Efektivitas pengawasan publik dalam konteks *good governance* hanya bisa dicapai jika ada keterlibatan aktif dari masyarakat, sehingga pengawasan tidak semata-mata menjadi kewenangan birokrasi, melainkan juga didukung oleh partisipasi publik. Tanpa adanya mekanisme kontrol ganda antara internal dan eksternal, pengawasan akan lemah dan cenderung bersifat simbolik.

Untuk mengatasi persoalan ini, pemberdayaan pedagang melalui edukasi, pelatihan, dan penyuluhan tentang hygiene dan sanitasi makanan penting untuk dilakukan. Pemberdayaan ini bertujuan meningkatkan kesadaran serta keterampilan penjamah makanan. Pengawasan saja tidak cukup untuk meningkatkan kualitas hygiene dan sanitasi makanan. Diperlukan strategi yang lebih proaktif berupa pemberdayaan pedagang, peningkatan kapasitas melalui pelatihan, serta penyuluhan berkelanjutan agar pedagang tidak hanya patuh

⁵ Hadi, B. R. I., Asih, A. Y. P., & Syafiuddin, A. (2021). *Penerapan Hygiene Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima*. Media Kesehatan Masyarakat Indonesia.

⁶ Faradila, N., & Riannur, K. A. (2024). *PENERAPAN FUNGSI PENGAWASAN HYGIENE DAN SANITASI PENYIMPANAN, PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN DI HOTEL BINTANG EMPAT SAMARINDA*. In Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M).

pada aturan karena adanya pengawasan, tetapi juga memiliki kesadaran dan kemampuan mandiri dalam menjaga kebersihan dan keamanan pangan.⁷

Dengan demikian, peran Pemerintah Kota Pangkalpinang dalam pengawasan hygiene dan sanitasi makanan masih menghadapi persoalan mendasar yang bersumber pada kelemahan manajerial dalam mengelola fungsi pengawasan. Regulasi yang ada hanya menjadi norma hukum tanpa diikuti dengan strategi implementasi yang konsisten dan berorientasi jangka panjang. Upaya penerapan hygiene dan sanitasi dengan memberi dukungan berupa pendampingan, penyuluhan, dan pemberian panduan teknis yang nantinya dapat menjadi contoh penerapan prinsip hygiene dan sanitasi pangan yang baik. Hal ini menunjukkan bahwa keberhasilan pengawasan publik tidak hanya terletak pada aspek kontrol, tetapi juga pada aspek pembinaan dan pemberdayaan.⁸

Implementasi kebijakan di negara berkembang sering kali tidak efektif bukan karena tidak adanya aturan, melainkan karena lemahnya kapasitas birokrasi dalam menerjemahkan kebijakan ke dalam tindakan nyata di lapangan. Oleh karena itu, kesenjangan antara peraturan dan praktik yang terjadi di Pangkalpinang memperlihatkan bahwa keberhasilan pengawasan publik tidak cukup hanya ditopang oleh instrumen hukum, tetapi sangat ditentukan oleh bagaimana fungsi manajemen pengawasan dijalankan secara efektif, terkoordinasi, dan melibatkan partisipasi masyarakat.

Pengawasan yang tidak konsisten juga berpotensi menimbulkan risiko kesehatan masyarakat, terutama karena makanan dijual langsung ke konsumen dengan kemasan yang tidak sesuai standar penggunaan kemasan untuk makanan. UMKM hanya berpedoman pada regulasi daerah dan keputusan menteri yang sering kali implementasinya lemah, regulasi juga tersedia tetapi praktiknya hanya sebatas formalitas. Keberhasilan pengawasan hygiene dan sanitasi tidak semata-mata ditentukan oleh ketersediaan regulasi, tetapi oleh sejauh mana regulasi itu dijalankan secara disiplin, konsisten, dan berkesinambungan.⁹

KESIMPULAN

Pengawasan hygiene dan sanitasi makanan oleh Pemerintah Kota Pangkalpinang di kawasan Alun-Alun Taman Merdeka belum berjalan optimal meskipun memiliki dasar hukum yang jelas. Regulasi yang ada masih sebatas norma formal tanpa diikuti implementasi yang konsisten. Kelemahan terlihat pada perencanaan yang insidental, pengorganisasian SDM yang kurang efektif, pelaksanaan yang lebih bersifat formalitas tanpa sanksi tegas, serta pengendalian yang lemah. Kondisi ini menimbulkan *implementation gap* antara aturan dan praktik sehingga tujuan perlindungan kesehatan masyarakat belum tercapai sepenuhnya.

Pemerintah perlu menyusun perencanaan pengawasan yang sistematis dan berkelanjutan, meningkatkan kapasitas SDM melalui pelatihan teknis dan sikap disiplin, serta menyeimbangkan langkah edukatif dan penegakan sanksi. Evaluasi internal harus diperkuat dengan laporan berkala, sedangkan kontrol eksternal dapat ditingkatkan melalui partisipasi masyarakat. Koordinasi lintas sektor juga penting agar fungsi pengawasan berjalan terpadu dan lebih efektif dalam menjamin keamanan pangan publik.

⁷ Nisrina, N., Sembiring, C. C., Putri, D. T. A., Siregar, H. S., Haqiqi, N. N., Nasution, N. I., ... & Nauli, S. A. (2023). *Pemberdayaan Pedagang Melalui Penerapan Standarisasi Higiene Dan Sanitasi Makanan*. Alahyan Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin, 1(2), hal. 89.

⁸ LA ANE, R. U. S. L. A. N., MANYULLEI, S., NATSIR, M. F., AMBOI, W., & APDIN, S. C. F. (2022). *Pendampingan Penerapan Hygiene dan Sanitasi Pangan Pada Kantin Institusi Pemerintahan Kota Parepare*. COMMUNITY: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat, 2(2), hal. 104.

⁹ Fatchoelqorib, M., & Aqshani, W. P. (2019). *Aspek hygiene dan sanitasi dalam pengolahan dan penyajian makanan dan minuman di pesawat terbang*. Aviasi: Jurnal Ilmiah Kedirgantaraan, 16(1), hal. 35.

DAFTAR PUSTAKA

- Faradila, N., & Riannur, K. A. (2024). *PENERAPAN FUNGSI PENGAWASAN HYGIENE DAN SANITASI PENYIMPANAN, PENGOLAHAN DAN PENYAJIAN MAKANAN DI HOTEL BINTANG EMPAT SAMARINDA*. In Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat (SNP2M).
- Fatchoelqorib, M., & Aqshani, W. P. (2019). *Aspek hygiene dan sanitasi dalam pengolahan dan penyajian makanan dan minuman di pesawat terbang*. *Aviasi: Jurnal Ilmiah Kedirgantaraan*, 16(1), hal. 35.
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). *Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan*. *Jambura Health and Sport Journal*.
- Hadi, B. R. I., Asih, A. Y. P., & Syafiuddin, A. (2021). *Penerapan Hygiene Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima*. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*.
- Imamah, D. Y., Akbar, S. H., Nurhalisa, S., Alfaidah, C., Amalia, S., Fakhroh, L. I., ... & Rokhmah, D. (2024). *Peningkatan Perilaku Hidup Bersih dan Sehat (PHBS) Melalui Pelatihan Penggunaan Air Bersih dan Higiene Sanitasi Makanan untuk Mencegah Diare dan Stunting Di Desa Mandiro Kabupaten Bondowoso*. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 4(3), hal.790.
- juanda Tanurahardja, E., & Fugen, G. A. (2020). *Peran Pembinaan dan Pengawasan Suku Dinas Kesehatan Kota Administrasi Jakarta Barat dalam Mendorong Pelaku Usaha Rumah Makan dan Restoran Untuk Memenuhi Tanggung Jawab Atas Tidak Terlaksananya Pemenuhan Persyaratan Higiene Sanitasi*. *Jurnal Paradigma Hukum Pembangunan*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Kementerian Kesehatan RI.
- LA ANE, R. U. S. L. A. N., MANYULLEI, S., NATSIR, M. F., AMBOI, W., & APDIN, S. C. F. (2022). *Pendampingan Penerapan Hygiene dan Sanitasi Pangan Pada Kantin Institusi Pemerintahan Kota Parepare*. *COMMUNITY: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), hal. 104.
- Nisrina, N., Sembiring, C. C., Putri, D. T. A., Siregar, H. S., Haqiqi, N. N., Nasution, N. I., ... & Nauli, S. A. (2023). *Pemberdayaan Pedagang Melalui Penerapan Standarisasi Higiene Dan Sanitasi Makanan*. *Alahyan Jurnal Pengabdian Masyarakat Multidisiplin*, 1(2), hal. 89.
- Nurpratama, W. L., Azmi, N. F., & Puspasari, K. (2023). *Higiene dan sanitasi makanan pada pedagang makanan sebagai upaya mencegah foodborne disease di pasar cikarang kabupaten bekasi*. *An-Nadaa: Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 10(1), hal. 2.
- Pemerintah Kota Pangkalpinang. (2006). *Peraturan Daerah Kota Pangkalpinang Nomor 9 Tahun 2006 tentang hygiene sanitasi makanan minuman dan tempat-tempat umum*. Pemerintah Kota Pangkalpinang.
- Undang-Undang, R. I. (2014). *Undang-Undang Nomor 23 Tahun 2014 tentang Pemerintahan Daerah*.