

DAFTAR PUSTAKA

1. Arif S. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group; 2015.
2. Nugroho MD., Yudhastuti R. Kondisi Hygiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin di SMA N15 Surabaya. *J Kesehat Lingkung.* 2014;7(2).
3. Agustina F, Pambayun R, Febry F. Higiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Seklah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang. *Unsri Palembang.* 2009;
4. BPOM. Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019. *J Chem Inf Model.* 2019;53(9):1689–99.
5. Juhaina E. Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit. *Electron J Sci Environmental Heal Dis.* 2020;1(1):32–44.
6. Gutomo L, Kurnia P, Widiyaningsih EN. Karakteristik pengetahuan dan perilaku tentang higiene dan sanitasi penjamah makanan di Rumah Sakit Umum Daerah Sragen. 2010;
7. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Pedoman Sanitasi Rumah Sakit di Indonesia. Ditjen PPM PLP. 2006;
8. Nurmayasa YM. Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr . Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan. *J Kesehat Masy.* 2011;X:13–30.
9. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. 2013. p. 86.
10. Triatmodjo P. Tinjauan Mikrobiologi Makanan, Minuman, dan Air pada Beberapa Rumah Sakit di Jakarta. Jakarta: Cermin Dunia Kedokteran; 1993.
11. Walker E, Pritchard C, Forsythe S. Food handlers' hygiene knowledge in small food businesses. *Food Control.* 2003;14:339–43.
12. Osaili TM, Abu DO, Obeidat BA, Bawadi HA, Tayyem RF, Subih HS. Food safety knowledge among food workers in restaurants in Jordan. *Food Control.* 2013;31:145–50.
13. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan. Jakarta: Ditjen PPM dan PL; 2001.
14. Iskak R. Infeksi Nosokomial dan Staphylococcus Epidermidis. Jakarta: Republika; 2006.
15. Hasyim H. Manajemen Hyperkes dan Keselamatan Kerja di Rumah Sakit (Tinjauan Kegiatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Institusi Sarana Kesehatan). *J JMPK.* 2007;08(02).
16. Hiasinta A. Sanitasi Hygiene dan keselamatan kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius; 2001.
17. Mulyani R. Penelitian Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *J Keperawatan.* 2014;10(1):6–12.
18. Dinas Kesehatan UPT Laboratorium Kesehatan dan Lingkungan. Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi, Pemeriksaan Kultur Nasokomial RSUD Kecamatan Mandau. 2018.
19. Dinas Kesehatan UPT Laboratorium Kesehatan dan Lingkungan. Hasil Pemeriksaan Mikrobiologi, Pemeriksaan Kultur Nasokomial RSUD Kecamatan Mandau. 2019.
20. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1204 Tahun 2004 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. 2004. p. 64.
21. Wayansari L, Anwar Z I, Amri Z. Manajemen Sistem Penyelenggaraan

- Makanan Institusi. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia; 2018. 351 p.
22. Maru YF. Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rs Jiwa Prof . Hb . Saanin Padang Tahun 2018. 2018;86.
 23. Disanto C, Celano G, Dambrosio A, Cristiana N, Bozzo G, Tritto A, et al. Food safety in collective catering: knowledge , attitudes and correct application of GHP / GMP knowledge among foodservice workers. *Ital J Food Saf.* 2020;9:201–5.
 24. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.942/Menkes/SK/VII/2003.
 25. Winarno. GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik. Jakarta: M. Brios Press; 2008.
 26. Ali K. Pangan dan Gizi Untuk Kesehatan. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada; 2003.
 27. Kartikasari MND. Hubungan Antara Pengetahuan dan Sikap Tentang Anemia Dengan Keteraturan Mengkonsumsi Fe Pada Ibu Hamil di BPS Sri Lumintu Surakarta. Surakarta: Universtas Sebelas Maret; 2010.
 28. WHO. Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta: EGC; 2002.
 29. Nototmodjo, Soekidjo. Ilmu Kesehatan Masyarakat Prinsip-Prinsip Dasar. Jakarta: Rineka Cipta; 2003.
 30. Depkes RI. Pedoman Penyelenggaraan dan Prosedur Rekamedis Rumah Sakit di Indonesia. Jakarta: Depkes RI; 2006.
 31. Sokidjo N. Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Jakarta: Rineka Cipta; 2010.
 32. Muryadi AD. Model Evaluasi Program Dalam Penelitian Evaluasi. *J Ilm Penjas.* 2017;3(1):5–9.
 33. Nurhasan. Tes dan Pengukuran dalam Pendidikan Jasmani. Jakarta: Direktorat Jenderal Olahraga; 2001.
 34. Sriyono. Kirpatrick Four Levels Evaluation Model Pada Pembelajaran Keterampilan Vokasional Teknik Otomotif Di SMALB-B dan SMALB-C. Universitas Pendidikan Indonesia; 2017.
 35. Putri Indriyani D, Winarsi H, Ratna Ramadhan G. Hubungan Pengetahuan Dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Dr. Soeselo Slawi. *J Gipas.* 2018;2(2).
 36. Fajriyati CY. Gambaran Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolah Makanan di Rumah Sakit Orthopedi Prof. Dr. R. soeharso surakarta. *Publ Ilm.* 2016;1–2.
 37. Sonia V, Koesyanto H, Setyo W A. Evaluasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Penyelenggraan Makanan di RSUD Sunan Kalijaga Kabupaten Demak Tahun 2013. *Unnes J Public Heal.* 2015;4(2):124–31.
 38. Dwi YYNA. Analisis Kondisi Sanitasi Industri Rumah Tangga (IRT) Tape Singkong di Kabupaten Bondowoso. 2015;
 39. Syafitri IN, Hidayati IR, Pristianty L. Hubungan Tingkat Pengetahuan Terhadap Penggunaan Obat Parasetamol Rasional dalam Swamedikasi. *Farm dan Ilmu Kefarmasian Indones.* 2017;3(1):32–8.
 40. Dr. Farida Nugrahani MH. Metode Penelitian Kualitatif dalam Bidang Pendidikan Bahasa. Vol. 1. Surakarta; 2014. 32 p.
 41. Profil Rumah Sakit Umum Daerah Kecamatan MAndau 2019. 2019.
 42. Syahlan VL., Joseph WB., Sumampouw OJ. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Angka Kuman Peralatan Makan (Piring) Di Instalasi Gizi

- Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih Gmim Kota Manado. Vol. 7, Kesmas. 2018.
43. Priyani A, Budiono Z. Studi Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Minuman Di Rsud Banyumaskabupaten Banyumas Tahun 2017. *Keslingmas*. 2017;37(3):316–22.
 44. Setiawati A. Gambaran Tingkat Pemahaman Standar Operasional Prosedur (SOP), Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Dan Kepatuhan Perilaku Higiene Di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta; 2018.
 45. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. 2011.
 46. Khaldun S, Baharuddin A. Studi Komparatif Jumlah Kuman pada Peralatan Makan pada Pencucian dengan Perendaman dan Air Mengalir. *Pros Semin Nas Sinergitas Multidisiplin Ilmu Pengetah dan Teknol*. 2018;1(April):332–9.
 47. Tooy GC, Bajak CM., Surudani CJ. Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolah Makanan Di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) Kawasan Pesisir Boulevard Tahuna Kabupaten Kepulauan Sangihe. *J Ilm Sesebanua*. 2018;2(2):63–73.
 48. Nurseha E, Haryanto I, Torina dian titis. Pelaksanaan Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Holistic Purwakarta Tahun 2016. *J Holist Heal Sci*. 2017;1(1):26–39.
 49. Putranto TS. Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan Di Hotel X Jakarta. *J FAME*. 2018;1(2).
 50. Khotimah M. Gambaran Penerapan Food Safety Pada Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Bhakti Wira Tamtama Semarang. Semarang: Universitas Negeri Semarang; 2015.
 51. Susilarto AD. Penurunan Angka Kuman Pada Alat Makan Setelah Pencucian Metode Sederhana Dengan Metode Tiga BAK Pada Warung Makan “Barokah” Di Kota Slawi Kabupaten Tegal. Semarang: Universitas Diponegoro; 2000.
 52. Triandini FA. Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan Dan Kondisi Higiene Sanitasi Produksi Otak-Otak Bandeng Di Kabupaten Gresik. *e-journal boga*. 2015;04(2):27–36.
 53. Rahmawati U, Subandriani DN, Yuniarti Y. Pengaruh Penyuluhan Dengan Booklet Terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap Dan Praktik Higiene Perorangan Pada Penjamah Makanan. *J Ris Gizi*. 2020;8(1):6–10.