

DAFTAR PUSTAKA

1. Rahmayani. Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *J AcTion Aceh Nutr J*. 2018;3(2):172.
2. R Rauf. Sanitasi Pangan dan HACCP. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2013.
3. Septiani PC, Wulandari RA. Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018. *J Nas Kesehat Lignkungan Glob*. 2020;1(1):55–64.
4. Paujiah E, Solikha M, Suryani Y. Condition of Food Sanitation and Hygiene in East Bandung, West Java. *J Biodjati*. 2018;3(2):20–7.
5. Organization WH. Foodborne Disease Outbreaks. 2019;7(2):162.
6. Kementerian Kesehatan RI. Laporan Kinerja Direktorat Surveilans dan Keamanan Pangan. 2017 p. 66.
7. BPOM. Laporan Tahunan Badan Pengawasan Obat dan Makanan tahun 2017. Bpom. Jakarta: BPOM; 2017. 116 p.
8. Floridiana Z. Analisis Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan pada Industri Rumah. *J Kesehat Lingkung*. 2019;11(1):75.
9. Kesehatan D. Laporan Kesehatan Lingkungan. Kota Jambi; 2019.
10. Ali DY, Widjanarko SB. Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk Industri Rumah Tangga (IRT). BUMDes Desa Bendosari; 2012.
11. BPOM. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. 2018.
12. Amelia M, Adi AC. Hubungan sikap penjamah makanan dengan cara produksi pangan yang baik pada industri rumah tangga pangan di kampung kue surabaya. *Media gizi Indones*. 2019;14(2):140–6.
13. Rohmah J, Cholifah S, Rezania V. Pelatihan Higiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan di Kantin Sekolah Dasar. *JPM (Jurnal Pemberdaya Masyarakat)*. 2019;4(1):348–54.
14. Maywati S, Hidayanti L, Lina N. Pengetahuan Dan Praktek Hygiene Penjamah Pada Dasar Kota Tasikmalaya Knowledge and Practice of Hygiene on the Merchant Penjamah Hawker Food Around. 2018;8–16.
15. Dewi W. Evaluasi Good Manufacturing Practices (Gmp) Dan Rekomendasi Pengembangan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada

- Produksi Makanan Khas (Studi Kasus: UKM Intip Buntel). *J Chem Inf Model*. 2020;21(1):1–9.
16. Moeljosoedarmo Soeripto. *Hygiene Industri*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia; 2008.
 17. Moeljoseodarmo. *Buku Ajar Higiene Lingkungan Industri*. 2018. 268 p.
 18. Kimbal R. *Modal Sosial dan Ekonomi Industri Kecil*. Yogyakarta: Penerbit Depublis; 2015. 27 p.
 19. UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 36 TAHUN 2009 TENTANG KESEHATAN. 2009.
 20. UNDANG-UNDANG REPUBLIK INDONESIA NOMOR 18 TAHUN 2012 TENTANG PANGAN. 2012.
 21. Pertanian K. PP RI Nomor 28 Tahun 2004. 2004;
 22. BPOM. PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR HK.03.1.23.04.12.2207 TAHUN 2012 TENTANG TATA CARA PEMERIKSAAN SARANA PRODUKSI PANGAN INDUSTRI RUMAH TANGGA. 2012.
 23. BPOM. PERATURAN KEPALA BADAN PENGAWAS OBAT DAN MAKANAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR HK.03.1.23.04.12.2206 TAHUN 2012 TENTANG CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA. 2012.
 24. Indonesia) B (Badan PO dan MR. Peraturan Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.07.11.6664 Tahun 2011 tentang Pengawasan Kemasan Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2011;53:1689–99.
 25. Kemenkes RI. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 033 TAHUN 2012 TENTANG BAHAN TAMBAHAN PANGAN. 2012;66:37–9.
 26. Ningsih R. Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan Sdn Kota Samarinda. *KEMAS J Kesehat Masy*. 2014;10(1):64–72.
 27. RI D. *Buku Ajar Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Jakarta: Ditjen PPM dan PL; 2006. 69 p.
 28. Suyono, Budiman. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Dalam Konteks Lingkungan*. Jakarta: Buku Kedokteran ECG; 2012.
 29. Sumantri A. *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Kencana Editor; 2015.
 30. Thaheer H. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)*. Jakarta: Bumi Aksara; 2005.
 31. RI PKBPO dan M. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. 2012.
 32. Notoatmodjo. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta; 2018.
 33. Swamilaksita PD. Faktor yang mempengaruhi penerapan hygiene sanitasi di kantin Universitas Esa Unggul. *Nutr Diaita*. 2016;8(3).
 34. Arisman. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: Buku

- Kedokteran ECG; 2012.
35. Jambi BPSK. Kecamatan Kota Baru Dalam Angka 2018. 2018. 144 p.
 36. Rejeki, Dwi Surwani SRI. Aji B. Pemodelan Kuantitatif Determinan - Determinan Yang Mempengaruhi Kematian Perinatal.
 37. Aspiani M, Rustiawan A. Hubungan Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Fasilitas Sanitasi terhadap Keamanan Pangan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul 2019. *J Kesehat*. 2019;
 38. Swamilaksita PD, Pakpahan SR. Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. *J Nutr Diaita*. 2016;8(2):71–9.
 39. Green L. Health Promotion Planning, An Educational and Environmental Approach. Mayfield Publishing Company; 2005.
 40. Maghafirah M, Sukismanto, Rahmuniyati ME. Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017. *J Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati* [Internet]. 2018;3(1):15–22. Available from: <http://formilkesmas.respati.ac.id/index.php/formil/article/download/108/64>
 41. Gunjur, Nurhayati, Rosyani. Kajian Sistem Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan GMP (Good Manufacture Practise) di UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) Kota Jambi. *J Pembang berkelanjutan*. 2020;3(1):59–65.
 42. Meikawati W, Astuti R S. HUBUNGAN ANTARA PENGETAHUAN DAN SIKAP TENTANG HIGIENE SANITASI PETUGAS PENJAMAH MAKANAN DENGAN PRAKTEK HIGIENE SANITASI DI UNIT INSTALASI GIZI RSJ DR AMINO GONDOHUTOMO SEMARANG 2008. *J Kesehat Masy Indones*. 2010;6:50–64.
 43. Riansyah R. HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP TERHADAP PERILAKU PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN (BTP) PADA TAHU YANG TIDAK HABIS TERJUAL DI PASAR DAERAH KOTO TANGAH PADANG TAHUN 2016. Undergrad Thesis Public Heal. 2017;1–2.
 44. Avrilianda SM. Pengaruh Pengetahuan dan Sikap Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan di Kantin SMA Muhammadiyah 2 Surabaya. *e-journal Boga*. 2016;5(2):1–7.
 45. Nurfikrizd A, Rustiawan A. Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul. Naskah Publ Univ Ahmad Dahlan. 2019;1–13.
 46. Nilasari V, Setiadi Y, Subandriani DN, Larasati MD, Rahayuni A. Pendidikan, Pengetahuan Dan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan tidak Berhubungan Terhadap Keberadaan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Pada Hidangan Hewani Di Salah Satu Catering Kota Semarang. *J Ris Gizi*. 2019;7(1):34.

