

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, Hafni. 2020. "Hygiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan." *Kedokteran Nanggroe Mededika* 3(4): 27–28.
- Auliya, Anisatul, and Dinda Nira Aprilia. 2016. "Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Aston Rasuna Jakarta." *Jurnal Hospitality dan Pariwisata* 2(2): 216–27.
- BPOM. (2002). Laporan Tahunan Pusat Data dan Infoemasi Obat dan Makanan Tahun 2022.
- Depantara, Gede Agus, and I Made Bulda Mahayana2. 2019. "TINJAUAN KEADAAN FASILITAS SANITASI OBYEK WISATA PURA TIRTA SUDAMALA KELURAHAN BEBALANG, KABUPATEN BANGLI TAHUN 2017." *Duke Law Journal* 9(1): 73–80.
- Dewi, Vera Intanie. 2021. "Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Kantin Sebuah Perguruan Tinggi Di Bandung Untuk Meningkatkan Kesehatan Lingkungan." *Kumawula: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3(3): 375.
- Hariyadi, Purwiyatno dan Dewayanti, Ratih. 2009. *Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Irawan D. W. P (2021). Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan. Diktat Kuliah Pengembangan Bahan Pengajaran Mata Kuliah Penyehatan Makanan Minuman Prodi Sanitasi Program D-III Sanitasi Magetan. Magetan: PoltekkesKemenkes Surabaya
- Irawan, D. W. P. (2016). Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit. *In Forum Kesehatan (FORKES)*
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga
- Kurniati, Alifah dan Fatimah.2013. *Gambaran Input dan Proses Penyelenggaran*

- Makanan Santri Putri di Pondok Pesantren Hidayatullah Makasar.* Makasar
- Mortajemi, Y., dan M. Adams. 2006. *Emerging Foodborne Pathogens*. Boca Raton Boston New York, DC: CRC Press
- Pelczar, M.J. dan E. S. C. Chan. 2008. *Dasar-dasar Mikrobiologi I*. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Rahmawati, Dini, Rina Dwi Handayani, and Willma Fauzzia. 2018. "Hygiene Dan Sanitasi Lingkungan Di Obyek Wisata Kampung Tulip." *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 1(1): 15.
<http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/abdimas>.
- Rifky, (2013). *Karakteristik Sifat Kimia dan Organoleptik Churros Tersubstitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi*.
- Shfali Dhingra, Sudesh Jood. 2007. *Organoleptic and Nutritional Evaluation of Wheat Breads Supplemented with Soybean and Barley Flour*. Food Chemistry 77 (2001) 479-488
- Utami, N. (2021). Uji Angka Lempeng Total dan Bakteri Coliform pada Margarin yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Medan
- Vita Gustin Widyastuti, Nurmasari & Almira, *Higiene Dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan, K-Media, 2019*
- Wibowo, Djoko & Ristanto. 1997. *Mikrobiologi dalam Pengolahan Pangan*. Jakarta Gladia Indo.