

DAFTAR PUSTAKA

- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC.
- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene dan Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9.
- Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, Vol. 2 No. 2
- Chantika, I., Sumardianto, D., & Sumaningrum, N. D. (2016). Higiene dan penjamah sanitasi pengelolaan makanan di Instalasi Gizi RSUD Gambiran Kota Kediri. *Jurnal Preventia*, 1(1), 7–13.
- Dakwani, T. (2019). Hygiene and Sanitation of Food Processing Center in Gudang 100 Warehouse at Tanjung Perak Sea Port of Surabaya 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), 69. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.69-74>.
- Departemen Kesehatan RI, Kesehatan. (2009). Jakarta : Departemen Kesehatan RI.
- 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 Pelajarjawa Tengah. *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol.04No. 08.
- Islamy, G. P., Sumarmi, S., Farapti, F., (2018). Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang Hygiene Sanitation and Food Safety Analysis of Snack Food in Pasar Besar Malang City. *Amerta Nutrition*, 2(1), 29–36. <https://doi.org/10.2473/amnt.v2i1.2018.29-36>
- Grueber, C. E., Nakagawa, S., Laws, R. J., Jamieson, I. G., Yamada, A., Flow, M. F., ... Philpott, S. M. (2019). faktor penyet bahan makanan kering di intalasi gizi rsud bhakti dharma husada surabaya. *Journal of Animal Ecology*, 51(July), 1–12. <https://doi.org/10.1111/btp.12697>.
- Hitipeuw, R. G., Sumampouw, O. J., Akili, R. H. (2017). Higiene Dan Sanitasi Rumah Makan Di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado. *Jurnal KESMAS*, Volume 7 Nomor 4.

- Hermawan, T. (2016). Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Keluarga Anggota Lembaga Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (LPKK). Keluarga, 2(1). Diambil dari <http://jurnal.ustjogja.ac.id>.
- Hospital, R. A. (2012). Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri dan Swasta di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu Tahun 2012. 25–31. <https://doi.org/10.6224/JN.60.5.25>.
- Khairuzzaman, Md, Chowdhury, F. M, Zaman, S, Mamun A, A, Bari M, L. (2018). Food Safety Challenges Toward Safe, Healthy, And Nutritious Street Foods In Bangladesh. *Internasional Journal Of Food Science*. <http://dx.doi.org/10.1155/2014/483519>.
- Khatib, I.A., Mitwalli' S.M. (2014). Food Sanitation Practieces In Restaurants Of Ramallah and Al-Bireh District Of Palestine. *Estern Medieterranean Health Journal*. Vol. 15, No. 4.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/ Menkes/ SK/ VII/ 2003. Tentang Persyaratan Higiene dan Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta : Depkes RI.
- Kusmayadi. 2008. Cara Memilih Dan Mengelola Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. [https:// database. deptan. go. id](https://database.deptan.go.id), diakses tanggal 5 Januari 2013.
- Kusumawati, T., & Yudhastuti, R (2013). Higiene dan Sanitasi Makanan Nasi Krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 7(1), 38–44.
- Napitupulu. (2010). Kebersihan (Hygiene) dan Sanitasi Makanan di Dapur Hotel. Diakses dari [http://uda.ac.id/jurnal/fi les/Jurnal%205_%20 Binur.pdf](http://uda.ac.id/jurnal/fi%20les/Jurnal%205_%20Binur.pdf).
- Minantyo. 2011. Dasar-Dasar Pengolahan Makanan. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Misdar, R., Woodford B.S., Joseph. Aanalisa Aspek Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Pasar Pinasungkulan Kota Manado 2014. 1-9.
- Permana, A, P., Nurlaela, L (2018). Kondisi Sanitasi Higiene Dan K3 (Kesehatan Dan Keselamatan Kerja) Dapur Rich Palace Hotel Surabaya. *Jurnal Tata Boga*. (7)2.

- Purawidjadja. 2011. Enam Dasar Prinsip Penyediaan Makanan di Hotel, Restoran, dan Jasa Boga. Jakarta.
- Rachmatina, L, D. (2018). Analisis Hygiene Sanitasi Rumah Mkan di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. Ilmu Kesehatan.
- Ramadani, E., Nirmala, F., Mersatika, A. (2017). Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2016. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah. 2 (6). 1-12.
- Rahmadhani, D., Sumarmi, S., & Nutr, A. (2017). The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten, 27–39. <https://doi.org/10.2473/amnt.v1i4.2017.291-299>.
- Rahman, A, Tosepu, R, Karimuna, S. R, Yusran, S, Zainuddin, A, Junaid. (2018). Personal Hygiene, Sanitastion And Food Safety Knowledge Of Food Workers At The University Canteen In Indonesia. Public Health of Indonesia . 4 (4): 154-161.
- Rakhmawati, N. (2015). Peranan Higiene dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan di Hotel Brongto. VI(1).
- Rejeki, Sri. (2015). Sanitasi Hygiene dan K3 (Keselamatan & Keselamatan Kerja). Bandung: Rekayasa Sains.
- Sari, M. (2017). Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. Journal Of Health Education. 2(2). 163-170.
- Sari, N, D, A G. (2016). Efektifitas Persyaratan Higiene Sanitasi Terhadap Usaha Rumah Makan Dan Restoran Berdasarkan Kepmenkes RI Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003. J Megister huk udayana. 5(3).
- Sembiring, D. J., Ashar, T., & Hasan, W. (2013). Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Dan Kepadatan Lalat Pada Warung Makan Di Pasar Tradisional Pasar Horas Pemtangsiantar Tahun 2013. Jurnal Lingkungan Dan Kesehatan Kerja Universitas Sumatera Utara. 3(1).
- Sarihati, T. (2012). Analisi Fungsi Pantry Pada Hunian Kelas Menengah Ke Atas (Studi Kasus Rumah Tinggal Di Setraduta Bandung. Jurnal Seni Rupa Dan

Desain. Bandung.

- Sihite, Richard. (2011). Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga). Surabaya : SIC.
- Sultana, A., Awan, A., Tehseen, I. (2013). Sanitation Practices Among Food Handlers Working In Street Restaurants In Riwaldindi. Departement Of Community Medicine. Riwalpindi Medical College. Pakistan.
- Suma'mur PK. (2009). Higiene Perusahaan Dan Kesehatan Kerja (Hiperkes). Jakarta : PT. Sagung Seto.
- Tanaya, G., Setiawan,., Andreas Pandu. (2013). Studi Gaya Desain Perabot Ruang Makan Restoran Bon Ami di Surabaya. Universitas Kristen Petra.
- Utari, R. (2009). Evaluasi Pelayanan Makanan Pasien Rawat Inap di Puskesmas Gondangrejo Medical Journal, 1(2), 11-20.
- Susanto, Y., Kuntani, E. (2016). Analisa Sanitasi dan Higiene Penyajian Makanan di Kantin Universitas Kristen Petra Surabaya. 386-398.
- WHO. (2014). Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehata. (Penerbit Buku Kedokteran EGC, 2014).
- World Health Organization (WHO). 2005. Sanitation and Hygiene Promotion. Diaksesdarihttp://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/sanhygpr_om.pdf.
- Yessi Harnani, T. U. (2018). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Higiene Sanitasi Rumah Makan Di Kelurahan Tangkerang Labuai Kota Pekanbaru. Collaborative Medical Journal, 1(2), 11–20.
- Yulia. (2016). Higiene Sanitasi Makanan Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum pada Kantin.