

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugroho, N. (2013). Pengaruh Pemberian Boraks Dosis Bertingkat Terhadap Perubahan Gambaran Makroskopis dan Mikroskopis Hepar Selama 28 Hari. 4(1), 1-23.
- 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.
- Anggara, R. (2014). Makanan Serta Dampak Yang Ditimbulkan, 42–73. Retrieved from file:///C:/Users/Asus/Downloads/jbptunikompp-gdl-rinianggra-26585-5-unikom_r-i.pdf
- Azizah, Q. N., & Subagiyo, A. (2018). Deskriptif Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Lembaga Per masyarakatan Kelas IIB Kabupaten Cilacap Tahun 2017. *Buletin Keslingmas*, 37 (4).
- Bartono, PH, SE. (2005). Analisis Food Product Studi Food Cost Control dan Pedoman Training. Andi: Yogyakarta.
- Djoko Windu P. Irawan & Denok Indraswati (2022). PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN MINUMAN Di PT PERISKA MULTI USAHA (PMU) MADIUN MATA KULIAH PENYEHATAN MAKANAN MINUMAN PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN MINUMAN Di PT PERISKA MULTI USAHA (PMU) MADIUN, (6).
- Djoko Windu P.Irawan (2019). Pengolahan Makanan Hygiene & Sanitasi Jasa Boga.
- BPOM. (2019). Kasus Keracunan Makanan. <https://www.pom.go.id> › New › Admin › Dat › Laporan Tahunan BPOM 2017, 11(1), 45–53.
- Dewasa, (2015). KEAMANAN PANGAN UNTUK INDONESIA SEHAT.
- Fauziah, R. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. 4(1), 11-18.
- Han, E. S., & goleman, daniel; boyatzis, Richard; Mckee, A. (2019). Penjamah Makanan. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Indonesia, B. S. N. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. *BSN (Badan Standarisasi Nasional)*, 2–14.
- Kampunu. (2012). Hubungan Hygiene Penjamah Makanan dengan Keberadaan Bakteri *Escherchia coli* Pada Sambal Di Kantin Di Lingkungan Asrama Mahasiswa Nusantara Universitas Negeri Gorontalo Tahun 2012 *SKRIPSI*.
- Kemenkes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689-1699.

- Kosanke, R. M. (2019). HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP PENJAMAH MAKANAN DENGAN PENERAPAN HYGIENE SANITASI MAKANAN DI INSTALASI GIZI RSUD WANGAYA DENPASAR TAHUN 2018, 33–41.
- Munif. 2012. Prinsip dan Prosedur Higiene Sanitasi Makanan <https://helpingpeopleideas.com/publichealth/index.php/2012/06/prinsip-higiene-sanitasi-makanan/> diakses: 10 Juni 2012
- 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.*
- W.Trianti. (2017). Hubungan Praktek Higiene Sanitasi Dan Pengetahuan Penjamah Dengan Keberadaan Eschrichia Coli Pada Makanan Dan Peralatan (Studi Di Warung Tenda Jalan Kedungmundu Semarang). *Skrispi. Universitas Muhammadiyah Semarang. Fakultas Kesehatan Masyarakat.*, (15), 8–25.

