

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyanti, Mei. 2019. *Modul Praktikum Penyehatan Makanan Minuman – A*. Bandar Lampung: Yayasan Bina Masyarakat Mandiri.
- Ahyanti, Mei. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Pustaka Panasea.
- Alivia, Nur Rafa. 2020. “Hubungan Kebersihan Diri dan Sanitasi Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Sekolah Dasar di Wilayah Kecamatan Metro Pusat”. Skripsi. Tanjungkarang: Politeknik Kesehatan Tanjungkarang.
- Amaliyah, Nurul. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman – A*. Yogyakarta: Deepublish.
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: Buku Kedokteran
- Halim, Andreas Lukita. 2020. *Perbandingan Dua Proporsi Uji Chi Square χ^2* . Bandung: Unit Oftalmologi Komunitas Pusat Mata Nasional RS Mata Cicendo Unviversitas Padjajaran.
- Hartono, Andry. 2005. *Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Indraswati, Denok. 2016. *Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Irawan, Djoko Windu P. 2016. *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SKNII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- Latifah Nur Aini, 2019. “Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Hygiene Sanitasi Rumah Makan di Kabupaten Magetan”. Skripsi. Madiun: STIKES Bhakti Husada Mulia.
- Marsanti, Avicena Sakula dan Retno Widiarini. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Melly, A, Rochmawati, Budiastutik, I. 2017. *Hubungan Antara Pengolahan Makanan san Fasilitas Sanitasi dengan Angka Kuman pada Makanan (Siap Saji) di Kantin Kampus Kota Pontianak*. Jurnal Mahasiswa dan Penelitian Kesehatan

- Mukono, H.J.2004. *Higiene Sanitasi Hotel dan Restoran*. Surabaya: Pusat Penerbitan dan Percetakan Unair (AUP).
- Nildawati, Ibrahim H, Mallapiang F, M Afifah K, Bujawati E, 2020. *Penerapan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* : 10 (2) : 68-69.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2018. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan Profil Puskesmas Natar Tahun 2019.
- Purnama, Sang G. 2017. *Diktat Dasar-Dasar Kesehatan Lingkungan*. Bali: Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran Universitas Udayana.
- Profil UPTD Puskemas Natar Tahun 2019.
- Rencana Tahunan Puskesmas. UPTD Puskesmas Natar Tahun 2022.
- Sabri, Luknis dan Sutanto Priyo Hastono. 2006. *Statistik Kesehatan*. Depok: PT. Raja Grafindo Persada.
- Setiarto, R. Haryo Bimo. 2020. *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene dan Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: Guepedia.
- Wibowo, Setya Ari. 2019. “Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan di Rumah Makan Kabupaten Magetan”. Skripsi. Madiun: STIKES Bhakti Husada Mulia.