

DAFTAR PUSTAKA

1. Undang Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. Jakarta ;2012.
2. Undang-undang Republik Indonesia nomor 36 tahun 2009 tentang Kesehatan. Jakarta :Republik Indonesia ; 2009.
3. Handayani NMA, Adhi KT, Duarsa DP. Factors Associated with the Behavior of Food Handlers in the Application of Good Manufacturing Practice (GMP) in the Household Food Industry (HFI) in Karangasem Regency. Jakarta: Public Health and Preventive Medicine Archive. 2015;3(2):21501.
4. Kemenkes RI. Lebih dari 200 Penyakit dapat Menular Melalui Makanan Keamanan Pangan Harus [Online]. 2018. Available from: <https://www.kemkes.go.id/article/view/18092700003/lebih-dari-200-penyakit-dapat-menular-melalui-makanan-keamanan-pangan-harus-diperhatikan.html>. [30 Desember 2020]
5. Badan POM. Laporan Tahunan Balai Besar POM di padang Tahun 2019. Jakarta : pom.go.id; ; 2019.
6. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Peraturan Kepala BPOM Indonesia Nomor HK. 03.1. 23.04. 12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Jakata : Standarpangan.pom.id ;2012.
7. Badan POM . Laporan Tahunan 2019 Payakumbuh [Online] 2019. Available from:

http://www.pom.go.id/new/admin/dat/20200817/Laporan_Tahunan_2019_Loka_POM_di_Kota_Payakumbuh.pdf. [23 Desember 2020]

8. Floridiana Z. Analisis Higiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Lingkungan Pada Industri Rumah Tangga Tahu Jombang 2018. Jurnal Kesehatan Lingkungan. Surabaya: 2019;11(1):2019.75-82.
9. Ainezzahira A, Khairunnisa K, Multri HD, Veronica V, Fitriani BM, Pratama TS, et al. Evaluasi Sanitasi Pangan pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bojong Nangka, Kabupaten Tangerang. Jakarta: Vitka Jurnal Manajemen Pariwisata. 2019;1(1):5-12.
10. Permanasari F, Triyantoro B. Hygiene Sanitasi Makanan di Pabrik Mie “Tjap Tiga Anak” Desa Wlahar Kulon Kecamatan Patikraja Kabupaten Banyumas Tahun 2016. Purwekerto: Buletin Keslingmas. 2017;36(3):255-61.
11. Haqulana M. Buka Puasa dengan Mie Kuning, Puluhan Warga Keracunan. Jakarta : Okenews; 2016 [16-03-2021].
12. Mubarak WI, Chyatin N. Ilmu Kesehatan Masyarakat Teori dan Aplikais. Jakarta: Salemba Medika; 2009.
13. Buckle KA, et al. Ilmu pangan. Jakarta: Universitas Indonesia; 2019.
14. Achmadi UF. Kesehatan Masyarakat. Jakarta: Raja Grafindo Persada; 2013.
15. Andriani M, Wijadmadi B. Pengantar Gizi Masyarakat. Jakarta: Kencana Prenada Media Group; 2012. 296-302 p.
16. Sucipto CD, editor Keamanan Pangan untuk Kesehatan Manusia . Tangerang: Gosyen Publishing; 2015
17. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. Jakarta: JDIH Bpk.id ; 2019.

18. Sartika RS. Keamanan Pangan Penyelenggaraan Makanan bagi Pekerja. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas (Journal of Occupational Nutrition and Productivity)*. 2020;1(1):29-35.
19. Rahayuni Md. Pengaruh Peningkatan Pengetahuan Terhadap Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan yang telah diberi Penyuluhan pada Bulan Desember 2016 di Kabupaten Wonosobo. Yogyakarta : Universitas Alma Ata Yogyakarta; 2017.
20. Yudhastuti R. Penerapan good manufacturing practices pada industri rumah tangga kerupuk teripang di Sukolilo. Surabaya : *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 2014;7(2):148-58.
21. Seto S. Pangan & Gizi. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor; 2001.
22. Asih E, Arsil Y. Penerapan cara produksi pangan yang baik pada irt bawang goreng kota Pekanbaru 1, 2. Pekanbaru : *Jurnal Pengabdian Masyarakat Dinamisia*. 2019;3(2):221-7.
23. Ncube F, Kanda A, Mpofu MW, Nyamugure T. Factors associated with safe food handling practices in the food service sector. *Journal of Environmental Health Science and Engineering*. 2019;17(2):1243-55.
24. Alwi K, Ismail E, Palupi IR. Pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan dan mutu keamanan pangan di pondok pesantren. Jakarta: *Darussalam Nutrition Journal*. 2019;3(2):72-83.
25. Cahyaningsih CT, Kushadiwijaya H, Tholib A. Hubungan higiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis peralatan makan di warung makan. Jakarta: *Berita Kedokteran Masyarakat*. 2009;25(4):180.

26. Sari N, Marsaulina I, Chahaya I. Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan perilaku penjamah makanan di kantin Sekolah Menengah Atas (SMA) Negeri dan Swasta di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu Tahun 2012. *Labuhan Batu: Lingkungan dan Keselamatan Kerja*. 2013;2(1):14621.
27. Prasetyaningsih A, Sudargo T, Susilo J. Pengetahuan, sikap dan ketrampilan penjamah makanan yang diberi pelatihan keamanan pangan di Instalasi Gizi RS Jantung harapan Kita. Jakarta : Litbang.kemkes.id ; 2019.
28. Notoatmodjo S. Ilmu perilaku kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta; 2010.
29. Undang-undang Republik Indonesia No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional. Jakarta : Sinar Grafika; 2006.
30. Kevin OGP. Hubungan Pendidikan, Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Soto Ceker di Pantai Muaro Lasak Kota Padang Tahun 2018. Padang : Universitas Andalas; 2019.
31. Amanah S. Makna penyuluhan dan transformasi perilaku manusia : Jurnal penyuluhan. Jakarta: 2007; 3(1).
32. Sastroasmoro S. Dasar- Dasar Metodologi Penelitian. Jakarta: Sagung Seto; 2008.
33. Sugiono PD. Metode Penelitian. Jakarta: Alfabeta; 2016.
34. Imron M, Munif A. Metodologi Penelitian Bidang Kesehatan. Jakarta: Sagung Seto; 2010.
35. HS P. Analisis Data pada Bidang Kesehatan. Depok: Rajarafindo Persada; 2016.
36. Kasim KP, SARI AAM. Hubungan Personal Hygiene Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Mpn Coliform pada Jajanan di Wilayah Pasar

Segar Panakukang Kota Makassar. Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat. 2019;18(2):130-9.

37. Yunita P. Gambaran Pengetahuan dan Perilaku Higiene pada Tenaga Penjamah Makanan dalam Penyelenggaraan makanan di Panti Sosial Tresna Werdha Minaula Kota Kendari. Kendari : Poltekkes Kemenkes Kendari; 2019.
38. Sriyanah N, Riska A. Edukasi Etika Batuk Efektif di Era New Normal Pandemi Covid-19 Di Desa Solonsa Kecamatan Wita Ponda Kabupaten Morowali. Morowali : Jurnal Pengabdian Masyarakat Gerakan Aksi Sehat (GESIT). 2021;2(1):29-35.
39. Notoatmodjo S. Kesehatan masyarakat ilmu dan seni. Jakarta: Rineka Cipta; 2011.
40. Utomo Y, Hidayat A, Dafip M, Sasi F. Studi histopatologi hati mencit (*Mus musculus L.*) yang diinduksi pemanis buatan. Jakarta: Indonesian Journal of Mathematics and Natural Sciences. 2012;35(2).
41. Triandini FA, Handajani S. Pengetahuan, sikap penjamah makanan dan kondisi hygiene sanitasi produksi otak-otak bandeng di Kabupaten Gresik. E-Journal Boga. 2015;4(2):27-36.
42. Sihombing JKP, Kristina SA, Padmawati RS. Pengetahuan, efikasi diri dan praktik penjamah makanan tentang keamanan pangan pada industri rumah tangga pangan. Jakarta: Berita Kedokteran Masyarakat. 2017;33(11):553-8.
43. Yori A. Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjamah Makanan Tahap Pengolahan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Makan Universitas Andalas Padang tahun 2016. Padang : Universitas Andalas; 2016.

44. Ikhsan M. Hubungan Pengetahuan, Sikap, dan Pelatihan dengan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Universitas Andalas Padang tahun 2018. Padang: Universitas Andalas; 2018.
45. Amelia M. Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Cara Produksi Pangan yang Baik (Cpb) pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kampung Kue. Surabaya : Universitas Airlangga; 2018.

