

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, F. D., & Sumaryati, E. (2019). Sanitasi Peralatan Dan Penggunaan Pewarna Makanan Sintesis Pada Jajanan Tradisional (Cenil Dan Lupis) Di Kelurahan Arjosari Kota Malang. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks "Soliditas" (J-Solid)*, 2(2), 76–83. <https://doi.org/10.31328/js.v2i2.1346>
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. *BSN (Badan Standarisasi Nasional)*, 2–14.
- BPOM. (2018). Peraturan BPOM No. 5 tahun 2018 tentang batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan olahan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 3.
- Cahyani, S. N. (2021). *Uji Kualitas Makanan Jajanan Tradisional Di Pasar Sukolilo Kabupaten Madiun Tahun 2021*. 6.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur. (2020). Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur 2019. *Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah*, 1–123. www.dinkesjatengprov.go.id
- djoko windu P.I. (2021). *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi*. 6, 73.
- Indonesia, kementerian P. R. (n.d.). *Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 70/M-DAG/PER/12/2003 Tentang Pedoman Penataan dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan dan Toko Modern*.
- INDONESIA, P. K. (2019). Profil Kes Indo 2019. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. <https://pusdatin.kemkes.go.id/resources/download/pusdatin/profil-kesehatan-indonesia/Profil-Kesehatan-indonesia-2019.pdf>
- Kartiko, R. A. (n.d.). *KUALITAS MAKANAN JAJANAN TRADISIONAL DI PASAR MAOSPATI KAB. MAGETAN DITINJAU DARI ASPEK FISIK, KIMIA DAN MIKROBIOLOGI TAHUN 2019*.
- Kepmenkes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. *Mentri Kesehatan Republik Indonesia*, 1–10.
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Morphology, T. C., World Health Organization, WHO, Bassaris, H. P., Addendum, F., Third, T. O., WHO, & Sayato, Y. (1985). PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR :

722/MENKES/PER/IX/88 TENTANG BAHAN TAMBAHAN MAKANAN MENTERI. *Eisei Kagaku*, 3(3), 17–19. http://www.who.int/water_sanitation_health/dwq/secondaddendum20081119.pdf

Notoatmodjo, D. (2005). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Nuraya, A. D., & Nindya, T. S. (2018). Hubungan Praktik Personal Hygiene Pedagang Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Dalam Jajanan Kue Lapis Di Pasar Kembang Kota Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 7. <https://doi.org/10.20473/mgi.v12i1.7-13>

Pemerintah Republik Indonesia. (2012). UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 18 TAHUN 2012 TENTANG PANGAN DENGAN. *UU Nomor 18*, 66, 37–39.

Pengembangan, D. K., Pengajaran, B., Kuliah, M., & Minuman, P. M. (n.d.). *PRINSIP-PRINSIP HYGIENE SANITASI*. 6.

PMK RI NOMOR 033 TAHUN 2012 TENTANG BAHAN TAMBAHAN PANGAN. (2012). *PMK RI NOMOR 033 TAHUN 2012 TENTANG BAHAN TAMBAHAN PANGAN*, 32.

PUTRI, A. D. (n.d.). *UJI KUALITAS MAKANAN JAJANAN TRADISIONAL DI PASAR BESAR MADIUN DITINJAU DARI ASPEK FISIK DAN MIKROBIOLOGI*.

Sugiyatmi, S. (2006). Faktor Risiko Pencemaran Bahan Toksik Boraks Dan Pewarna Pada Makanan Jajanan Tradisional Yang Dijual Di Pasar Pasar Kota Semarang Tahun 2006. *Tesis*, 1–10.

UU Nomor 36 Tahun 2009. (2009). *Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan*. 1, 1–5.

<https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=1&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwjWxrKeif7eAhVYfysKHcHWAOWQFjAAegQICRAC&url=https://www.ojk.go.id/id/kanal/pasar-modal/regulasi/undang-undang/Documents/Pages/undang-undang-nomo>