

DAFTAR PUSTAKA

1. Mubarak. WI. Ilmu Kesehatan Masyarakat : Teori dan Aplikasi. Jakarta: Salemba Medika; 2009.
2. Kementrian kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
3. Kusnoputranto. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: FKM UI; 2000.
4. Mukono HJ. Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan Surabaya: Airlangga University Press; 2004.
5. Andargie G, Kassu, A., Moges, F., Tiruneh, M., & huruy, K. Prevalence of Bacteria and Intestinal Parasites among Food-handlers in Gondar town. North West Ethiopia. J.Health Popul Nutr; 26(4):451-455 International Centre For Diarrhoeal. Bangladesh: Disease Research; 2008.
6. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Data KLB Keracunan Pangan Tahun 2011 di Indonesia. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan; 2011.
7. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Laporan Hasil Riset Kesehatan Dasar Indonesia (Riskesmas); 2013
8. Dinas Kesehata Kota Padang. Profil Kesehatan Kota Padang Tahun 2015. Padang: Dinas Kesehata Kota Padang; 2015.
9. Mundiayatun, Daryanto. Pengelolaan Kesehatan Lingkungan Yogyakarta: Gava Media; 2015.
10. Putu Sd. Tata Boga. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Budaya; 1996.
11. Pendit Sd. Petunjuk Praktek Pramusaji Food and Beverage Jakarta: PT. Gramedia Pusaka Umum; 2004.
12. Purnawijayanti HA. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius; 2001.
13. Sumantri A. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kencana Media Group; 2013.
14. Laia F. Pelaksanaan Higiene dan Sanitasi Makanan Ditinjau dari Aspek Penjamah Makanan (Food Handler) di Restoran Kota Tebing Tinggi Tahun 2003 [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara; 2003.
15. Depkes RI. Pedoman Pembinaan dan Pengawasan sanitasi Makanan untuk Petugas Sanitarian Puskesmas Jakarta: Dirjen PPM dan PLP Departemen Kesehatan RI; 1997.

16. Kementrian kesehatan RI. Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Nomor 942/Menkes/SK/2003. Jakarta: Kementrian kesehatan RI; 2003.
17. Departemen Kesehatan. Modul 6 Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman tentang Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Indonesia DKR, editor. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; 2004.
18. Siti Fathonah. Higiene dan Sanitasi Makanan. Semarang: UNNES Press; 2005.
19. Titin Agustina. Pentingnya Higiene Penjamah Makanan Tradisional. Semarang:: Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang; 2005
20. Sri Winarsih. Pengetahuan Sanitasi dan Aplikasinya. Semarang: Aneka Ilmu; 2008.
21. Hartono A. Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta: EGC; 2005.
22. Departemen Kesehatan. Modul 5 Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Tentang Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; 2004.
23. Djam'an Satori, Aan Komariah. Metode Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta; 2010.
24. G.M. Manajemen Kesehatan Edisi 3. Jakarta: Kedokteran EGC; 2012.
25. Naomy Marie Tando. Organisasi dan Manajemen Pelayanan Kesehatan. Jakarta: In Media; 2013.
26. Sugiyono. Memahami Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta; 2010.
27. Arif Soemantri. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Kencana; 2011.
28. Victa Sonia. Evaluasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Rsud Sunankalijaga Kabupaten Demak [Skripsi]. Semarang: Universitas Negeri Semarang; 2013.
29. Lily Dianafitry Hasan. Higiene Sanitasi Dapur Dan Penjamah Makanan Pada Hotel Di Kota Parepare Provinsi Sulawesi Selatan . Makassar: Pusat Penelitian dan pengembangan Kepada masyarakat; 2016.
30. Rizsa Pusitaningtyas. Upaya Penjamah Makanan dalam Menjaga Kualitas Ditinjau dari Aspek Food Safety pada Warung Makan di Sekitar Universitas Negeri Semarang. [Skripsi]. Semarang: Universitas Negeri Semarang; 2015.
31. Aining Oktaviasari. Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan Di Madrasah Mu`Allimin Muhammadiyah Yogyakarta[Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta; 2011.

32. Depkes. Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan. In;kesehatan, editor. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; 2004.
33. Chusna FI. Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Sarana Sanitasi Kantin Di Universitas Negeri Semarang Tahun 2012. Unnes Journal Of Public Health. 2013;1(2):1-4.
34. Badrun K. Evaluasi Program. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya; 2006.
35. Yori Andani. Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Tahap Pengolahan Dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Di Rumah Makan Universitas Andalas Padang Tahun 2016 [Skripsi]. Padang : Universitas Andalas; 2016.
36. Agustina SR. Faktor Faktor yang Berhubungan dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Tahap Pengolahan di Rumah Makan Wilayah Kerja Pukesmas Padang Pasir Tahun 2015 [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas; 2015.
37. Lany Mulyani Malango. Aspek Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Terminal 42 Andalas Kota Gorontalo 2012[Skripsi]. Gorontalo: Universitas Negeri Gorontalo; 2012
38. Profil Universitas Andalas Tahun 2016. Diambil dari www.unand.ac.id (Diakses tanggal 8 April 2017)

