

## DAFTAR PUSTAKA

- Shaw, A. (2004). SNI 01-2346-2006. *Anthurium A Caribbean Studies Journal*, 2(1), 18. <https://doi.org/10.33596/anth.23>
- Ani, N. Q. (2019). *Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya Analisis Kesehatan Pada Program Studi D3 Analisis Kesehatan Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surabaya*.
- Arnanda, V. (2018). Gambaran Personal Higiene, Kualitas Air, Teknik Pencucian Peralatan Makan dan Angka Kuman pada Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Pontianak Kota Tahun 2018. *Skripsi. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Pontianak*.
- Astya, N. (2016). Tinjauan Sifat Fisik dan Keamanan Pangan Berdasarkan Angka Kuman pada Bakso Bakar yang Dijual di Sepanjang Jalan Baru, Wonosari, Gunungkidul. *Tugas Akhir*
- BPOM tentang batas maksimum cemaran kimia dalam pangan olahan, 2018. (2018). Peraturan BPOM No. 8 tahun 2018 tentang batas maksimum cemaran kimia dalam pangan olahan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 1–14.
- Dijual, Y., Sepanjang, D. I., & Baru, J. (2016). *BERDASARKAN ANGKA KUMAN PADA BAKSO BAKAR*.
- Fahrana, N. (2022). PRINSIP-PRINSIP HIGIENE SANITASI MAKANAN DI PONDOK PESANTREN DARUL ULUM KECAMATAN PONCOL KABUPATEN MAGETAN TAHUN 2022. 2005–2003 ,8.5.2017 ,7787.
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Febriyani, F., Ronitawati, P., Melani, V., Sa'pang, M., & Dewanti, L. P. (2022). Perbedaan pengetahuan, sikap, higiene personal dan cemaran mikroba di pondok pesantren kota dan desa. *Darussalam Nutrition Journal*, 6(1), 8. <https://doi.org/10.21111/dnj.v6i1.5800>
- Irawan, D. W. P. (2016). Prinsip - Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman. In *Penerbit Forum Ilmiah Kesehatan*.
- Irawan, D. Wi. P. (2016). Hygiene Sanitasi. *Depkes RI*, 6.
- Jayusman, I., & Shavab, O. A. K. (2020). Aktivitas Belajar Mahasiswa Dengan Menggunakan Media Pembelajaran Learning Management System (Lms) Berbasis Edmodo Dalam Pembelajaran Sejarah. *Jurnal Artefak*, 7(1), 13. <https://doi.org/10.25157/ja.v7i1.3180>
- Kementerian Kesehatan. (2023). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023. *Kemendes Republik Indonesia*, 151(2), Hal 10-17.
- Kepmenkes RI No.1089, 2003. (2003). KEPUTUSAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003 TENTANG PERSYARATAN HIGIENE SANITASI RUMAH MAKAN DAN RESTORAN Menimbang. In *Demographic Research* (Vol. 49, Issue 0, pp. 1-33 : 29 pag texts + end notes, appendix, referen).
- Nildawati, N., Ibrahim, H., Mallapiang, F., Afifah M, K., & Bujawati, E. (2020). Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*,

- 10(2), 68–75. <https://doi.org/10.47718/jkl.v10i2.1164>
- 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>
- RI, P. 2011. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling, 53*(9), 1689–1699. <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>
- RITONGA, B. (2015). Faktor Penyebab Penggunaan Formalin Oleh Pengusaha Tahu Di Kota Pontianak (Di Tinjau Dari Sudut Pandang Kriminologi). In ... *Prodi Ilmu Hukum Fakultas Hukum Untan (Jurnal ...* <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jmfh/article/view/10951>
- Wibowo, S. A. (2019). Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman Pada Makanan di Rumah Makan Kanupaten Magetan.
- Yelvita, F. S. (2022). Kualitas Bakteriologis Makanan Dan Hygiene Sanitasi Pada Pengelolaan Makanan Di Pondok Pesantren Ar Rahmah Samarinda. *Fakultas Kesehatan Masyarakat, 8.5.2017*, 2003–2005.