

DAFTAR PUSTAKA

- Puckett, R, P. 2004. Food Service Manual For Health Care Institution. Third Edition. San Fransisco : American Hospital Association.
- Djarismawati, 2004. Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan Tentang Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Di Jakarta. Jakarta. Media Lit Bang Kes Vol.XIV Nomor.3
- Anwar, K., Navianti, D., & Rusilah, S. (2020). Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. Jurnal Dunia Kesmas, 9(4), 512–520
- Sari, D. P. & Suyasa, I. N. G. (2021). Penerapan Hygiene Sanitasi di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021.
- Marsanti, A. S. Dan Retno Widiarini (2018) Prinsip Higiene Sanitasi Makanan. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Anam, M. M., Setioko, M. D., & Rahmadian, A. (2021). Penerapan Higiene, Sanitasi Dan Keselamatan Kerja Di Dapur. Jurnal Pengabdian Masyarakat Waradin, 1(2), 129–139.
- Rocket. (2017). Pengertian Sanitasi, Ruang Lingkup, Tujuan Beserta Manfaatnya. Retrieved Maret 10, 2018, from <http://rocketmanajemen.com/definisisanitasi/>
- Yulianto, Hadi, W., & Nurcahyo, R. J. (2020). Hygiene, Sanitasi dan K3. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Widyanti, R. & Yuliarsih. (2002). Hygiene & Sanitasi Umum dan Perhotelan. Jakarta : PT. Grasindo.
- Notoatmodjo, S. 2007. Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Jakarta : Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2010. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta : Rineka Cipta.
- Syamsiah. 2006. Taksonomi Tumbuhan Tinggi. Makassar: Universitas Negeri Makassar.

- Arikunto. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- Mulyani, R. (2014). Pengetahuan, sikap dan perilaku higiene pengolah makanan. *Jurnal Ilmiah Keperawatan Sai Betik*, 10(1), 6-12.F
- Hadi, B. R. I., Asih, A. Y. P., & Syafiuddin, A. (2021). Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(6), 451-462.
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11-18.
- Avicena Sakula Marsanti, S., Widiarini, R., & KM, S. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
- Aryasih, S. K. M., & Made, I. G. A. (2014). Hubungan penyimpanan bahan makanan dan pencucian alat makan dengan kualitas bakteriologis lalapan di wilayah kerja Puskesmas III Denpasar Selatan.
- Dewi, Y. I. K., Putri, G. G., & Nurkhalim, R. F. (2021). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Pada Penjual Pecel Tumpang Di Wilayah Kota Kediri. *Jurnal Penelitian Ilmu Kesehatan (Jurnal Pikes)*, 2(1), 26-35.
- Atmoko-AKPARYO, T. P. H. (2017). Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1).
- Hatta, M., & Marahena, A. (2018). Gambaran Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Reastoran Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Mitrasehat*, 8(2).
- 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.
- Gultom, J., Ariani, N., & Sri Aryanti, N. (2019). Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And VillasBali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*, 3(1), 158-176.
- Azizah, Q. N., & Subagiyo, A. (2018). Deskriptif hygiene sanitasi pengelolaan makanan di Lembaga Pemasyarakatan kelas IIB

Kabupaten Cilacap Tahun 2017. *Buletin Keslingmas*, 37(4), 475-481.

Atmoko-AKPARYO, T. P. H. (2017). Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1).

Firdani, F., Djafri, D., & Rahman, A. (2022). Higiene dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 6(1).

Istiani, H. G., & Agustiani, E. (2021). Higiene Penjamah, Sanitasi Pengolahan Makanan, dan Penyajian Makanan Berhubungan dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli pada Makanan Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Kesehatan Pertiwi*, 3(1), 173-178.