

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Y. M. N. (2011). Pengetahuan Dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan. In *Artikel Penelitian*.
- Adrianto, H. (2017). Kontaminasi Telur Cacing pada Sayur dan Upaya Pencegahannya. *Balaba: Jurnal Litbang Pengendalian Penyakit Bersumber Binatang Banjarnegara*, 13(2), 105–114. <https://doi.org/10.22435/blb.v13i2.264>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2017). Laporan Tahunan Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.
- Bugissa, A. D. (2011). Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Karakteristik Penjamah Makanan Pada Beberapa Rumah Makan di Sekitar Kampus 1 UIN Alauddin Makassar Tahun 2011. In *Repository* (pp. 138–155).
- Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011, 53 *Journal of Chemical Information and Modeling* 1 (2011).
- Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2018). Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 120–126. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i2.120-126>
- Naconha, A. E. (2021). HYGIENE SANITASI DAN KANDUNGAN BAKTERI ESCHERICHIA COLI PADA CENDOL DI PASAR PAGI ARENGKA KOTA PEKANBARU. *Jurnal Ensiklopedia*, 3(2), 148–167.
- Nadifah, F., Bhoga, M. Y., & Prasetyaningsih, Y. (2014). Kontaminasi Bakteri Pada Saus Tomat Mie Ayam di Pasar Condong Catur Sleman Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Biologi*, 2(1), 30–33.
- Nisya, R. (2018). *Pemeriksaan Kandungan Formalin Pada Makanan Mie Ayam dan Mie Pangsit Siap Saji yang Dijual di Kota Kabanjahe Kabupaten Karo Tahun 2018*.
- Nurani, F. P., Nirawati, L., Kriswibowo, A., & Hikmah, D. A. (2019). Evaluasi Capaian Implementasi Permenkes No. 1096/ Menkes/ Per/ Vi/ 2011 Tentang Jasa Boga Di Kantin Kampus X Provinsi Jawa Timur. *Jurnal Ilmu Adminisreasi Negara*, 9(2), 186–198.
- Permatasari, 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.

- Purnomo, B. H. (2011). Pendahuluan Kedudukan Observasi dalam Tahapan PTK Metode Observasi. *Metode Dan Teknik Pengumpulan Data Dalam Penelitian Tindakan Kelas (Classroom Action Research)*, 8, 251–256. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JP2/article/view/859/673>
- Putria, M. A. (2021). *Gambaran Hygiene Pengolah Dan Pedagang Bakso Bakar Di Kelurahan Teluk Binjai Kota Dumai* (Vol. 4, Issue 1).
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>
- Sari, R. K. (2020). *Karya Tulis Ilmiah Uji Kualitas Makanan Mie Aam Pada Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Maospati Magetan Tahun 2020*.
- Setiawan, C. R. (2018). *Metode penelitian kualitatif: jenis, karakteristik dan keunggulannya*. <https://doi.org/10.31219/osf.io/mfzuj>
- Sinuraya, L. D. B. (2019). Penerapan Penyuluhan Metode Demonstrasi Dan Video Terhadap Peningkatan Praktik Pedagang Tentang Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Di Kampus Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Lady. In *Repository* (pp. 1–73).
- 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>
- Vitria, Elnovriza, D., & Azrimaidaliza. (2013). Hubungan Hygiene Sanitasi dan Cara Pengolahan Mie Ayam dengan Angka Kuman di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan*, 7(2), 75–81.
- Wiji, B. R., & Gunawan, A. T. (2016). Studi Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Dan Kandungan Salmonella Sp Pada Bakso Yang Dijual Di Jalan Jenderal Sudirman Sokaraja Tahun 2016. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 36(1), 1–19. <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v36i1.2959>
- Yulianto, Hadi Wisnu, N. R. J. (2020). *Hygiene, Sanitasi Dan K3*.
- Yulistiani, R., Saputro, E. A., Anggraeni, R. A., Studi, P., Pangan, T., Studi, P., Kimia, T., Raya, J., Madya, R., & Anyar, G. (2020). Gambaran Karakteristik dan Analisis Higiene Sanitasi Pedagang Terhadap Mikroba Sate Kerang. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan*.