

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustiningrum, Y. (2018). Hubungan Hygiene Sanitasi dengan Angka Kuman Peralatan Makan pada Pedagang Makanan Kaki Lima di Alun-Alun Kota Madiun. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1–162.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). Laporan Tahunan 2019 BPOM. *Hermes*, 2, 1–8.
- Bangun, E. S. B. (2019). Sanitasi Pengolahan Makanan Di Yayasan GBKP Glora Kasih, Sibolangit Kabupaten Deli Serdang. 1–62.
- Bugissa, A. D. (2011). Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Karakteristik Penjamah Makanan Pada Beberapa Rumah Makan Di Sekitar Kamous 1 UIN Alauddin Makassar Tahun 2011. 11(2), 10–14. <https://doi.org/10.16194/j.cnki.31-1059/g4.2011.07.016>
- Eriteria, F. (2012). Gambaran Penerapan Food Safety Pada Pengolahan Makanan Untuk KRU Pesawat Di Aerofood ACS Tahun 2012.
- Irawan, D. W. P. (2016). *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman.*
- L.G Syahlan, V., Woodford, B. . J., & Oksfriani, J. S. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado. *Kesmas*, 07(5), 7.
- Lambrechts AA, Human IS, Doughari JH, & Lues JFR. (2014). *Bacterial Contamination Of The Hands Of Foodhandlers As Indicator Of Hand Washing Efficacyin Some Convenient Food Industries.*
- Mangunsong, S. W. A. (2015). Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dengan Sikap Siswa Pada Praktek Mengolah Kue Indonesia Di Workshop SMK N 3 Muara Bungo. *Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang*, 53(9), 1–20.
- Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2018). Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 120. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i2.120-126>

- Nurseha, E., Haryanto, I., & Torina, D. T. (2017). Pelaksanaan Higiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Lingkungan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta Tahun 2016. *Vol. 1, No.*
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017. (2017). Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua dan Pemandian Umum. *Peraturan Menteri kesehatan Republik Indonesia*, 1–20.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 3 Tahun 2020. (2020). Tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit. *Implementation Science*, 39(1), 1–15.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 53 Tahun 2015. (n.d.). Penganggulungan Hepatitis Virus\_ \_ \_ \_ \_ . *Ekp*, 13.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 7 Tahun 2019. (n.d.). *Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit*.
- Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011. (n.d.). Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Putri, A. M., & Kurnia, P. (2016). Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform Dan Total Mikroba Dalam Es Dug Dug Di Sekitar Kampus. *2018*, 41–48. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.41>
- Putri, E. C., Sudaryanto, S., & Purwanto. (2016). Kajian Higiene dan Sanitasi Makanan Minuman Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr. R. M. Soedjarwadi, Klaten. 160–167.
- Rianto, D. P. (2019). Gambaran Sanitasi Pengelolaan Makanan di Kantin Politeknik Kesehatan Tanjung Karang Tahun 2019.
- Rizqi, S., Hestningsih, R., & Saraswati, L. (2016). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Total Angka Bakteri Dan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Alat Makan (Studi Pada Lapas Klas I Kedungpane Kota Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 4(4), 470–477.
- Sabarguna, B. S., Rubaya, A. K., & Sukmaniah, S. (2011). Sanitasi Makanan dan Minuman Menuju Peningkatan Mutu Efisiensi Rumah Sakit. *Selemba Medika*.

- Sanifah, L. J. (2018). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dengan Sikap Keluarga Tentang Perawatan Activities Daily Living (ADL) Pada Lansia (Studi Di Dusun Candimulyo, Desa Candimulyo, Kecamatan Jombang, Kabupaten Jombang). 1–26.
- Setiawan, A., & Farudin, A. (2018). Gambaran Tingkat Pengetahuan Standar Operasional Prosedur (SOP), Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan dan Kepatuhan Perilaku Higiene di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi.
- Simarmata, N. R. (2019). Tinjauan Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Hadrianus Sinaga Samosir Tahun 2019. 1–62.
- Sugiono, P. D. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Syaputra, E. M., & Suryani, D. (2017). Faktor Risiko Higiene Sanitasi Makanan Karyawan Warung Makan Burjo di Kelurahan Warungboto Yogyakarta. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 2(2), 68–72.
- Tampubolon, E. K. (2018). Analisis Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pemeriksaan Bakteri E. Coli Pada Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Batu Bara.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009. (n.d.). Tentang Kesehatan. <https://doi.org/10.15957/j.cnki.jjdl.2009.07.004>
- USDA. (2016). Food Safety: Sources of Contamination, Food. *Microbiology: Living Organisms Food*, 406–431.
- W, D. M. A., Elida, & Syarif, W. (2015). *Penerapan Hygiene dan Sanitasi Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) Dr. M. Djamil Padang*.
- Wayansari, L., Anwar, I. Z., & Amri, Z. (2018). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. 351.
- Widoyoko, E. P. (2020). *Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian* (J. Yuniarto (ed.)). Pustaka Pelajar.
- Yuniatun, T., Martini, Purwantisari, S., & Yuliatwati, S. (2017). Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Mikrobiologis Pada Makanan Gado-Gado Di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 5(4), 491–499.

Yunus, S. P., J.M.L, U., & Pinontoan, O. (2015). Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado dan Kota Belitung. *JIKMU*. <https://doi.org/10.1016/j.biotechadv.2010.08.010>