

DAFTAR PUSTAKA

1. Amaliyah N. Buku Penyehatan Makanan dan Minuman – A. Yogyakarta: Penerbit Buku Pendidikan Deepublish; 2017.
2. Naria E. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Jajanan di Kompleks USU, Medan. Univ Sumatera Utara. 2005;(4):118–26.
3. Kurniasih PR, Nurjazuli, D YH. Hubungan Higiene Dan Sanitasi Makanan Dengan Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli Dalam Makanan Di Warung Makan Sekitar Terminal Borobudur, Magelang. J Kesehat Masy. 2015;3(1):549–58.
4. Sulaeman A. Prinsip-Prinsip HACCP dan Penerapannya pada Industri Jasa Makanan dan Gizi. 1st ed. Bogor: Penerbit IPB Press; 2017. 270 p.
5. Nuraini H. Memilih & Membuat Jajanan Anak yang Sehat & Halal. Jakarta: Qultum Media; 2007.
6. World Health Organization. WHO Estimates of The Global Burden of Foodborne Diseases: Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group 2007-2015. 2015.
7. World Health Organization. World Health Statistics 2023: Monitoring health for the SDGs (Sustainable Development Goals). Geneva; 2023.
8. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Laporan Tahunan 2021 BPOM RI. Jakarta: BPOM RI; 2021.
9. Reuplik Indonesia. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. 2019;
10. Badan Pengawas Obat dan Makanan Padang. Laporan Tahunan 2021 Balai Besar POM di Padang. Padang; 2021.
11. Dinas Kesehatan Kota Padang. Profil Kesehatan Kota Padang Tahun 2022. Padang; 2022.
12. Sari MH. Pengetahuan dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. J Heal Educ. 2017;2(2):163–70.
13. Adam YM. Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan. Universitas Diponegoro; 2011.
14. Marwanti. Mengkonsumsi Makanan yang Aman. Cakrawala Pendidik [Internet]. 2016; Available from: <https://jurnal.uny.ac.id/index.php/cp/article/view/8916>
15. Arisman. Keracunan Makanan. Jakarta: EGC; 2009.
16. Pakar Gizi Indonesia. Ilmu Gizi Teori & Aplikasi. Hardinsyah, Supariasa IDN, editors. Jakarta: EGC; 2016. 621 p.
17. Sumantri A. Kesehatan Lingkungan. 4th ed. Depok: Kencana; 2017. 346 p.
18. Agustina T. Kontaminasi Logam Berat Pada Makanan dan Dampaknya Pada Kesehatan. Teknobuga. 2014;1(1):53–65.
19. Marsanti AS, Widiarini R. Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan. Wibowo PA, editor. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia; 2018.
20. Departemen Kesehatan RI. Petunjuk Teknis Tentang Pemberantasan Lalat. Jakarta; 1992.
21. Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan. Jakarta; 2023.
22. Sjahmien M. Penyelenggaraan makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta:

- Bhratara; 1992.
23. Abdiel N, Puteri R, Agil RA, Wiemar R. Analisis Besaran Sirkulasi Pramusaji dan Pengunjung Pada Area Makan Kantin FSRD Kampus A Universitas Trisakti. *J Dimens Seni Rupa dan Desain*. 2018;14(2):59–74.
 24. World Health Organization. Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan. Hartono A, Widyaastuti P, editors. Jakarta: EGC; 2006.
 25. Management of food control programmes. Rome, Food Agric Organ United Nations. 1989;
 26. Y. Motarjemi, F. Käferstein, G. Moy, S. Miyagawa KM. Importance of HACCP for public health and development the role of the World Health Organization. *Food Control*. 1996;7(2):77–85.
 27. Käferstein FK, Motarjemi Y, Bettcher DW. Foodborne Disease Control: A Transnational Challenge. *Emerg Infect Dis*. 1997;3(4):503–10.
 28. Koswara S. HACCP dan Penerapannya Pada Produk Bakeri. *Eb Pangan*. 2009;
 29. Food and Drug Administration. HACCP Principles & Application Guidelines. In: *Guidance & Regulation (Food and Dietary Supplements)*. 2022.
 30. Aprilia SE, Samsuri, Andari TT. Pengaruh Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2005 Terhadap Kualitas Produk Pangan Pada Departemen Produksi Noodle PT. Jakarana Tama Food Industry (Factory) Bogor. *J Visionida*. 2017;3(2).
 31. Mortimore S, Wallace C. HACCP Sekilas Pandang. Apriningsih & Widyastuti Penerjemah, editor. Jakarta: EGC; 2004.
 32. Badan Standardisasi Nasional. SNI 01-4852-1998: Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya. Jakarta; 1998.
 33. Surono IS, Sudibyo A, Waspodo P. Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan. 1st ed. Yogyakarta: Deepublish; 2016. 241 p.
 34. Winarno F, Surono. HACCP dan Implementasinya dalam Industri Pangan. Bogor: M-Brio Press; 2002.
 35. Sugiyono. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta; 2016.
 36. Satori D, Komariah A. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung: Alfabeta; 2017.
 37. Miles MB, Huberman AM, Saldana J. *Qualitative Data Analysis: A Methods Sourcebook*. 3rd ed. Thousand Oaks (CA): Sage Publications; 2014. 408 p.
 38. Ji YG, Ko WH. Developing a Catering Quality Scale for University Canteens in China: From the Perspective of Food Safety. *Sustainability*. 2022;14(3):1281.
 39. Badan Standardisasi Nasional (BSN). SNI 7388:2009 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Jakarta; 2009.
 40. World Health Organization. Food safety [Internet]. Available from: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
 41. Zanin LM, Luning PA, da Cunha DT, Stedefeldt E. Influence of educational actions on transitioning of food safety culture in a food service context : Part 1 – Triangulation and data interpretation of food safety culture elements. *Food Control* [Internet]. 2021;119:107447. Available from: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107447>
 42. Food and Agriculture Organization of the United Nations, World Health Organization. General Principles of Food Hygiene. Codex Alimentarius Code of Practice, No.CXC 1-1969 (CXC 1-1969) [Internet]. Rome; 2023. Available

- from: <https://doi.org/10.4060/cc6125en>
43. Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggara Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Jakarta; 2021.
 44. Nurmaladewi N, Muchtar F, Hartoyo AM. Analisis Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point) Pada Rumah Makan Di Kota Kendari. *Prev J*. 2022;7(1).
 45. Sari N, Makomulamin M. Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Warung Makan Di Pasar Cik Puan Pekanbaru. *Prepotif J Kesehat Masy*. 2021;5(1):158–67.
 46. Sari CDM, Syakbanah NL, Putri MSA, Aniriani GW. Evaluasi Manajemen Higiene Dan Sanitasi Pada Kios Kantin Sma Negeri 1 Mantup. *J Kesehat Tambusai*. 2023;4(4):5701–14.
 47. Rahayu T, Fauzan ANN, Pertiwi KR. Hyginie, Sanitation and Nutrition of Snacks in the Canteen. *Kingdom (The J Biol Stud*. 2023;9(2).
 48. Jannah SW, Bathista ZI, Hikmah A, Pratiwi YS. Sanitasi Tempat-Tempat Umum Dan Makanan Gambaran Sanitasi Jasa Boga Di Wien's Catering Lembangan Ledokombo. *J Sos Dan Sains*. 2021;1(8):930–42.
 49. Putri DN, Rahmahani J, Yunita MN. Isolation and Identification of Salmonella Spp. On Broiler Meat at Banyuwangi and Blambangan Traditional Markets, Banyuwangi Regency. *J Med Vet*. 2022;5(2):219–24.
 50. Badan Standardisasi Nasional (BSN). SNI 3924:2009 Tentang Batas Mutu Karkas dan Daging Ayam. Jakarta; 2009.
 51. Barki K. Kajian Literatur: Dampak Penerapan HACCP Dan Sistem Mutu Dalam Peningkatan Daya Saing Pada Industri Pengolahan Ayam. *Agric Socio-Economic Empower Agribus J*. 2024;2(2):57.
 52. Juandini PA, Badruzzaman DZ, Marlina ET. Evaluasi Jumlah Total Bakteri Dan Staphylococcus Aureus Pada Produk Ayam Olahan Dengan Pembelian Online. *J Teknol Has Peternak*. 2021;2(2):64.
 53. Irianti AJ, Mufida DC, Shodikin MA, Nurdian Y, Hermansyah B, Raharjo AM. Hubungan Pengetahuan Keamanan Pangan Dengan Higiene Penjual Dan Kontaminasi Salmonella SPP Pada Lalapan Mentah Di Kecamatan Patrang. *J Kesehat Lingkung Indones*. 2022;21(2):180–7.
 54. Anggreni M, Harlita TD. Gambaran Angka Lempeng Total Pada Sayur Lalapan Dengan Menggunakan Teknik Pencucian Yang Berbeda. *Borneo J Sci Math Educ*. 2023;3(1):37–46.
 55. Rahmawati R, Andiyana Y. Studi Pendahuluan Daya Saing Wisata Lokal: Hygiene Dan Sanitasi Di Kawasan Wisata Kuliner Glodok. *J Ind Pariwisata*. 2024;6(2):147–59.
 56. Setyowatiningsih L, Wikandari RJ, Surati S. Hubungan Antara Higiene Sanitasi Terhadap Kontaminasi Telur Cacing Non STH Pada Sayur Lalapan Di Warung Makan. *Jar Lab Medis*. 2022;4(1):1–6.
 57. Nurrahmah A, Zainuddin A, Nurmaladewi N. GAMBARAN BAKTERI Salmonella Typhi PADA BAKSO BAKAR DI KECAMATAN PUUWATU KOTA KENDARI TAHUN 2021. *J Kesehat Lingkung Univ Halu Oleo*. 2022;2(3).
 58. Siswanto Y, Pertiwi KD. Analisis Hygiene Dan Sanitasi Peralatan Pada Pedagang Penjual Makanan Jajanan Di Pasar Tradisional Di Kabupaten Semarang. *Pro Heal J Ilm Kesehat*. 2023;5(2):352–8.
 59. Motarjemi Y, Lelieveld H. Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry. Academic Press; 2013.

60. U.S. Food and Drug Administration. Food Code 2022. College Park, MD: U.S. Department of Health and Human Services, Public Health Service; 2022.
61. Cramer MM. Food Plant Sanitation: Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices. 3rd ed. Boca Raton: CRC Press; 2022.
62. Waruwu YKK, Khairullah AR, Effendi MH, Lukiswanto BS, Afnani DA, Kurniawan SC, et al. Detection of Methicillin-Resistant *Staphylococcus Aureus* and Multidrug Resistance Isolated From Cats in Animal Clinic at Sidoarjo District, East Java, Indonesia. *Biodiversitas J Biol Divers*. 2023;24(1).
63. Assefa A, Dione M, Ilboudo G, Lallogo V, Gameda BA, Grace D, et al. Quantitative Analysis of Knowledge, Attitude and Practice of Workers in Chicken Slaughter Slabs Toward Food Safety and Hygiene in Ouagadougou, Burkina Faso. *Front Sustain Food Syst*. 2023;6.
64. Muştu Ç, Ceylan V, Sarıışık M. Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Consumers Regarding Meat Consumption at Home. *Akad Gıda*. 2021;19(4):381–92.
65. Alessio M, Mascarello G, Giaretta M, Brombin A, Marcolin S, Personeni F, et al. The Critical Role of Consumers in the Prevention of Foodborne Diseases: An Ethnographic Study of Italian Families. *Foods*. 2022;11(7):1006.
66. Wittry B, Holst MM, Anderberg J, Hedeem N. Operational Antecedents Associated With *Clostridium Perfringens* Outbreaks in Retail Food Establishments, United States, 2015–2018. *Foodborne Pathog Dis*. 2022;19(3):209–16.
67. World Health Organization. WHO global strategy for food safety 2022-2030: towards stronger food safety systems and global cooperation. Geneva: WHO; 2022. 86 p.
68. Dwiloka B, Setiani BE and, Karuniasih D. Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap penyerapan minyak, bilangan peroksida dan asam lemak bebas pada ayam goreng. *Sci Technol Manag J*. 2021;1(1):13–7.
69. Nurlela N, Husnah H. Analisa bilangan peroksida terhadap kualitas minyak goreng sebelum dan sesudah dipakai berulang. *J Redoks*. 2020;5(1):65–71.
70. Sharman N, Wallace CA, Jespersen L. Terminology and the understanding of culture, climate, and behavioural change – Impact of organisational and human factors on food safety management. *Trends Food Sci Technol* [Internet]. 2020;96:13–20. Available from: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S092422441930439X>
71. Firjatulloh MB, Kholidah D. Analisis Kepatuhan Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Peralatan di Whitespoon Catering Malang. *Nutr J* [Internet]. 2024 Dec 31;3(3 SE-Articles):111–8. Available from: <https://ojs.poltekkes-malang.ac.id/Nutriture/article/view/4967>
72. Panisello PJ, Quantick PC. Application of Food MicroModel predictive software in the development of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) systems. *Food Microbiol* [Internet]. 1998;15(4):425–39. Available from: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0740002098901952>