

DAFTAR PUSTAKA

- Budianto, A. (2011). Formalin Dalam Kajian Undang-Undang Kesehatan; Undang-Undang Pangan dan Undang-Undang Perlindungan Konsumen. *Jurnal Legislasi Indonesia*, 8(1), 151–172.
- Darmapala Lalu, 2019. (2020). View metadata, citation and similar papers at core.ac.uk. *PENGARUH PENGGUNAAN PASTA LABU KUNING (Cucurbita Moschata) UNTUK SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG ANGKAK DALAM PEMBUATAN MIE KERING*, 274–282.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur., (2020). Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur 2019. *Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah.*, 1–123. www.dinkesjatengprov.go.id
- Galang, Sri, dan Farapti. 2018. Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang.
- Hamidi. 2004. Metode Penelitian Kualitatif. Malang: UMM Press.
- INDONESIA, P. K. (2019). Profil Kes Indo 2019. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.
- Irawan, D. W. P. (2016). Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. In *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*
- 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 Kampus Magetan. Magetan: Poltekkes Kemenkes Surabaya
- Kemenkes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Kepmenkes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyatan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. *Menteri Kesehatan Republik Indonesia*, 1–10.
- Kepmenkes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan RI No.715/Menkes/SK/VI/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Naria, E. (2010). Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Jajanan di Kompleks USU, Medan. *Universitas Stuttgart*, 4, 118–126. [http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/18928/1/ikm-des2006-10\(6\).pdf](http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/18928/1/ikm-des2006-10(6).pdf)

- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. (2020). Keracunan Makanan oleh Mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2), 47–60.
- Standarisasi Nasional Indonesia. (2006). *SNI 01-2346-2006: Petunjuk Pengujian Organoleptik dan Sensori*. 23.
- Susilawati dan Dewi. 2020. Analisis Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan pada Pedagang Makanan di Pasar Tradisional Kota Medan.
- Syuziatman, U. M. (2018). *Gambaran Hygiene Personal Dan Sanitasi Pada Tempat Penggilingan Bakso Di Pasar Tradisional Kota Pontianak*. 66, 37–39.
- Undang-Undang Nomor 2 Tahun 1996. (1918). Hygiene. *American Journal of Ophthalmology*, 1(11), 236–240. [https://doi.org/10.1016/S0002-9394\(18\)90730-0](https://doi.org/10.1016/S0002-9394(18)90730-0)
- Undang-Undang Nomo 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.
- Utami, N. (2021). Uji Angka Lempeng Total dan Bakteri Coliform pada Margarin yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Medan.
- Vitria, Elnovriza, D., & Azrimaidaliza. (2013). Hubungan Hygiene Sanitasi dan Cara Pengolahan Mie Ayam dengan Angka Kuman di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan*, 7(2), 75–81.
- Wahyuni, H (2021). *Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen Pada Tahun 2021*.