

DAFTAR PUSTAKA

1. Rencana Strategis Kementerian Kesehatan Tahun 2015-2019, No. HK.02.02/MENKES/52/2015 (2015)..
2. Pedoman upaya kesehatan pelabuhan dalam rangka karantina kesehatan, no.424/MENKES/PER/XI/2007 (2007).
3. Perubahan atas peraturan menteri kesehatan nomor 356/MENKES/PER/IV/2008 no.2348/MENKES/PER/XI/2011 (2011).
4. Organisasi dan tata kerja kantor kesehatan pelabuhan, no. 356/MENKES/SK/VII/2003 (2008).
5. Persyaratan Higiene sanitasi rumah makan dan restoran, no. 1098/MENKES/SK/VII/2003 (2003).
6. Thaheer H. Sitem manajemen HACCP. Jakarta: Bumi aksara; 2005.
7. Febria Agustine. Higiene dan sanitasi pada pedagang makanan jajanan tradisional dilingkungan sekolah dasar di kec. demang lebar daun Palembang. 2009.
8. Agustya SR. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan *Higiene* Sanitasi Makanan pada Tahap Pengolahan Dirumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir Tahun 2015. Padang: Universitas Andalas; 2015.
9. Adam YMNN. Pengetahuan dan perilaku Higiene tenaga pengolah makanan gizi di RSUD Dr. Karnujoso Djatiwibowo Balikpapan tahun 2011. 2011.
10. Rudiyanto. Lingkungan sehat. Jakarta: Sunda Kelapa Pustaka; 2007.
11. Notoadmojo S. Kesehatan masyarakat dan seni. Jakarta: PT. Rineka Cipta; 2007.
12. Sutejo J. Pengaruh Pendidikan Kesehatan Tentang Penyakit Bawaan Makanan Terhadap Pengetahuan Ssiswa/I Kelas IV, V dan VI Mengenai Penyakit Bawaan Makanan Disekolah Dasar 060929 Medan Johor Tahun 2016: USU; 2016
13. KKP Kelas II Padang. Laporan Tahun 2015. 2015.
14. KKP Kelas II Tanjungpinang. Laporan Tahun 2015. 2015

15. Fatma Rm. Hubungan perilaku dengan penerapan personal Higiene penjamah makanan diinstalasi gizi RSUP Dr. M.Djamil Padang tahun 2013. Padang: Universitas Andalas; 2013.
16. Khusna FI. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Sanara Sanitasi Kantin di Universitas Semarang: Univesitas Semarang; 2012.
17. Depkes RI. Model 6 Kursus Higiene saniatasi makanan dan minuman tentang prinsip higiene sanitasi makanan dan minuman Jakarta2004.
18. Laia F. Pelaksanaan Higiene dan sanitasi makanan ditinjau dari aspek penjamah makanan (Food Handler) di restoran kota tebing tinggi tahun 2003. Medan: Universitas Sumatera Utara; 2003.
19. Kemenkes RI. Modul 6, Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman 2012.
20. Chandra DB. Pengantar kesehatan lingkungan. Jakarta: Buku kedokteran EGC; 2014.
21. Kesehatan, UU no. 36 Tahun 2009 (2009).
22. Depkes RI. Modul 5 kursus HSM tentang penyakit bawaan makanan. Jakarta2004.
23. Kusnoputranto. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: FKM UI; 2000.
24. Motarjemi Y. Penyakit bawaan makanan Jakarta: EGC; 2005.
25. Mukono. Higiene sanitasi hotel dan restoran Surabaya: Airlanga Univesity; 2004.
26. Fathonah S. Higiene dan sanitasi makanan 2006.
27. Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa Boga, No. 715/Menkes/SK/V/2003 (2003).
28. Depkes RI. Kumpulan modul kursus Higiene makanan minuman. Jakarta: Ditjen PPM dan PL; 2006.
29. Depkes RI . Bakteri pencemar makanan dan penyakit bawaan makanan. Jakarta1997.
30. Sumantri A. Metodologi penelitian kesehatan. Jakarta: Kencana; 2011.