

DAFTAR PUSTAKA

- Al Mukminah, I. (2019). Bahaya Wadah Styrofoam dan Alternatif Penggantinya. *Majalah Farmasetika*, 4(2), 32–34.
- 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), 72–83.
- Annas, H. N., A., Fauziah, M., Ernyasih., & Lusida, N. (2021). Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Rumah Makan Padang “X” Pamulang Tangerang Selatan Tahun 2020. *Environmental Occupational Health and Safety Journal*, 2(1), 49–58.
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arikunto, S. (2013). *Dasar-Dasar Evaluasi Pendidikan Edisi 2*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Avrilinda, S. M. (2016). Pengaruh Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. *E-Journal Boga*, 5(2), 1–7.
- Azizah, A. N., & Oktanova, M. A. (2018). Higiene Dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 15(2), 615–622.
- Azizah, Q. N., & Subagiyo, A. (2018). Deskriptif Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Lembaga Pemasarakatan Kelas Iib Kabupaten Cilacap Tahun 2017. *Buletin Keslingmas*, 37(4), 475–481.
- 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), 61–68.
- BPOM RI. (2015). Mari Mengenal Foodborne Illness (Sakit Akibat Pangan). <https://klubpompi.pom.go.id>
- BPOM RI. (2020). Laporan Tahunan Badan POM Tahun 2020. <https://www.pom.go.id/pppomn/assets/backend/files/3135bc6cde1535a1716a20a0827d8fe7.pdf>
- Brahmantara, I. G. N. G. B., Wiryawan, I. W., & Indrawati, A. A. S. (2013). Makanan Tradisional Yang Menggunakan Zat. *Kertha Semaya Unud*, 1(10), 1–15.
- Budiman, & Riyanto, A. (2013). *Kapita Selekta Kuesioner Pengetahuan dan Sikap dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Damayanti, M., & Sofyan, O. (2022). Hubungan Tingkat Pendidikan Terhadap Tingkat Pengetahuan Masyarakat di Dusun Sumberan Sedayu Bantul Tentang

- Pencegahan Covid-19 Bulan Januari 2021. *Majalah Farmaseutik*, 18(2), 220–226. <https://doi.org/10.22146/farmaseutik.v18i2.70171>
- Depkes RI. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.*
- Depkes RI. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.*
- Depkes RI. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman.* Dirjen PPL dan PM.
- Depkes RI. (2009). *Undang-Undang Nomor 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan.* <http://www.depkes.go.id/resources/download/general/UU>.
- Depkes RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.*
- Fahruzaky, S., Dwiloka, B., Pramono, Y., & Mulyani, S. (2020). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Terhadap Kadar Protein dan Kadar Mineral Bakso dari Daging Ayam Petelur Afkir Beku. *J. Teknologi Pangan*, 4(2), 82–87.
- Fatih, H. Al. (2017). Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Cuci Tangan Siswa Di Sekolah Dasar Negeri Kota Bandung. *Jurnal Keperawatan BSI*, 5(1), 18–23.
- 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>
- Gultom, J. Y., Ariani, N. M., & Sri Aryanti, N. N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas; Vol 3 No 1 (2019): VOL 3 NO 1 2019*, 3(1), 158–176.
- Hadiyanto, & Sari, D. A. (2017). Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(2), 52–59.
- Handayani, N. M. A., Adhi, K. T., & Duarsa, D. P. (2015). Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(2), 155. <https://doi.org/10.15562/phpma.v3i2.109>
- Handoko, T. H. (2012). *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia.* Yogyakarta: BPFE.
- Hanum, S. M. F., Fahyuni, E. F., Astutik, A. P., & Latifah, F. N. (2019). *Buku Panduan Pemberdayaan Kantin Sehat Sekolah.* Sidoarjo: UMSIDA Press. <https://doi.org/10.21070/2019/978-602-5914-56-0>

- Hariyadi, P. (2015). Tantangan Ganda Keamanan Pangan di Indonesia : Peranan Rekayasa Proses Pangan. *Keamanan Pangan*, 1–104. <https://www.pustaka.ut.ac.id/lib/pang4318-keamanan-pangan/>
- Haryanti, D. Y., & Suryaningsih, Y. (2021). Food Safety Knowledge of Food Sanitation Hygiene Practices in the Era of Pandemic COVID-19. *The Indonesian Journal of Health Science*, 13(1), 25–34.
- Haq, Y. I., Sampurno, A., & Larasati, D. (2019). Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Sensori Lumpia Basah Kemas Vakum Selama Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Penelitian*, 15(1), 301–316.
- Husaini, N. A. L., Mariani, & Artanti, G. D. (2022). Hubungan Pengetahuan Tentang Sanitasi Higiene dengan Sikap Penjamah Makanan di Kawasan Kuliner Taman Jajan. *Jurnal Socia Akademika*, 8(1), 7–15.
- Irianti, A. J., Mufida, D. C., Shodikin, M. A., Nurdian, Y., Hermansyah, B., & Raharjo, A. M. (2022). Hubungan Pengetahuan Keamanan Pangan dengan Higiene Penjual dan Kontaminasi Salmonella spp Pada Lalapan Mentah di Kecamatan Patrang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(2), 180–187. <https://doi.org/10.14710/jkli.21.2.180-187>
- Jiastuti, T. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi Di RSUD Dr Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13–24. e-journal.unair.ac.id/
- Juhaina, E. (2020). Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit. *E-SEHAD*, 1(1), 32–44.
- Kadir. (2019). *Statiska Terapan: Konsep, Contoh, dan Analisis Data dengan Program SPSS/Lisrel dalam Penelitian*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Khairinia, A. D., Palupi, I. R., & Prawiningdyah, Y. (2018). Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan Terhadap Praktik Higiene Penjamah Makanan Di Kantin Kampus. *JHE (Journal of Health Education)*, 3(2), 65–74.
- Lenette, N., Punuh, M. I., Sanggelorang, Y. (2022). Penerapan Prinsip Higiene Dan Sanitasi Makanan Di PT. Aeroprima Food Service Manado. *Jurnal KESMAS* 11(2), 31–39.
- 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>
- Natalia, E. Y. (2015). *Buku Saku Personal Hygiene*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Notoatmodjo, S. (2003). *Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2007). *Promosi Kesehatan Dalam Ilmu Perilaku*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Nurani, F. P., Nirawati, L., Kriswibowo, A., & Hikmah, D. A. (2019). Evaluasi Capaian Implementasi Permenkes No. 1096/ Menkes/ Per/ Vi/ 2011 Tentang Jasa Boga Di Kantin Kampus X Provinsi Jawa Timur. *Dinamika Governance : Jurnal Ilmu Administrasi Negara*, 9(2).
- Nurbaya, N., Chandra, W., & Ansar, A. (2020). Perubahan Sistem Pelayanan Makanan pada Usaha Kuliner Selama Masa Pandemi COVID-19 dan Era Kebiasaan Baru di Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Manarang*, 6(Khusus), 61-68. <https://doi.org/10.33490/jkm.v6ikhusus.335>
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 35–43.
- Nussy, G. B. K. (2021). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban, Jawa Timur. *Amerta Nutrition*, 5(3), 245. <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i3.2021.245-250>
- Oktaviani, M., Maryam, R., & P., A. D. K. (2020). *Buku Saku Pelatihan Analisis Data Penelitian Kuantitatif*. Depok: KARIMA (Karya Ilmu Media Aulia)
- Osaili, T. M., Abu Jamous, D. O., Obeidat, B. A., Bawadi, H. A., Tayyem, R. F., & Subih, H. S. (2013). Food Safety Knowledge Among Food Workers in Restaurants in Jordan. *Food Control*, 31(1), 145–150.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233.
- Permatasari, M., & Magdalena. (2022). Hubungan Pengetahuan Dan Hygiene Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Peralatan Makan. *Jurnal Skala Kesehatan*, 13(2), 146–157.
- Peraturan Pemerintah. (2019). Peraturan Pemerintah No.86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan.
- Purba, I. E., Munthe, S. A., & Bangun, H. A. (2021). Enam Langkah Mencuci Tangan Yang Benar Dalam Pencegahan Penularan Virus Covid 19. *Jurnal Abdimas Mutiara*, 2(2), 14–24.
- 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>
- Rahman. (2016). Pangan Aman Investasi Masa Depan. *Majalah Keamanan Pangan*, 1–32.
- Rahmawati, W. D., Sukmaningtyas, W., & Muti, R. T. (2021). Hubungan Antara Jenis Kelamin Dan Program Studi Dalam Mempengaruhi Pengetahuan Bantuan Hidup Dasar Pada Mahasiswa. *Borneo Nursing Journal*, 4(1), 18–24.
- Ramli, R. (2018). Analisis Pengetahuan Penjamah Makanan Terkait Higiene Sanitasi Makanan di “Warung Pojok” Umi. *Journal of Islamic Nursing*, 3(1), 20–25.

- Rejeki, S. (2015). *Sanitasi, Hygiene, dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja)*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Riana, A., & Sumarmi, S. (2018). Hubungan Kontaminasi Coliform Dan Skor Perilaku Higiene Sanitasi Pada Pedagang Jajanan Di Kantin Sekolah Dan Pedagang Keliling. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 27–32.
- Ronitawati, P., Nuzrina, R., Swamilaksita, P. D., Sitoayu, L., Melani, V., & Gifari, N. (2020). Peningkatan Pengetahuan Penjamah Makanan Terkait Pembinaan Kantin Sehat. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 4(1), 84.
- Sari, M. H. (2017). Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Journal of Health Education*, 2(2), 163–170.
- Sari, N. P., & Makomulamin, M. (2021). Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Warung Makan Di Pasar Cik Puan Pekanbaru. *PREPOTIF : Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(1), 158–167. <https://doi.org/10.31004/prepotif.v5i1.1391>
- Sary, A. N., Harmawati, & Azmir, B. (2020). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Tindakan Hygiene Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Endurance : Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, 5(3), 550–556.
- Sonia, V., & Koesyanto MS, D. H. (2015). Evaluasi Penerapan Higiene Dan Sanitasi penyelenggaraan Makanan Di RSUD Sunankalijaga Kabupaten Demak tahun 2013. *Unnes Journal of Public Health*, 4(2), 124–131.
- Sucipto, D. C. (2018). *Keselamatan Kesehatan Kerja*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sunarya, R. O., & Yudhastuti, R. (2019). Gambaran Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Kantin Kampus C Universitas Airlangga Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(2), 158. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i2.2019.158-164>
- Surono, I. S., Sudiby, A., & Waspodo, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Swamilaksita, P. D., & Pakpahan, S. R. (2016). Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. *Jurnal Nutrire Diaita*, 8(2), 71–79.
- Tam, M. C. Y., & Tummala, V. M. R. (2001). An application of the AHP in vendor selection of a telecommunications system. *Omega*, 29(2), 171–182.
- Taniredja, T., & Mustafidah, H. (2014). *Penelitian Kuantitatif: Sebuah Pengantar*. Bandung: Alfabeta.
- Uçar, A., Yilmaz, M. V., & Çakıroğlu, F. P. (2016). Food Safety – Problems and Solutions. *Intech Open*, 1, 1–25. <http://dx.doi.org/10.1039/>

- Vera, N., Haris, M. I., & Wibowo, A. (2021). Banana Peel Flour Supplementation on Chicken Race Layer Phase Grower to Increase Production Performance. *Peternakan Lingkungan Tropis*, 4(1), 13–27.
- WHO. (2006). Five Keys to Safer Food Manual. *Five Keys to Safer Food Manual*, 30. http://www.who.int/foodsafety/publications/consumer/manual_keys.pdf
- Widyati, R., & Yuliarsih. (2002). *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta: Grasindo.
- Wikipedia Bahasa Indonesia. (2022). Pengetahuan. [Online]. <https://id.wikipedia.org/wiki/Pengetahuan> [diakses 13 April 2022].
- Winarno, F. G. (2011). *GMP (Good Manufacturing Practices): Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.

