

DAFTAR PUSTAKA

1. Who. Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan . Who. 2005.
2. BPOM RI. Sentra Data Keracunan Nasional(SIKerNas) [Internet]. BPOM RI. 2018. Available from: <http://ik.pom.go.id/v2016/>
3. KEMENKES RI. undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang pangan [Internet]. Kemenkes RI. 2012. Available from: <https://luk.staff.ugm.ac.id/atur/UU18-2012Pangan.pdf>
4. BPOM RI. 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 [Internet]. BPOM RI. 2012. Available from: https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2012/Perka_BPOM_No_HK.03.1.23.04.12.2206_Tahun_2012_tentang_CPPB_PIRT.pdf
5. kemenkes. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2003. Nomor 715/SK/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi JasaBoga. Kemenkes RI. 2003.
6. Fithri NK. Hygiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Kantin Universitas Esa Unggul. J Inohim. 2016;4(2):43–8.
7. Masdarini L, Devi M. Pemahaman, Sikap, Dan Unjuk Kerja Higienesanitasi Siswa Dalam Pengolahan Dan Penyajian Makanan Di Smk Bidang Keahlian Tata Boga. Teknol Dan Kejuruan,. 2011;VOL. 34, N(SEPTEMBER 2011):165–78.
8. Dan H, Industri S, Rumah P, Di T, Manayang Y, Joseph WBS, et al. Higiene Dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga Di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. Kesmas. 2019;7(5).
9. Makanan K, Dijajikan Y, Di P, Sdn L, Samarinda K. Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajikan Pedagang Di Lingkungan Sdn Kota Samarinda. KEMAS J Kesehat Masy. 2014;10(1):64–72.

10. Rahmayani R. Hubungan pengetahuan, sikap dan tindakan hygiene sanitasi pedagang makanan jajanan di pinggir jalan. *AcTion Aceh Nutr J*. 2018;3(2):172.
11. Miranti EA, Adi AC. Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indones*. 2018;11(2):120.
12. Floridiana Z. The assessment of Food Handlers' Hygiene and Environmental Sanitation in Tofu Home Industry Jombang 2018. *J Kesehat Lingkung*. 2019;11(1):75.
13. Triyanni TR, Purwanggono B, Pujitomo D. Analisis Persiapan Penerapan Sistem Manajemen Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Penyusunan Rencana HACCP Pada Industri Pembuatan Tahu. *Ind Eng Online J*. 2017;6(1):1–8.
14. Mubarak. *Potensi Limbah Tahu Sebagai Biogas*. Jakarta; 2013.
15. Arifin MM, Suherman I. Analisis Penerapan Sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pada Pabrik Tahu Tradisional Di Daerah Purwakarta. 2018;1–15.
16. Marsanti AS & Widiarni R. *Buku Bahan Ajar Prinsip HieGINE Sanitasi Makanan*. Ds. Sidoarjo, Kec. Pulung, Kab. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia; 2018.
17. Amalia IS, Rohaeni E, Mariawati D. Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Kecamatan Kadugede Kabupaten Kuningan Tahun 2013. *J ilmu-ilmu Kesehat Bhakti Husada Kuningan*. 2015;04(02):52–7.
18. Depkes RI. *Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta. Depkes RI. 2011;
19. Notoadmodjo S. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Prinsip-prinsip Dasar*. Jakarta: Rineka cipta; 2003.
20. Depkes RI. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sak*. Depkes RI. 2006.

21. Depkes RI. Tentang Tatacara Indonesia Sehat. Depkes RI. 2003.
22. Peraturan Menteri Kesehatan RI. tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit Nomor. 78. Peraturan Menteri Kesehatan RI. 2013.
23. Depkes RI. Karakteristik Berat Badan dengan IMT Indonesia. Depkes RI. 2001.
24. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. tentang Pedoman Cara Prdoduksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPb-IRT). 2003;
25. Bloom B. Taxonomy of Educational Objectives: Handbook 1, Cognitive Domain. New York: David McKay; 1956.
26. Pada C, Yang R, Jual DI, Sekitar DI, Universitas K. Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan Eschericia Coli Pada Rujak Yang Di Jual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. Unnes J Public Heal. 2014;2(3):1–8.
27. Budiman & Riyanto A. Kapita selekta kuesioner pengetahuan dan sikap dalam penelitian kesehatan. Jakarta: Salemba Medika; 2013.
28. Junaedi H, Wahyuningsih T. Tingkat Pengetahuan Dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Hygiene Dan Sanitasi Makanan Pada Warung Makan Di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008. J Promosi Kesehat Indones. 2009;4(1):50–60 – 60.
29. Umar Fahmi Achmadi. Dasar - Dasar Penyakit Berbasis Lingkungan. Ed revisi. 2014;203.
30. Irawan DWP. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. 2016. 85 p.
31. Haslinda. Perilaku Sosial Ekonomi pada Usaha Home Industri Tahu di Kecamatan Tomoni Kabupaten Luwu Timur. 2018;9.
32. Katyanto. Cara Membuat Makanan Tahu yang baik dan Hyginis. Semarang; 2009.

33. suprapti. Membuat Aneka Tahu. Jawa Tengah: Niaga Swadaya; 2010.
34. Departemen Kesehatan. Keputusan Menteri Kesehatan RI nomor 942/MENKES/SK/VII/2003, tentang pedoman Pesyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Departemen Kesehatan. 2003.
35. Djayanti S. Kajian Penerapan Produksi Bersih di Industri tahu di Desa Jimbaran, Bandungan, Jawa Tengah. 2015;1–22. Available from: <http://library1.nida.ac.th/termpaper6/sd/2554/19755.pdf>
36. Agustina F, Pambayun R, Febry F. Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009. 2009;
37. AUGUSTIN E. Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014. Gambaran Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Hig Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Sekol Dasar Cipinang Besar Utara Kodya Jakarta Timur Tahun 2014. 2015;178.
38. Nursalam. Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Keperawatan. Jakarta. 2008;
39. Ikhwan Z, Horiza H, Enjelina W. Hubungan Pengetahuan Pengelolaan Makanan Dengan Praktek Hygiene Fasilitas Pada Kantin Di Sekolah Dasar Negeri Kota Tanjungpinang Tahun 2013. J Kesehat Holistik. 2014;8(4):178–85.
40. Fatmawati S, Rosidi A, Program EH, Fakultas SG, Keperawatan I, Kesehatan D. Hygiene Behavior of Chef Based Food Hygiene Knowledge in the Operation of Food Processing in Center for Education and Training Sports Student in Central Java. J Pangan dan Gizi [Internet]. 2013;04(08):45–52. Available from: <https://media.neliti.com/media/publications/115537-ID-perilaku-higiene-pengolah-makanan-berdas.pdf>
41. 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 [Internet]. 2019;14(2):140–6. Available from: <https://e-journal.unair.ac.id>
42. Sadia NI, Sakung HJ, Rismawati N. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjual Jajanan dengan Higiene Sanitasi Makanan yang Dijajakan Disekolah Dasar di Palu Barat. J Kesehat Masy. 2020;622:186–92.

43. Asih ER, Arsil Y. Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Pada IRT Bawang Goreng Kota Pekanbaru. *J Pengabd Masy Din*. 2019;3(2):221–7.