

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Yosvita Maria. 2011. *Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Adventus, M., Jaya, I. M. M., & Mahendra, D. (2019). *Buku Ajar Promosi Kesehatan*. In Pusdik SDM Kesehatan. Program Studi Diploma Tiga Keperawatan Fakultas Vokasi Universitas Kristen Indonesia Jakarta.
- Almatsier S., 2010. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arikunto, S. (2019). *Prosedur Penelitian*. Jakarta: Rineka cipta.
- Avicena Sakula Marsani dan Retno Widiarini. 2018. *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo : Uwais Inspirasi Indonesia.
- Alwan, Muhammad I (2019). *Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Pengolah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Makanan di Asrama SMA Yayasan Pendidikan Al-Kautsar Bandar Lampung Tahun 2019*. LTA Poltekkes Tanjung Karang.
- Bakri B, Ani Intiyati, dan Widartika. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Cecep, Dani Sucipto. 2012. *Teknologi Pengolahan Daur Ulang Sampah*. Yogyakarta: Gossyen Publishing.
- Chandra, budiman. 2007. *Pengantar kesehatan lingkungan*. Jakarta: Penerbit buku kedokteran EGC.
- Clayton, M.L., Smith, K.C., Neff, R.A., Pollack, K.M., and Ensminger, M., 2015, *Listening to Food Workers: Factors That Impact Proper Health and Hygiene Practice In Food Service*, International Journal of Occupational and Environmental Health.
- Departemen Kesehatan, 2011 *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomer 1096/MENKES/PER/VI/2011, Tentang Hygiene Sanitasi Tata Boga*. Jakarta : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- \_\_\_\_\_, 2013 *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Rumah Sakit khusus dan swasta. Dit. Jen Yanmedik
- \_\_\_\_\_, 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta : PPM dan PL

- Dinas Kesehatan Propinsi Lampung. 2013. *Hasil Pemeriksaan Angka Kuman Makanan di Instalasi Gizi RSUDAM Propinsi Lampung bulan Februari 2013*. Bandar Lampung. Laboratorium Kesehatan Daerah.
- Djarismawati, dkk. (2004). *Pengetahuandan Perilaku Penjamah Tentang Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta*. Media Litbang Kesehatan Volume XIV Nomor 3 Tahun 2004 hal 31-37.
- Ekawatiningsih, Prihastuti. 2008. *Bahan Pangan*. Yogyakarta : PTBB FT UNY
- Fatmawati, S. Ali, R. dan Ema, H. 2013. *Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan*. Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang 2 (2). Hal : 30-38.
- Harahap, 2018. *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Sultan Sulaiman Kabupaten Serdan Bedagai Tahun 2018*. Medan: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatra Utara. Skripsi
- Harahap, L. N. 2017. *Gambaran Hygiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Dan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Hajar Medan Tahun 2016*. Medan : Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatra Utara. Skripsi
- Hasanah , S 2020. *Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi RSUD Dr. RM. Djoelham Binjai Tahun 2020*. Fakultas kesehatan masyarakat universitas Sumatera utara 2021. Skripsi.
- Irianto, K. 2007. *Gizi dan Pola Hidup Sehat*. Bandung : CV Yrama Widya. Website: [http://library.poltekkespalembang.ac.id/kepbaturaja/index.php?p=show\\_detail&id=256](http://library.poltekkespalembang.ac.id/kepbaturaja/index.php?p=show_detail&id=256)
- Irawan, Djoko Windu P. 2016. *Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*. Ponorogo. Forikes.
- Jiastuti, T. (2018). *Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di RSUD Harjono Ponorogo*. Ponorogo : Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ailangga. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 10, No. 1 Januari 2018: 13–24
- Kementrian Kesehatan RI. Kemenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2013. *Tentang Pedoman Gizi Rumah Sakit*. Jakarta : Kemenkes RI
- 
- No.942/Menkes/SK/VII/2003  
*Tentang Pedoman Persyaratan Hygienen Sanitasi Makanan Jajanan.*

---

*Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Jakarta :Menteri Lingkungan Hidup.*

- Khomsan, Ali. 2000. *Pengukuran Pengetahuan Gizi Jurusan Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. Jawa Barat: Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Jurnal Gizi dan Pangan 4(2) 93-99*
- Kirana, A. N. G. dan Gunawan, A. T. 2019. *Studi Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit Umum Daerah Hj. Anna Lasmanah Kab. Banjarnegara Tahun 2016. Skripsi*
- Khotimah Mufidatul (2015). *Gambaran Penerapan Food Safety Pada Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang Tahun 2015. Semarang : Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Semarang. Skripsi*
- Maria, Ulfah. (2007). *Peran Persepsi Keharmonisan Keluarga dan Konsep Diri Terhadap Kecenderungan Kenakalan Remaja. Tesis (Tidak Diterbitkan). Yogyakarta : Pascasarjana Fakultas Psikologi UGM.*
- Maru (2018), *Gambaran Pengetahuan Sikap Dan Tindakan Penjamah Makanan dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HBSaanin Padang Tahun 2018. Padang : Politeknik Kesehatan Padang. Skripsi*
- Maulida, T. (2018). *Kelengkapan Equipment Pada Kitchen Dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional Pada Hotel Sudamala Suites And Villa Resort Lombok Pariwisata. Mataram: Program Diploma Tiga Pariwisata Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Mataram.*
- Minantyo, Hari. 2011. *Dasar-Dasar Pengolahan Makanan (Food Product Fundamental). Yogyakarta: Graha Ilmu.*
- Notoatmodjo, S. 2014. *Ilmu Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.*
- Notoatmodjo, Soekidjo, 2010. *Ilmu Pengetahuan Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta*
- Pangastuti, R. 2019. *Peran Instalasi Gizi dalam Meningkatkan Jaminan Mutu terhadap Pasien di Rumah Sakit . Yogyakarta. Diakses 9 Juni 2022 dari <https://sardjito.co.id/2019/08/28/peran-instalasi-gizi-dalam-meningkatkan-jaminan-mutu-terhadap-pasien-di-rumah/>.*
- POM. (2006). *Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Industri pangan Siap Saji (IPSS). Diakses 9 Juni 2022 dari <http://www.pom.go.id/new/view/more/berita/145/Penerapanhigienepadaindustripangansiapsaji.html>.*

- Prescott (Wibowo,Siregar dan Surate), 2018, *Dalam Buku Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Masal Di Rumah Sakit dan Hotel*, editor, *Bhetsy Anggelina*. Jakarta : Kedokteran EGC.
- Rocket. (2017). Pengertian Sanitasi, Ruang Lingkup, Tujuan Beserta Manfaatnya. Retrieved Maret 10, 2018, from <http://rocketmanajemen.com/definisi-sanitasi>.
- Sugiyono (2019). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung : CV Alfabeta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Surono, dkk. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta : Deeplusih, 2016. Website: [www. Deeppublish.co.id](http://www.Deepublish.co.id)
- Sucipto, D. (2012). *Teknologi Pengolahan Daur Ulang Sampah*. Jakarta :Gosyen Publishing, 2012.
- Syamsuddin1, Rahmi Kamal2, Zuraini M2 (2020), *Penerapan Hygiene sanitasi pengolah makanan di ruang instalasi gizi RSUD Zainoel Abidin Banda Aceh. Jurnal ilmiah mahasiswa pendidikan keajahteraan kelurga* volume 5 nomor :1 februari 2020 hal:86-97.  
Website :<http://www.jim.unsyiah.ac.id/pkk/issue/view/581>
- Utari, Ramona Tantri (2015), *Gambaran Tenaga Pengolah Makanan Terhadap Higiene Penyelenggaraan Makanan di RSUD dr.a.tjokrodipo Bandar Lampung Tahun 2015*. LTA Poltekkes Tanjung Karang
- Yuliana, 2018, *Kelengkapan Equipment Pada Kitchen Dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Oprasional Pada Hotel Sudamala Suites And Villas Resort Lombok*. Thesis, Universitas Mataram.