

DAFTAR PUSTAKA

1. Purnawijayanti, Hiasinta A. 2011. Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta : Kanisius.
2. Rauf, Rusdin. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP. Yogyakarta : Graha Ilmu.
3. Rosjidi, Cholik Harun, Laily Isro'in dan Nurul Sri Wahyuni. 2017. Penyusunan Skripsi dan Laporan Penelitian Step By Step. Ponorogo : Unmuh Ponorogo Press.
4. Santoso, Imam. 2015. Imspeksi Sanitasi Tempat-tempat Umum. Yogyakarta : Gosyen Publishing.
5. Sugiyono. 2011. Statistika untuk Penelitian, Cetakan ke 25. Bandung : Alfabeta. Sujarweni, V.Wiratna. 2014. Metode Penelitian Keperawatan. Yogyakarta: Gava Medika.
6. Suyono dan Budiman. 2012. Ilmu Kesehatan Masyarakat Dalam Konteks Lingkungan. Jakarta : Buku Kedokteran ECG.
7. Arikunto, Suharsimi. 2010. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta : Rineka Cipta.
8. Arisman. 2012. Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan. Jakarta : Buku Kedokteran ECG.
9. Chusna, Fina Izzatul. 2013. Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Sarana Sanitasi Kantin Di Universitas Semarang. Unnes Journal of Public Health.
10. Dahlan, Sopiudin. 2014. Statistik Untuk Kedokteran Dan Kesehatan. Jakarta: Epidemiologi Indonesia.
11. Fithri, Nayla Kamilia. 2016. Higiene dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan di Kantin Universitas Esa Unggul. Jurnal INOHIM, Volume 4 Nomor 2, Desember 2016.
12. Hartanto, Andry dan Palupi Widyastuti. 2016. Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta : Buku Kedokteran ECG.
13. Hastono, S.P. 2007. Modul: Analisis Data Kesehatan. Depok: Fakultas Kesehatan Masyarakat.
14. Hidayat, A.A. 2012. Metodologi Penelitian Kebidanan Teknik Analisa Data. Jakarta : Salemba Medika.
15. Hitipeuw, Michelle Regina Christanty, Oksfriani Jufri Sumampouw dan Rahayu H. Akili. 2018. Higiene dan Sanitasi Rumah Makan Di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado. Jurnal KESMAS, Volume 7 No 4.

16. Kecamatan Paal Merah. 2020. *Profil Kecamatan Paal Merah Tahun 2020*.
17. Menkes RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan atau Restoran.
18. Menkes RI. 2009. Undang-Undang RI Nomor 36 Tahun 2009 tentang Pengelolaan Makanan.
19. Moehji, Sjahmien. 2017. Dasar-dasar Ilmu Gizi 2. Jakarta : Pustaka Kemang. Mukono. 2004. Hygiene Sanitasi Hoyel dan Restoran. Surabaya : Pusat Penerbitan dan Percetakan Unair.
20. Notoatmodjo, Soekidjo. 2018. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta : Rineka Cipta.
21. Sujarweni, Wiratna. 2015. SPSS untuk Penelitian. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
22. Sunyoto, Danang. 2013. Teori, Kuesioner, dan Analisis Data Sumber Daya Manusia (Praktik Penelitian). Yogyakarta : Center of Academic Publishing Service.
23. Swamilaksita, Prita Dhyani. 2016. Faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul. *Nutrire Diaita* Volume 8 Nomor 2, Oktober 2016.
24. Wawan, A dan Dewi, 2011. *Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Manusia*. Penerbit Nuha Medika. Yogyakarta