

DAFTAR PUSTAKA

- AdySapta,Wibowo.dkk.,Pedoman Penulis Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Kesehatan Lingkungan. Politeknik Kesehatan TanjungkarangAssidiqi, Amalia Safitri, and Made Darawati. 2019.“pengetahuan , sikap dan personal hygiene tenaga penjamah makanan di ruang” 4 (September): 81–86.
- Amna, R. (2022). Penerapan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di RSI Ibnu Sina Padang Panjang.
- Assidiqi, A. S. et al. (2019) „Pengetahuan, Sikap dan Personal Higiene Tenaga Penjamah Makanan di Ruang Pengolahan Makanan“, Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal), 4(2), pp. 81–86.
- BPOM RI. (2019). Badan Pengawas Obat dan Makanan. Hermes, 4(2), 1–8.
- BPOM RI. (2021). Laporan Tahunan 2021 Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. *Laporan Tahunan BPOM TA 2021*, 1–179. [https://www.pom.go.id/new/files/2022/LAPORAN TAHUNAN 2021/0. BPOM/LAPTAH BPOM 2021.pdf](https://www.pom.go.id/new/files/2022/LAPORAN%20TAHUNAN%202021/0.BPOM/LAPTAH%20BPOM%202021.pdf)
- Goni, J. S., Karauwan, F. A., Hariyadi, H., Palandi, R. R., Tombuku, J. L., & Lengkey, Y. K. (2024). Pengelolaan Dan Pelaksanaan Higiene Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Aspek Penjamah Makanan (Food Handler) Di Rumah Makan Secret 7 Tomohon. *Majalah INFO Sains*, 5(1), 1–10. <https://doi.org/10.55724/jis.v5i1.71>
- Irawan, D. W. P. (2016). Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. In *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*. [https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/wp-content/uploads/2020/03/BUKU-ISBN-PRINSIP-2-HS-MAKANAN-DI RS.pdf](https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/wp-content/uploads/2020/03/BUKU-ISBN-PRINSIP-2-HS-MAKANAN-DI-RS.pdf)
- Kemenkes. (2013). PMK RI No. 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Menteri Kesehatan Republik Indonesia Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, Nomor 65(879), 2004–2006.
- Kemenkes.(2023).*PelayananInstalasiGizi*.Kemenkes.Go.Id.<https://rsupsoeradji.id/penunjang/instalasi-gizi/#>
- Kemenkes RI. (2020). Permenkes No 3 Tahun 2020 Tentang Klasifikasi dan Perizinan Rumah Sakit. *Tentang Klasifikasi Dan Perizinan Rumah Sakit*,3,1–80. <http://bppsdmk.kemkes.go.id/web/filesa/peraturan/119.pdf>
- Marsanti, A. S. (2018). *Prinsip higiene sanitasi makanan* (P. A. Wibowo (ed.)). Uwais Inspirasi Indonesia.

- Maru, F. Y. (2018). Gambaran Pengetahuan Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan dalam Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB Saanin Padang Tahun 2018. *Tugas Akhir*, 19. <https://pustaka.poltekkes-pdg.ac.id/repository/TA.pdf>
- Mayssara A. Abo Hassanin Supervised, A. (2014). Sugiyono 2015. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 5253004(021), 1–15.
- Miko, A., & Arrisa, G. (2023). Pengaruh pelatihan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan tenaga penjamah makanan dalam persiapan makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Yulidin Away Tapaktuan Kabupaten Aceh Selatan. *Jurnal PADE: Pengabdian & Edukasi*, 5(1), 22. <https://doi.org/10.30867/pade.v5i1.1081>
- Nasution, A. (2019). Evaluasi Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Panyabungan.
- Peraturan Pemerintah RI. (2023). Undang-Undang Republik Indonesia tentang Kesehatan Pasal 1 ayat 1. 187315, 1–300.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2023). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan. Undang-Undang Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan, 1–179.
- Pematasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor perilaku higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan pedagang kaki lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/39700>
- Permenkes Nomor 78 Tahun 2013, Pub. L. No. 13, 2 1
- Presiden RI. (2023). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2023 Tentang Kesehatan. Undang-Undang, 187315, 1–300.
- Priyani, Astri (2017). Studi Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Minuman di RSUD Banyumas Kabupaten Banyumas. Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang.
- Putri, N., Haryati, S., & Santosa, A. (2020). Pentingnya Penggunaan APD dalam Menjaga Keamanan Pangan. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 12(3), 233–240.
- Rianti, Reka (2019). Tinjauan Sanitasi Makanan dan Minuman di RSUD DR.RM Djoelham Kota Binjai. Politeknik Kesehatan Medan. 1-69.
- Rohmah, J., Cholifah, S., & Rezania, V. (2019). Pelatihan Higiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan di Kantin SD. *LOYALITAS, Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 170. <https://doi.org/10.30739/loyal.v2i2.473>

- Simarmata, M. (2019). Manajemen Pengangkutan Makanan di RSUD Dr. Hadrianus Sinaga Kabupaten Samosir. Medan: Universitas Sumatera Utara.
- Suryana, Rema. 2020. “Hygiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Dan Pemeriksaan E. Coli Pada Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Rantauprapat Tahun 2019.”
- Suryani, D., & Dwi Astuti, F. (2019). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 15(1), 70. <https://doi.org/10.24853/jkk.15.1.70-81>
- Triyanti Permatasari, A. W. (2021). Pelayanan Gizi Rumah Sakit di masa Pandemi Covid-19. *Jurnal Medika Hutama*, 03(01), 1417–1425.
- Wahyuni, Hesti (2021). Penerapan Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia. Poltekes Kemenkes Surabaya
- World Health Organization. (2020). Five Keys to Safer Food Manual. Geneva: WHO.