

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinugroho, N. (2013). *Pengaruh Pemberian Boraks Dosis Bertingkat Terhadap Perubahan Gambaran Makroskopis Dan Mikroskopis Hepar Selama 28 Hari*. 4(1), 1–23.
- Azizah, Q. N., & Subagiyo, A. (2018). Deskriptif Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Lembaga Pemasyarakatan Kelas IIB Kabupaten Cilacap Tahun 2017. *Buletin Keslingmas*, 37(4). <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v37i4.3799>
- Balai POM Semarang, 2019. Kasus Keracunan Sate dan Gulai Kambing 55 Santri di Kebumen. <https://www.merdeka.com/peristiwa/kasus-keracunan-sate-dan-gulai-kambing-55-santri-di-kebumen-menunggu-hasil-bpom.html>. Diakses: Kamis, 4 April 2019 20:33
- Bartono, PH ,SE.(2005). Analisis Food Product Studi Food Cost Control dan Pedoman Training. Andi: Yogyakarta.
- Binaraesa, N. N. P. C., Hidayat, I., & Lestariningsih, M. (2021). Store Atmosphere Memoderasi Pengaruh Kualitas Makanan dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Konsumen (Studi pada Konsumen Moonk Cartil & Cafe Surabaya). *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 15(2). <https://doi.org/10.9744/pemasaran.15.2.61-68>
- Cahya, T., Mellova., Rosarion.T.M. (2019). Uji Cemarkan Mikroba Es Batu Pada Penjual Minuman di Lingkungan Pasar Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan. *Saintech Farma* 12(2): 80.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Bekasi. 2021. 70 Santri di Bekasi Keracunan Massal Usai Makan Lontong Sayur dan Es Campur. <https://bekaci.suara.com/read/2021/04/29/080500/70-santri-di-bekasi-keracunan-massal-usai-makan-lontong-sayur-dan-es-campur>. Diakses: Kamis, 29 April 2021. Jam: 08.05 WIB.
- Fajar, P. W. (2019). Analisis Penerapan Prinsip Pengolahan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Instalasi Gizi Rsud Dr. Soeroto Ngawi Pada Tahun 2019. *Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya. Fakultas Kesehatan Lingkungan, 06*, 5–26.
- Fauziah, R. (2022). *Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan*. 4(1), 11–18.
- Guli, M. M. (2016). Patogenesis Penyakit Kolera Pada Manusia. *Jurnal Biocelebes*, 10(2), 18–24.
- Irawan, D. W. P. (2016). Prinsip Hygiene 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
- Juherah, J., & Irmawati, I. (2019). Perilaku Penjamah Makanan di Catering Anugerah dan Sekar Kota Makassar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat*, 17(1). <https://doi.org/10.32382/sulolipu.v17i1.675>
- Kaper, J.B., J.P. Nataro and H.L. Mobley. 2004. Pathogenic E. coli. *Nature Reviews Microbiology* 2 (2): 123-140.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran Menteri Kesehatan Republik Indonesia
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 1204/Menkes/SK/X/2004 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkunganrumah Sakit
- Kemenkes RI. (2013). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1 Tahun 2013 tentang Pedoman Penyelenggaraan dan Pembinaan Pos Kesehatan Pesantren. *Departemen Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*, 1–9. [http://promkes.kemkes.go.id/download/jsc/files51071Pedoman\\_Penyelenggaraan\\_dan\\_Pembinaan\\_Pos\\_Kesehatan\\_Pesantren.pdf](http://promkes.kemkes.go.id/download/jsc/files51071Pedoman_Penyelenggaraan_dan_Pembinaan_Pos_Kesehatan_Pesantren.pdf)
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Kasus Keracunan Makanan Di Indonesia. Jakarta: Direktorat Jendral Kesehatan Lingkungan.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2020. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2019. Jakarta: Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat.
- McLauchlin J, R.T. Mitchell, W.J. Smerdon, and K. Jewell. 2004. *Listeria monocytogenes* and listeriosis: a review of hazard characterisation for use in microbiological risk assessment of foods. *International Journal of Food Microbiology* 92:15– 33.
- Mokodongan, A., Kadir, P. A., & Pakaya, I. (2021). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 7(2). <https://doi.org/10.32884/ideas.v7i2.372>
- Muhammadiyah, U. (2013). Modul Penanganna Mutu Fisis (Organoleptik). In *Universitas Muhammadiyah Semarang*.

- Munif. 2012. Prinsip dan Prosedur Higiene Sanitasi Makanan <http://helpingpeopleideas.com/publichealth/index.php/2012/06/prinsip-higiene-sanitasi-makanan/> diakses: 10 Juni 2012
- Nindiya P. (2015). Identifikasi Bakteri Salmonella sp, pada Makanan Jajanan di Mesjid Fathullah Ciputat Tahun 2015. Skripsi. Universitas Islam Negri Syarif Hidayatullah
- Notermans S and Hoornstra E. 2000. Risk assessment of Listeria monocytogenes in fish products: some general principles, mechanism of infection and the use of performance standards to control human exposure. International Journal of Food Microbiology 62:223–229.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 37 tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 72 Tahun 2012 Tentang Sistem Kesehatan Nasional).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2019 Tentang Penanggulangan Krisis Kesehatan).
- Prabu, 2008. Higiene dan Sanitasi Makanan. <http://gmpg.org>. Jakarta. Diakses Tanggal 29 Oktober 2021.
- Sandhi Nurhartanto dan Mita Kusuma. 2021. Puluhan Warga Magetan Diduga Keracunan Makanan di Acara Hajatan. <https://jatimnow.com/baca-35734-puluhan-warga-magetan-diduga-keracunan-makanan-di-acara-hajatan> Diakses Rabu, 9 Juni 2021. 10.47.30.
- Sugeng Harianto. 2021. Polisi Ambil Sampel Makanan Penyebab Keracunan Massal di Magetan. <https://news.detik.com/berita-jawa-timur/d-5550671/polisi-ambil-sampel-makanan-penyebab-keracunan-massal-di-magetan> Diakses: Kamis, 29 Apr 2021 11:15 WIB
- Sujarno M. Ichsan, dan Sri Muryani. 2018. Sanitasi Transportasi, Pariwisata dan Mitra. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia dan Kesehatan.
- Taqhi, ST. Aisyah. (2014). Gambaran Sistem Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Hubulo Gorontalo. Jurnal MKMI, hal 241-247.

- Tjandra Yoga Aditama. 2010. Daging Ayam Sumber Makanan Bergizi. Jakarta: Direktur Jenderal PP & PL Kementerian Kesehatan RI.
- Utami, N. (2021). Uji Angka Lempeng Total dan Bakteri Coliform pada Margarin yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Medan.
- Wahyuni, H. (2021). *Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen Pada Tahun 2021*.
- Widyastuti, Nurmasari & Almira, V. G. (2019). Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. In *K-Media*.
- Zhu, C., J. Harel, M. Jacques, C. Desautels, M. S. Donnenberg, M. Beaudry, and J. M. Fairbrother. 1994. Virulence properties and attaching/effacing activity of E. coli O45 associated from swine post weaning diarrhea. *Infection and Immunity* 62: 4153-4159.