

## DAFTAR PUSTAKA

1. Chantika dkk. Higiene Penjamah dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Gambiran Kota Kediri. *Jurnal Preventia*. Vol 1:7-13. 2016
2. Sonia V, Koesyanto H, W AS. Evaluasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak Tahun 2013. *Unnes Journal of Public Health*. Vol 4 No 2:124-31. 2015
3. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
4. Soeprpto F, Andriyani R. Penilaian GMP dan SSOP pada Bagian Pengolahan Makanan di Katering X Surabaya dengan Metode Skoring sebagai Prasyarat Penerapan HACCP. *The Indonesian Journal of Public Health*. Vol (6) No 1:30-37. 2009
5. Mubarak. *Ilmu Kesehatan Masyarakat: Teori dan Aplikasi*. 2009.
6. *World Health Organization*. *Penyakit Bawaan Makanan : Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: EGC. 2005.
7. Zulfana, Sudarmaji. *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* pada Pengelolaan Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Lumajang. *Jurnal Kesling*. Vol 4 No 2:57-68. 2008
8. Puspita WL, Prawiningdyah Y, Nisa FZ. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) terhadap penurunan bahaya mikrobiologis pada makanan khusus anak berbasis hewani di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedarso Pontianak. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. Vol 7 No 1:8-16. 2010
9. Iskak dkk. *Infeksi Nosokomial dan Staphylococcus Epidermis*. Jakarta: Republika. 2006.
10. Michaels *et al*. *Prevention of Food Worker Transmission of Foodborne Pathogens: Risk Assessment and Evaluation of Effective Hygiene Intervention Strategies*. *Food Service Technology*. Vol 3 No 1:31-49. 2004

11. Laura R et al. *Factors Related to Food Worker Hand Hygiene Practices*. Journal of Food Protection. Vol 70 No 3:661-666. 2007
12. Luvira V, Iamisirithaworn S, Thantamnu N, Pitisuttiithum P. Food-Borne Salmonella Outbreak in a Single Hospital Ward. Southeast Asian J Trop Med Public Health. Vol 45 No 2 :383-390. 2014
13. Setiati, Mulyatna L, Haryeni D. Studi Evaluasi Kondisi Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi dan Dapur Saji Kelas III RSUP Dr. Hasan Sadikin Bandung. Jurnal Infomatek. Vol 6 No 3:43-54. 2004
14. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/SK/X/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
15. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1204/MENKES/SK/X/2004 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.
16. Instalasi Gizi. Data Kepegawaian Instalasi Gizi RSUP Dr.M.Djamil Padang. Padang: Instalasi Gizi. 2017.
17. Marpaung N, Santi DN, Marsaulina I. Hygiene Sanitasi Pengolahan dan Pemeriksaan *Escherichia Coli* dalam Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum H.Adam Malik Tahun 2012. Jurnal Lingkungan dan Keselamatan Kerja. Vol (1) No 2. 2012
18. Adhini DM. Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Instalasi Gizi RSUP.Dr.M.Djamil Padang Tahun 2015 [Skripsi]. Padang: Universitas Negeri Padang; 2015.
19. Purkrifani E. Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan pada Bagian Pengolahan Data Distribusi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat Dr.M.Djamil Padang Tahun 2017 [Skripsi]. Padang: Poltekes Kesehatan Kemenkes Padang. 2017.
20. Rusdiana, M.M, Irfan M. Ssitem Informasi Manajemen. Bandunng: CV Pustaka Setia. 2014.
21. Seruni DP. Analisis Penerapan Sistem Proteksi Kebakaran Aktif di Rumah Sakit Stroke Nasional (RSSN) Kota Bukittinggi tahun 2017 [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas. 2017.
22. Siswanto. Pengantar Manajemen. Bandung: Bumi Aksara. 2005.

23. Satrianegara MF. Organisasi dan Manajemen Pelayanan Kesehatan: Teori dan Aplikasi dalam Pelayanan Puskesmas dan Rumah Sakit. Jakarta: Salemba Medika. 2014.
24. Rejeki S. Sanitasi, Hygiene dan Kesehatan & Keselamatan Kerja (K3). Bandung: Rekayasa Sains. 2015.
25. Chandra B. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta: EGC. 2006.
26. Sumantri A. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kencana. 2010.
27. Muhammad K. Evaluasi Penerapan Higiene Sanitasi Kantin di Universitas Andalas Tahun 2017 [Skripsi]. Padang: Universitas Andalas. 2017.
28. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS), (2013).
29. Putri EC, Sudaryanto S, Purwanto. Kajian Higiene dan Sanitasi Makanan Minuman di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Daerah Dr.R.M.Soedjarwadi Klaten. Jurnal Kesehatan Lingkungan. Vol 7 No 4:160-167. 2016
30. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
31. Health Kelly dkk. Pengenalan, Pencegahan dan Penyembuhan Penyakit-Penyakit yang Disebabkan oleh Bakteri dan Virus. Yogyakarta: Palmall. 2009.
32. Sumantri A. Kesehatan Lingkungan & Perspektif Islam. Jakarta: Kencana. 2010.
33. Mukono HJ. Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan. Surabaya: Airlangga. 2006.
34. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2009 Tentang Rumah Sakit.
35. Adisasmito W. Sistem Manajemen Lingkungan Rumah Sakit. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada. 2007.
36. Sugiyono. Memahami Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta. 2010.
37. Fajriyati CY. Gambaran Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolah Makanan di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. Soeharso Surakarta [Skripsi]. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta. 2016.
38. Ali I. Kebijakan Pendidikan di Indonesia. Jakarta: PT Bumi Aksara. 2002.

39. Baijuri. Tinjauan Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Kayu Agung (OKI) Propinsi Sumatera Selatan Tahun 2000 [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara. 2000.



