

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Wahid, N., Rahbar, E., and Tan S.S., (2011), Factors Influencing the Green Purchase Behavior of Penang Environmental Volunteers, *International Business Management*, 5(1), 38-49.
- Adinugraha, A.T. dan Michael, Stefanus. (2014). Analisa Pengaruh Kualitas Makanan dan Persepsi Harga Terhadap Kepuasan Konsumen D'cost Surabaya. *Jurnal Manajemen Perhotelan*
- Alwi, K., Ismail, E., & Palupi, I. R. (2019). Pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan dan mutu keamanan pangan di Pondok Pesantren. *Darussalam Nutrition Journal*,3(2), 31. <https://doi.org/10.21111/dnj.v3i2.2187>
- Alhamudin.(2005).*Jurnal Model Penjaminan Mutu Guru*, Universitas Islam Bandung, 2015
- Aritonang, I. (2014). *Penyelenggraan Makanan*. PT. Leutika Nouvalitera.
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2), 216–227.
- A, Wawan & Dewi M. (2011). *Teori dan Pengukuran Pengetahuan , Sikap, dan Perilaku Manusia*. Cetakan II. Yogyakarta : Nuha Medika
- Chandra B, (2012). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Depkes RI. 2007. Keputusan Menteri Kesehatan RI No: 900/MENKES/VII/2007. *Konsep Asuhan Kebidanan*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan, (2000). *Direktorat Jenderal Bina Masyarakat, Prinsip-Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan*. Jakarta: Depkes RI
- Dwinanda, R. (2019). Ada 20 Juta Kasus Keracunan Pangan per Tahun di Indonesia. *Republika.co.id*. Diakses dari <https://republika.co.id/berita/q0qmtn414/ada-20-juta-kasus-keracunan-pangan-per-tahun-di-indonesia>
- Djoko Windu P.I. (2016). Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. In *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*.
- Entjang, (2000), *Ilmu Kesehatan Masyarakat*, PT Citra Aditya Bakti 6. Bandung
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>

- Fitrah, E., Jaya, P., & Kesehatan, S. K. (2017). Higiene dan Sanitasi pada Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Modern Darussalam Gontor Putri 4 di Desa Lamomea Kecamatan Konda Kabupaten Konawe Selatan. *Gizi Ilmiah*, 5(1), 1–21.
- Hartini, S. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Higiene Sanitasi. *Nutrizione (Nutrition Research and Development Journal)*, 02(02), 16–26. <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/nutrizione/>
- Hidayat, T., Rizal, A. S., & Fahrudin, F. (2018). Peran Pondok Pesantren Sebagai Lembaga Pendidikan Islam di Indonesia. *Ta'dib: Jurnal Pendidikan Islam*, 7(2), 461-472.
- Kepmenkes RI.(2003). Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor. 1098, 2003 , tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran
- Khairunnisa, N. (2019). Analisa Formalin Pada Tahu Mentah Yang Dijual Di Pasar Aksara, Cemara Dan Desa Lau Dendang Medan. In Politeknik Kesehatan Kemenkes Ri Medan Jurusan Analis Kesehatan (Issue 2).
- Mastuhu.(1994). Dinamika Sistem Pendidikan Pesantren. Jakarta: INIS XX
- mbar, H., Vera, T., & Walalangi, R. (2016). Analisis Organoleptik Beberapa Menu Breakfast Menggunakan Pangan Lokal Terhadap Pemulihan Kebutuhan Gizi Siswa Sekolah Dasar. *Analisis Organoleptik*, 8(1), 82–86.
- Menkes RI.(1992).Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 965/MENKES/SK/XI/1992, tentang CPKB.
- Menkes RI. (2013). Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1 Tahun 2013 tentang Pedoman Penyelenggaraan dan Pembinaan Pos Kesehatan Pesantren .
- Menkes RI. (2011).Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.
- Netty, Dr.Embry, (2007). Pendoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit. Jakarta : Departemen Kesehatan RI.
- Nizar, M., (2011). Pengaruh Beberapa Jenis Bahan Organik Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Padi Dengan Metode SRI. Faperta unand
- 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>
- Setyawan, Dodiet Aditya. (2012). Konsep Dasar Keluarga Mata Kuliah Asuhan Kebidanan Komunitas Program Studi Diploma IV Kebidanan Komunitas Jurusan

Kebidanan Poltekkes Surakarta.

Sihite, Richard. (2000). Food Product (Dasar- DasarTata Boga). Surabaya: Penerbit SIC.

Studentactivity.binus.ac.id.Penerbit Binus University .*Borak pada pangan*.Diakses 14 November 2022.<https://student-activity.binus.ac.id/himfoodtech/2016/07/boraks-pada-pangan/>

Sukmadinata, (2017, hlm. 72). (n.d.). No Title. <https://serupa.id/metodepenelitian-deskriptif/>

Times Indonesia.(2019).Ratusan santri ponpes darul fikri ponorogo keracunan usai makan malam.Diakses 13 Oktober 2022
<https://www.timesindonesia.co.id/read/news/239596/ratusan-santri-ponpes-darul-fikri-ponorogo-keracunan-usai-makan-malam>

Wayansari L, Anwar IZ, Amri Z. 2018. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.