

DAFTAR PUSTAKA

- Dapertemen Kesehatan RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman.
Jakarta: Ditjen PPM dan PL.
- Dapertemen Kesehatan RI. 2000. Prinsip-prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan,
Depkes RI. Jakarta.
- Lily Arsanti L. Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia. Yogyakarta:
Gosyen Publishing; 2011
- Silvia, M. 2023. Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan Pada Penjamah
Makanan di Sekitar Taman Nostalgia Kota Kupang. Jurnal Ilmiah
Kesehatan Masyarakat, Vol. 2 No. 3 (2023) 617-624).
- Permenkes No.2 Tahun 2023 tentang Peraturan Menteri Kesehatan Nomor
942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi
Makanan.
- Depkes. 2006. Keputusan Menteri RI No:942/Menkes/SK/VII/2006. Tentang
Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Jakarta: Depkes
RI.
- Fathonah, S., 2005. Higiene dan Sanitasi Makanan. Semarang: UNNES Press.
- Amaliyah, N. (2017). Penyehatan Makanan dan Minuman. Yogyakarta:
Deepublish.
- Hakim, A. R. (2012). Hubungan Kondisi Higiene Dan Sanitasi Dengan Keberadaan
Escherechia Coli Pada Nasi Kucing Yang Dijual Di Wilayah Tembalang
Semarang Tahun 2012. Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas
Diponegoro, 1(2), 18839.

- Jamhari, M. (2018). Uji Mikrobiologis pada Sampel Makanan dan Minuman.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2014 Tentang Sanitasi Total Berbasis Masyarakat. Jakarta; 2014.
- Bakri, B., Intiyati, A., dan Widartika. 2018. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Bahan Ajar Gizi. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Hasdun. (2014). Implementasi Penyimpanan Bahan Makanan di Hotel Jayakarta. Lombok: Univesitas Pembangunan
- Minantyo, Hari. 2011. Dasar-Dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Soenardi,dkk 2013 Resep Masakan Tradisional.
- Pudjiraharjo, W. J., (2013) Faktor Penyebab Stagnant dan Stockout Bahan Makanan Kering di Instalasi Gizi RSUD Bhakti Dharma Husada Surabaya. Jurnal Administrasi Kesehatan Indonesia vol 1 (3)
- Purnawijayanti. 2001. Sanitasi Higiene Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan. 6th ed. Kanisius.
- Kasim, K. P., Rahmadani, F. F., & Saleh, M. (2019). Analisis Personal Hygiene pada Penyajian Makanan di Pasar Segar Panakkukang Kota Makassar Khiki. *Higiene*, 8(3), 172–176.
- Mokodongan, A., Kadir, P. A., & Pakaya, I. (2021). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 7(2), 151. <https://doi.org/10.32884/ideas.v7i2.372>
- Merdekawati, A. F., & Widiyanto, T. (2017). Studi Deskriptif Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi RSJD Dr. Arif Zainudin Surakarta Tahun 2016. *Buletin Keslingmas*, 35(4). <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v35i4.1676>

- Mokodongan, A., Kadir, P. A., & Pakaya, I. (2021). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, Dan Budaya*, 7(2).
<https://doi.org/10.32884/ideas.v7i2.372>
- Notoatmodjo. (2010). *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni* Jakarta. Rineka Cipta.
- Nureza, I. A. Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi Pada Proses Pengolahan Makanan di Pondok Pesantren Ar-Risalah. (2018).
- Niswah, S. R. Pondok Pesantren Thawalib Padang Tahun 1998-2020. 3, 249–256 (2021).