

## DAFTAR PUSTAKA

1. Marwanti. Keamanan Pangan dan Penyelenggaraan Makanan. 2010.
2. Kementrian Kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.
3. Organisasi dan tata kerja kantor kesehatan pelabuhan no.356/MENKES/SK/VII/2003. 2008.
4. Thaheer H. Sistem Manajemen HACCP. Jakarta: Bumi AKsara; 2008.
5. Agustine F. Higiene dan sanitasi pada pedagang makanan jajanan tradisional dilingkungan sekolah dasar di kec. demang lebar daun Palembang. 2009;
6. Swamilaksita PD, Pakpahan SR. Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. J Nutr Diaita Ilmu Gizi. 2016;8(2).
7. Rahayu EM, Ulfatin N, Triwiyanto T. Manajemen Layanan Kantin Sehat Di Sekolah Adiwiyata (Studi Kasus Di Smpn 10 Malang) Management Of Healthy Canteen Service In Adiwiyata School (Case Study In Public Junior High School 10 Malang).
8. Undang-undang No 7 Tentang Pangan. 1996.
9. WHO | Food safety [Internet]. WHO. Tersedia pada: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs399/en/>
10. Tety MD. Kondisi Sanitasi dan Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Lingkungan Kantin Universitas Andalas [PhD Thesis]. Universitas Andalas; 2017.
11. Maharani NE. Hubungan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Makanan Jajanan Sekitar SMA Negeri 3 Wonogiri. IKESMA. 2017;12(2).
12. Ramon I. Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Pada Tahap Pengolahan Di Rumah Makan Wilayah Kerja Pelabuhan Laut KKP Kelas II Padang Tahun 2016. Universitas Andalas; 2016.
13. Muna LN. Analisis Pengetahuan, Sikap, dan Praktik tentang Keamanan Pangan Penjamah Makanan Kantin di dalam Kampus Institut Pertanian Bogor. 2016;

14. Yori A. Faktor yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Tahap Pengolahan Dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan Di Rumah Makan Universitas Andalas Padang Tahun 2016. Universitas Andalas; 2016.
15. Knechtges PL. Keamanan Pangan Teori dan Praktik. Jakarta: EGC; 2015.
16. McSwane, et al. Essentials of Food Safety and Sanitation. New Jersey: Prentice Hall; 2000.
17. Undang-Undang Republik Indonesia. Tahun 2009 tentang Kesehatan. Lembaran Negara Repub Indones Nomor. 36;144.
18. Sucipto CD. Keamanan Pangan untuk Kesehatan Manusia. Yogyakarta: Gosyen Publishing; 2015.
19. Rizsa Puspitaningtyas. Upaya Penjamah Makanan Dalam Menjaga Kualitas Ditinjau Dari Aspek Food Safety Pada Warung Makan Di Sekitar Universitas Negeri Semarang. Universitas Negeri Semarang; 2015.
20. Arisman. Keracunan Makanan. Jakarta: EGC; 2009.
21. Slamet JS. Kesehatan Lingkungan. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press; 2014.
22. Ungku Fatimah UZA, Boo HC, Sambasivan M, Salleh R. Foodservice hygiene factors—The consumer perspective. *Int J Hosp Manag.* Maret 2011;30(1):38–45.
23. Khotimah M. Gambaran Penerapan Food Safety Pada Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang [PhD Thesis]. Universitas Negeri Semarang; 2015.
24. Hartono. Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta: EGC; 2006.
25. Weltgesundheitsorganisation, editor. Working together for health. Geneva: World Health Organisation; 2006. 209 hlm. (The world health report).
26. Adams M, Motarjemi Y. Dasar-dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan. Jakarta: EGC; 2004.
27. Rejeki S. Sanitasi Hygiene dan K3. Bandung: Rekayasa Sains; 2015.
28. Soekidjo Notoadmojo. Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: PT. Rineka Cipta; 2003.
29. Sinta Fitriani. Promosi Kesehatan. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2011.
30. Ismail R. Study of Knowledge, Attitude, and Practice (KAP) of Food Handlers on Food Hygiene in Food Kiosks Inside and Outside of IPB Campus Dramaga, Bogor. 2013;

31. Akbar P. AF, Wiyati PS, Sofro MAU. Pengetahuan, Sikap, Dan Perilaku Ibu Hamil Di Klinik Antenatal Care Rsup Dr Kariadi, Puskesmas Ngesrep, Dan Puskesmas Halmahera Terhadap Tes Hiv. Faculty of Medicine Diponegoro University; 2014.
32. Fatmawati S, Rosidi A, Handarsari E. Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. J Gizi. 2013;2(2).
33. [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. Peran Serta Konsumen dalam Menjaga Keamanan Pangan. Jakarta. 2010;
34. Sumantri A. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Kencana; 2011.
35. Universitas Andalas - Lokasi Kampus [Internet]. [dikutip 14 Agustus 2018]. Tersedia pada: <http://www.unand.ac.id/id/lokasi-kampus.html>
36. Aining O. Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan Di Madrasah Mu`Allimin Muhammadiyah Yogyakarta[Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta; 2011.
37. Sriwulantari F. Studi Potensi Limbah Minyak dan Lemak Kantin Kampus Universitas Andalas Limau Manis Sebagai Bahan Baku Biodiesel. Universitas Andalas; 2015.



