

DAFTAR PUSTAKA

1. Amaliyah N. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta; 2017.
2. Rotua, Manuntun, Rohanta Siregar. 2015. *Manajemen Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Kedokteran EGC; Jakarta.
3. Departemen Kesehatan RI. *Pedoman PGRS Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. Jakarta: Depkes RI; 2013.
4. Sucipto DC. *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*. Yogyakarta: Gosyen Publishing; 2015.
5. WHO, 2010, *Penyakit Bawaan Makanan Focus Pendidikan Kesehatan*. Terjemahan oleh Andry Hartono, Jakarta : ECG.
6. BPOM. 2016. *Laporan Tahunan 2016*. Badan Pengawas Obat dan Makanan.
7. BPOM Sumbar. *Pameran dan Pengawasan PJAS di Dermaga Singkarak*. Tersedia: pom.go.id.
8. Dinas Kesehatan Kota Padang 2019. *Profil Kesehatan Kota Padang Tahun 2019*, Padang: Dinas Kesehatan Kota Padang.
9. Hasibuan M. *Analisis Higiene Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Pesantren Raudhatul Ulum Sakatiga Indralaya Kabupaten Ogan Ilir Sumatera Selatan [Skripsi]*. Palembang: Universitas Sriwijaya; 2018.
10. Ani FD. *Analisis Higiene Sanitasi Makanan di Pondok Pesantren Putri Al-Ittifaqiah Indralaya [Skripsi]*. Palembang: Universitas Sriwijaya; 2018.
11. BBPOM Padang. 2019. *Laporan Tahunan 2019*. Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan Padang.
12. Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011. (2011). *Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
13. Departemen Kesehatan RI. 2000. *Prinsip-prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan*, Depkes RI. Jakarta.
14. Almatsier S., 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
15. Nureza IA. *Gambaran Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Proses Pengolahan Makanan di Pesantren Ar-Risalah Padang*. Politek Kesehat Kemenkes Padang. 2018;
16. Rejeki S. 2015. *Sanitasi, Hygiene dan Kesehatan & Keselamatan Kerja (K3)*. Rekayasa Sains: Bandung.

17. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1204/MENKES/SK/X/2004 tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit.
18. Chandra B. 2006. Pengantar Kesehatan Lingkungan. EGC:Jakarta.
19. Sumantri A. 2010. Kesehatan Lingkungan. Kencana:Jakarta.
20. Kasmita, 2014, Higiene Sanitasi Pangan. Unp Press. Padang.
21. Chandra B. 2006, Ilmu Kedokteran Pencegahan dan Komunitas. EGC. Jakarta.
22. Kementrian kesehatan RI. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Iindonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
23. Depkes RI. 2007. Pedoman Penyelenggaraan Makanan di RumahSakit. Jakarta : Direktorat Bina Pelayanan Medik Dasar, Direktorat Jendral Bina Pelayanan Medik.
24. Sujarno M. Ichsan, dan Sri Muryani. 2018. Sanitasi Transportasi, Pariwisata dan Mitra. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia dan Kesehatan.
25. Kusnoputranto. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: FKM UI; 2000.
26. 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.
27. Fathonah S. Higiene dan Sanitasi Makanan. Semarang: UNNES Press; 2005.
28. Waluyo Eko, Bayu Kusuma. 2017, Keamanan Pangan Produk Perikanan, UB Press, Malang.
29. Agustina T. Pentingnya Higiene Penjamah Makanan Tradisional. Semarang:: Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang; 2005.
30. Winarsih S. Pengetahuan Sanitasi dan Aplikasinya. Semarang: Aneka Ilmu; 2008.
31. Hartono A. Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta: EGC; 2005.
32. Departemen Kesehatan. Modul 5 Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman Tentang Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; 2004.
33. Rusdiana, M.M, Irfan M. 2014. Ssitem Informasi Manajemen. CV Pustaka Setia:Bandung.
34. G.M. Manajemen Kesehatan Edisi 3. Jakarta: Kedokteran EGC; 2012.

35. Prof.Dr. Sugiyono. 2010. Memahami Penelitian Kualitatif. Alfabeta :Bandung.
36. Prof. Dr. Djam'an Satori, M.A dan Dr. Aan Komariah, M.Pd. Metodologi Penelitian Kualitatif. Bandung : Alfabeta : 2010.
37. Profil Pondok Pesantren Perkampungan Minangkabau.
38. Arinta K. Pengantar Akuntansi Pemerintahan: Alumni; 1984.
39. Bachyar B dkk. Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2018.
40. Edinda A. Miranti. dkk. Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Higiene Peroranga (Personal Hygiene) Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. Media Gizi Indones. 2016;11:122.
41. Fatmawati S dkk. Perilaku Higiene Pengolahan Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. J Pangan dan Gizi. 2013;04:48.
42. Putri C. Septiani. dkk. Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X. Nas Kesehat Lingkung Glob. 2020;1(1):56.
43. Oktaviasari A. Evaluasi Program Penyelenggaraan Makanan di Madrasah Mu'allimin Muhammadiyah Yogyakarta [Skripsi]. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta; 2011.
44. Nurmala Sari, dkk. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri dan Swasta di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Ratu. 2012; 5.
45. Safitri A. Studi Manajemen Layanan Makanan Institusi Pondok Pesantren Darul Aman Makassar [Skripsi]. Makassar: Universitas Islam Negeri Aluddin; 2018.
46. Fitriana IA. Hubungan Antara Pengetahuan Pekerja Dapur Terhadap Perilaku Penyimpanan Dan Pengolahan Bahan Makanan Di Pondok Modern Darussalam Gontor Putri 1 Dan 2 Mantingan Ngawi Jawa Timur [Skripsi]. Universitas Darussalam Gontor; 2018.
47. Yohanis M. Mandosir. dkk. Analisis Sistem Penyelenggaraan Makan Sma Negeri Khusus Olahraga (Smankor) Papua. J Pendidik Jasm Olahraga dan Kesehat. 2017;3:26.
48. Mohammad N. Hamzah. dkk. Perilaku Penjamah Makanan dalam Menerapkan Higiene Santtasi Makanan di Pondok Pesantren Darul Falah V

Kecamatan Diwek Kabupaten Jombang. Gema Kesehatan Lingkungan. 2015;3:39.

49. N.M. Astini Handayani. dkk. Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem. Public Heal Prev Med Arch. 2015;3:200.
50. Purwaningtiyas S. Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember [Skripsi]. Jember: Universitas Negeri Jember; 2013.
51. Aryanti L. Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pesantren Modern Unggulan Terpadu Darul Mursyid dan Pesantren Kh. Ahmad Dahlan di Kabupaten Tapanuli Selatan [Skripsi]. Medan: Universitas Sumatera Utara; 2011.
52. Alifah K. Sugirman. Gambaran Input dan Proses Penyelenggaraan Makanan di Pondok Pesantren Hidayatullah [Skripsi]. Makassar: Universitas Hasanuddin; 2013.

