

## DAFTAR PUSTAKA

- 942/MENKES/SK/VII/2003, K. M. K. R. I. N. (2003). Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. *Demographic Research*, 49(0), 1-33 : 29 pag texts + end notes, appendix, referen.
- Adam, Y. (2011). Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr . Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, X, 13–30.
- Andreas, M. R. O. Y. (2019). *Kecamatan Di Kota Medan Skripsi Oleh : Fakultas Biologi Universitas Medan Area Medan*.
- Arifin, M. H. (2019). Gambaran Higiene dan Sanitasi Makanan Jajanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah. *Universitas Negeri Semarang*, 1–122. <http://lib.unnes.ac.id/35792/>
- Asmara, D. (2015). Perilaku Hidup Bersih dan Sehat Masyarakat Pemukiman Kumuh (Slum Area) di Kelurahan Teluk Binjai Kecamatan Dumai Timur Kota Dumai. *Jurnal FISIP Volume 2 No. 2*, 2(2).
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). SNI 3818:2014 Bakso Daging. *Standar Nasional Indonesia*, 35.
- Bugissa, A. (2011). *Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Karakteristik Penjamah Makanan Pada Beberapa Rumah Makan di Sekitar Kampus 1 UIN Alauddin Makassar Tahun 2011*.
- Dewi, A. . A. K. (2017). Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Pasar Senggol Tabanan tahun 2017. *Kesehatan Lingkungan*, 1–57.
- Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E. (2013). Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(8), 115537. <https://doi.org/10.26714/jpg.4.2.2013>.
- Handayani, T dan Wahyudi, I. (2018). Jurnal Katalisator. *Jurnal Katalisator Vol 3 No. 1 (2018)*, 3(1), 61–70.
- Hasanah, H. (2017). Teknik-Teknik Observasi (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 21. <https://doi.org/10.21580/at.v8i1.1163>

- Indrawati, S. W., Herlina, & Misbach, I. H. (2007). Teori Observasi. *Psikologi*.
- Infosan. (2010). Basic steps to improve safety of street-vended food. *INFOSAN Information Note No. 3/2010 - Safety of Street-Vended Food*, 3, 1–5.
- Iqbal, M., & Winarsih, N. A. (2020). Pengaruh Poster Terhadap Perubahan Perilaku Penjamah Makanan Di Kantin Politeknik Negeri Jember. *Jurnal Gizi*, 9(2), 167. <https://doi.org/10.26714/jg.9.2.2020.167-179>
- Irawan, D. W. P. (2016). Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. In *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*.
- Islamy, G. P., Sumarmi, S., & Farapti, F. (2018). Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang. *Amerta Nutrition*, 2(1), 29. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i1.2018.29-36>
- Lumanauw, N. (2019). Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Bali Di Destinasi Wisata Kuliner Pasar Malam Sindu, Sanur, Bali. *Kesehatan*, 1(2), 23–44.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Nugraha, I. (2017). *Identifikasi Hazard dan Gambaran Hygiene Penjamah Pada Proses Pembuatan Makanan Jajanan Kue Bingke di Pontianak*.
- Nugroho, MDA dan Yudhastuti, R. (2014). Kondisi Hygiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Kantin Di SMAN 15 Surabaya The Condition of Food Handler ' s Higiene and Canteen Sanitation in. *168 Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 7, No. 2 Januari 2014*, 7, 166–170.
- Oktaviani, H. (2018). *Analisa Salmonella sp Pada Bakso Bakar yang Diperdagangkan di Jalan Williem Iskandar Kecamatan Medan Estate*.
- Pratiwi, L. (2014). Hubungan Antara Personal Hygiene Dan Sanitasi Makanan Dengan Kandungan E. Coli Pada Sambal Yang Disediakan Kantin Universitas Negeri Semarang Tahun 2012. *Unnes Journal of Public Health.*, 3(4), 17–26. <https://doi.org/10.15294/ujph.v3i4.3924>
- Purwaningtiyas, S. (2013). Gambaran Penyelenggaraan Makan Di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- SA Munthe, E Silitonga, RN Siregar, S. P. (2020). Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Dan Pengetahuan Siswa Tentang Sanitasi Makanan Jajanan di SD Negeri

026147 Tunggorono Binjai Timur. *Jurnal Aksara Publik Vol.4 No.3 Edisi Agustus 2020*, 4(1), 1–9.

Sari, F. N. (2016). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Di Dapur Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 248–257.

Semiawan, C. (2018). *Metode penelitian kualitatif: jenis, karakteristik dan keunggulannya*. <https://doi.org/10.31219/osf.io/mfzuj>

Setyorini, E. (2013). Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan Escherichia coli, pada Rujak yang dijual di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang pada tahun 2013.skripsi. *Unnes*.

Sinuraya, L. (2019). *Penerapan Penyuluhan Metode Demonstrasi Dan Video Terhadap Peningkatan Praktik Pedagang Tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Di Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.

Syamsudin, A. (2014). 2882-8276-1-PB.pdf. In *Jurnal Pendidikan Anak: Vol. iii*.

Wibowo, S. (2019). *Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Pada Makanan di Rumah Makan Kabupaten Magetan*.

Wulansari W, Restusari L, F. (2016). Analisis Kualitatif Boraks Pada Jajanan Bakso Bakar Yang Dijual di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Sukajadi Kota Pekanbaru. *Jurnal Proteksi Kesehatan, Volume 5, Nomor 1, April 2016*, 5(9), 9.

Yulianto. (2020). *Hygiene, Sanitasi dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu.