

## DAFTAR PUSTAKA

1. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Undang-Undang Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta;2009
2. Candra B. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: EGC; 2012.
3. Lestari DP, Nurjazuli N, Hanani Y. Hubungan Higiene Penjamah dengan Keberadaan Bakteri Escherichia coli Pada Minuman Jus Buah di Tembalang. JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN INDONESIA. 2015;14(1):14-20.
4. Slamet JS. Kesehatan Lingkungan Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada; 2014.
5. POM Republik Indonesia. Berita Keracunan Berita Keracunan 2016.
6. World Health Organization. Penyakit Bawaan Makanan. dr. Andry Hartono SG, editor. Jakarta: Buku Kedokteran EGC; 2005.
7. Hartono dA. Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta: EGC; 2005.
8. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran, . 2003. (2003).
9. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Persyaratan Higyene Sanitasi Jasa Boga. 2011.
10. Yunus SP. Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. JIKMU. 2015;5(3).
11. Faiza WG. Faktor - faktor yang berhubungan dengan perilaku penjamah makanan dalam penerapan hygiene sanitasi makanan di rumah makan di Kecamatan Padang Timur Padang: Universitas Andalas; 2013.
12. Fatma RM. Hubungan Perilaku dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan di Instlasi Gizi RSUP Dr. M. Djamil. Padang: Universitas Andalas; 2013.
13. Dinas Kesehatan. Laporan Program Penyehatan Lingkungan. Padang: Dinas Kesehatan, 2015.
14. Puskesmas Air Tawar. Laporan Tahunan Penyehatan Lingkungan. Padang: Puskesmas Air Tawar, 2015.
15. Mukono. Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan Kedua E, editor. Surabaya: Universitas Airlangga; 2006.

16. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hygiene Tenaga Penjamah. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia; 2006.
17. Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan : Fokus Pendidikan Kesehatan, (2012).
18. Slamet JS. Kesehatan Lingkungan. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press; 2011.
19. Rauf. Sanitasi Pangan dan HCCP. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2013.
20. Kementerian Kesehatan. Modul 6 Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. In: PL DJPd, editor. Prinsip Hygiene Sanitasi. Jakarta: Menteri Kesehatan; 2012.
21. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. Undang-Undang Keamanan Pangan No.18 Tahun 2012. 2012.
22. Arisman. Keracunan Makanan. Jakarta: EGC; 2009.
23. Kementerian Kesehatan. Modul 4 Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. In: PL DJPd, editor. Bahan Pencemar Makanan Lainnya. Jakarta: Menteri Kesehatan; 2012.
24. Notoatmodjo S. Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni Jakarta: Rineka Cipta; 2007.
25. Notoatmojo S. Promosi Kesehatan Dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta; 2012.
26. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Kesehatan; 2004.
27. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan. Kebersihan Perorangan. Jakarta: Deputi III-BPOM; 2003.
28. Budiyo B, Isnawati I, Wahyuningsih T. Tingkat pengetahuan dan praktik penjamah makanan tentang hygiene dan sanitasi makanan pada warung makan di Tembalang Kota Semarang tahun 2008. Jurnal Promosi Kesehatan Indonesia. 2009;4(1):50-60.
29. Cahyaningsih CT, Kushadiwijaya H, Tholib A. Hubungan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Warung Makan. Berita Kedokteran Masyarakat (BKM). 2012;25(4):180.
30. Agustina F, Pambayun R, Febry F. Higiene dan sanitasi pada pedagang makanan jajanan tradisional di lingkungan sekolah dasar di Kelurahan

Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009. Jurnal Publikasi Ilmiah Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sriwijaya. 2009.

31. Susanti M. Faktor - faktor yang berhubungan dengan personal hygiene pedagang makanan kaki lima di Pasar Raya Kota Padang. Padang: Universitas Andalas; 2015.
32. Notoatmojo S. Metodologi penelitian. Jakarta: Rineka Cipta; 2003.
33. Bambang Prasetyo LMJ. Metode Penelitian Kuantitatif. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada; 2011.

