

DAFTAR PUSTAKA

1. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2011. Pedoman Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
2. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.
3. Kementerian kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
4. Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi makanan diambil dari [http://www.indonesian-publichealth.com/prinsip-higiene-sanitasi makanan/](http://www.indonesian-publichealth.com/prinsip-higiene-sanitasi-makanan/) (Diakses pada 15 Februari 2018)
5. Kementerian kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
6. Adams, M dan Motarjemi, Y, Dasar-dasar Keamanan Makanan Untuk Petugas Kesehatan. Jakarta: Buku Kedokteran EGC, 2003.
7. Tri M. Perilaku Pedagang Makanan Tentang Keamanan Jajanan di SD Wilayah Kerja Kecamatan Kalibening Kabupaten Banjarnegara [Skripsi]. Banjarnegara: Sekolah Tinggi Ilmu Keperawatan Muhammadiyah Gombang; 2016.
8. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Buletin Situasi Diare Di Indonesia. Jakarta, 2011.
9. Dinas Kesehatan Sumatera barat. Profil Kesehatan Sumatera Barat Tahun 2014. Padang: Dinas Kesehatan Sumatera Barat: 2014.
10. Dinas Kesehata Kota Padang. Profil Kesehatan Kota Padang Tahun 2016. Padang: Dinas Kesehata Kota Padang; 2016.
11. Dinas Kesehata Kota Padang. Profil Kesehatan Kota Padang Tahun 2017. Padang: Dinas Kesehata Kota Padang; 2017.
12. Titin A. Pentingnya Higiene Penjamah Makanan Tradisional, di Sajikan Dalam Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisional [Skripsi]. Semarang; Universitas Negeri Semarang; 2005.

13. Notoatmodjo, S. 2010. P`romosi Kesehatan Teori dan Aplikasi. Jakarta: Rineka Cipta.
14. Fatmawati S, Rosidi A, dan Handarsari E. Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. Semarang: Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang; 2013.
15. Setyorini E. Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan Eschericia Coli Pada Rujak Yang di Jual di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. Semarang; *Unnes Journal of Public Health*:2013.
16. Syafirah S, Andrias DR. Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri di Kecamatan Mulyorejo, Surabaya. Surabaya; Media Gizi Indonesia: 2012.
17. Avrilinda SM. Pengaruh pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. Surabaya; e-Journal Boga:2016.
18. Ermayani, D. Hubungan Antara Kondisi Sanitasi dan Praktik Penjamah Makanan dengan Kandungan Escherichia coli pada Nasi Pecel di Kelurahan Sumurboto dan Tembalang Semarang. Semarang: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponeoro:2004.
19. Asokawati R, Chahaya I, dan Dharma S. Gambaran Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan dan Keberadaan Bakteri Escherichia coli Pada Peralatan Makan di Lingkungan Kantin Universitas Sumatera Utara Tahun 2015. Sumatera Utara; Universitas Sumatera Utara;2015.
20. Irawan R. 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 [Skripsi]. Padang; Universitas Andalas:2016.
21. 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.

22. Andani Y. 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.
23. Putu Sd. Tata Boga. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Budaya; 1996.
24. Pendit Sd. Petunjuk Praktek Pramusaji Food and Beverage Jakarta: PT.Gramedia Pusaka Umum; 2004.
25. Kusnoputranto. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: FKM UI; 2000.
26. Chusna FI . Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Sarana Sanitasi Kantin di Universitas Negeri Semarang Tahun 2012. Semarang; *Unnes Journal of Public Health*:2013
27. Mukono. Higiene sanitasi hotel dan restoran Surabaya: Airlangga Univesity; 2004.
28. Fathonah S. Higiene dan sanitasi makanan 2006.
29. Purnawijayanti HA. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius; 2001.
30. Kemenkes RI. Modul 6, Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman 2012.
31. Notoatmodjo S. Kesehatan Masyarakat Ilmu dan seni. Jakarta: Rineka Cipta;2007.
32. Sit epu L. Analisis Personal Hygiene Pada Penjual Makanan Tradisional Gado-gado di Kelurahan Pisangan Cempaka Putih dan Cirendeu Ciputat Timur Tahun 2015. UIN Syarif Hidayatullah Jkt. 2015.
33. Oktavia-TI. Faktor-Faktor Apa Saja Yang Berhubungan Dengan Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Higiene Perorangan Di Instalasi Gizi RSUD Dr.M.Djamil Padang Tahun 2016. Universitas Andalas; 2016
34. Hartono A. Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta: EGC; 2005
35. Wulandari Meikawati RA, Susilawati. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Praktek Higiene Sanitasi Makanan di Unit Gizi RSJD Dr. Amino Gondohutomo Semarang Kesehatan Indonesia.2010;6 (1):18.
36. 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.