

## DAFTAR PUSTAKA

- Atomoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Hygiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9.
- BPOM RI. (2021). Laporan Tahunan 2021 Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. *Laporan Tahunan BPOM TA 2021*, 1–179.
- Chandra, Dr. B. (2007). *Pengantar Kesehatan Lingkunga* (Hlm. 1–174). Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Fitriana, R., Wawan, K., & Siregar, G. (2020). Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus Ukm Mc). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1), 110–127. <https://doi.org/10.24961/J.Tek.Ind.Pert.2020.30.1.110>
- Hall, R. L. (1973). Bahan Tambahan Makanan (Food Additives). *Nutrition Today*, 8(4), 20–28. <https://doi.org/10.1097/00017285-197307000-00006>
- Kepmenkes Ri No 942. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Indonesia*.
- Lamatokan, M. F. Ebo, Sari, A. N., Nurhayati, & Pramonodjati, F. (2023). Uji Cemar Bakteri Salmonella Sp., Escherichia Coli, Shigella Sp., Dan Staphylococcus Aureus Pada Jajanan Kue Tradisional Di Pasar Kota Surakarta. *Journal Of Health Research*, 6(1), 1–14.
- Permenkes Ri No 2. (2023). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan*. [www.Peraturan.Go.Id](http://www.peraturan.go.id)
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor Perilaku Hygiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233.

- Permenkes No 033. (2012). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan Dengan *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia*, 66, 37–39.
- Permenkes Ri No 033. (T.T.). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 033 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan*.
- Rauf, R. (2020). Sanitasi Pangan Dan Haccp. *Rauf*, 5(3), 248–253.
- Risda, Y., Arwin, M., Laeli, N. H., Rosnah, Sanya, A. L., & Eko, S. (2022). *Keamanan Dan Ketahanan Pangan* (Dr.Neila Sulung & Rantika Mida Sahara, Ed.). Pt Global Eksekutif Teknologi .  
<https://www.researchgate.net/publication/366684879>
- Rukmansyah S, Nurul Ulfah Mutthalib, Hidayat, Alfina Baharuddin, & Aulia Rahman. (2022). Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Terhadap Personal Hygiene Pada Jajanan Kue Di Pasar Tradisional. *Window Of Public Health Journal*, 3(3), 458–469.  
<https://doi.org/10.33096/woph.v3i3.34>
- Sri Indra Trigunarso. (2020). Hygiene Sanitasi Dan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Pada Makanan Jajanan Di Lingkungan Sekolah. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 115–124.
- Subiyono, J. (2018). Bahan Tambahan Pangan Dan Bahan Berbahaya Pada Pangan. *Balai Besar Pengawas Obat Dan Makanan Semarang*, 41–43.
- Undang Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2003 Tentang Sistem Pendidikan Nasional. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. *Demographic Research*, 49(0), 1-33 : 29  
Pag Texts + End Notes, Appendix, Referen.