

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, suci. dkk. (2019). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Mikrobiologi Jajanan Batagor Di Kecamatan Tembalang, Jakarta.
- Aisah, I. K., Sari, A. P., Krisnasary, A., Jumiyati, J., & Kamsiah, K. (2021). Gambaran Tingkat Pengetahuan, Lama Bekerja dan Perilaku *Hygiene* Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Pondok Pesantren Kota Bengkulu Tahun 2021, Bengkulu.
- Anwar, K., Navianti, D., & Rusilah, S. (2021). Perilaku *Hygiene* Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang *Hygiene Sanitation Behavior Of Food Manufacturer In The Padang Restaurant In The Working Area Of The Puskesmas Of Palembang City Jurusan, Palembang*.
- Apriany, D., Siregar, S. D., & Girsang, E. (2019). Hubungan Sanitasi dan Personal *Hygiene* dengan Kandungan E-Coli pada Penjual Es Doger di Kecamatan Medan Amplas, Medan.
- Amanda, Fitria (2024). Gambaran Pengetahuan, Sikap, Perilaku *Hygiene* Tenaga Penjamah dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Darul Hijrah Putri, Banjarmasin.
- Arikunto. (2013). Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta.
- Azzahro, S. M. A., Elvandari, M., & Andriani, E. (2024). Analisis Tingkat Pengetahuan Terhadap Personal *Hygiene* Serta Gambaran Keberadaan E. Coli Dan Salmonella sp di Pasantren, Jakarta.
- Baringbing Josita, I., Rini, W. N. E., & Putri, F. E. (2023). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku *Hygiene* Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022, Jambi.
- BPOM RI. (2022) Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- Dakwani. (2019). *Hygiene and Sanitation of Food Processing Center in Gudang 100 Warehouse at Tanjung Perak Sea Port of Surabaya 2018*, Surabaya.
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan *Hygiene* Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan, Jakarta.
- Febriyani, F., Ronitawati, P., Melani, V., Sa'pang, M., & Dewanti, L. P. (2022). Perbedaan pengetahuan, sikap, *hygiene* personal dan cemaran mikroba di pondok pesantren kota dan desa, Jakarta.
- Haderiah, D. K. (2022). Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan *Hygiene* Sanitasi Pengolahan Makanan di Rsud Andi Makkasau Kota Pare. Pare: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat.

- Hartini, S. (2022). Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Hygiene Sanitasi (Studi pada PT. Ryan Katering, Jakarta). Jakarta: Nutrition Research And Development Journal.
- Intan, K. A. (2021). Gambaran Tingkat Pengetahuan Lama Bekerja dan Perilaku Hygiene Sanitasi Tenaga Pengolah Makanan di Pondok Pesantren Kota Bengkulu Tahun 2021, Bengkulu.
- Juherah, J., & Irmawati, I. (2019). Perilaku Penjamah Makanan Di Catering Anugerah Dan Sekar Kota Makassar. Makassar: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat.
- Kemenkes, RI. (2013). Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kemenkes RI.
- Kemenkes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: Kemenkes RI.
- Lince, Y. at. (2023). Kasus Keracunan Obat dan Makanan Tahun 2023, Jakarta.
- Maria, Y. (2011). Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan tahun 2011.
- Nasution, A. S. (2020). Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Pasar Tradisional, Jakarta.
- Notoatmodjo. (2012). Promosi Kesehatan Dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo. (2018). Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurezka, Akmal. (2018). Penerapan higiene dan sanitasi pada proses pengolahan makanan di Pondok Pesantren, Jakarta.
- Peraturan Pemerintah, (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. Jakarta: Peraturan Pemerintah Tentang Keamanan Pangan.
- Ramdhania, E. Y., Ferasyi, R., Sari, W. E., Abrar, M., Ismail, & Thasmi, C. N. (2020). Angka Prevalensi Cemarkan Bakteri Escherichia coli Pada Daging Ayam Broiler yang Dijual di Tiga Pasar Tradisional Kota Banda Aceh, Aceh.
- Risrika, D. (2023). Gambaran Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan dan Asupan zat gizi makro Santriwati Mts Pesantren Al Falah Natar Tahun 2023. Lampung.
- Setiarto, H. B. (2020). Konsep HACCP, Keamanan, Higiene dan Sanitasi dalam Industri Pangan. Jakarta: Guepedia.
- Suryani, D., & Dwi Astuti, F. (2019). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. Yogyakarta: Jurnal

Kedokteran Dan Kesehatan.

- Tridayati, A. (2022). Gambaran Pengetahuan, Sikap, Perilaku *Hygiene* dan Sanitasi Pengolahan Makanan di Asrama Pondok Pesantren Darussalamah Desa Braja Dewa Lampung Timur Tahun 2022, Lampung.
- Vivi Tania, et. a. (2018). Pengetahuan Peralatan Pengolahan Makanan Pada Kegiatan Praktikum Boga Dasar Siswa SMKN 9 Bandung. Bandung: Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner.
- Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). *Hygiene* dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan. Jakarta: K-Media.