

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani M, Chairil Z dan Tan M. 2009. Analisis Aplikasi Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Palembang Bari. Palembang: *Jurnal Kesehatan Bina Husada Vol. 6 No. 2 Agustus 2010: 49–58*.
- Amikawati, H., Y. Yuliani., dan S. Broto. 2017. Kajian Uji Petik Kualitas Makanan di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) Kabupaten Sleman Tahun 2016. Yogyakarta: *Jurnal Human Media BBTKLPP Yogyakarta Vol. 11 No. 1, Desember*.
- Azizah, A. 2016. Kondisi Higiene Sanitasi , Kualitas Bakteriologis Makanan dan Keluhan Salmonellosis Konsumen di Kantin Kampus C Universitas Airlangga Surabaya. *Skripsi*. Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga. Surabaya.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. *Laporan Tahunan BPOM Tahun 2012*. Jakarta: BPOM.
- Chantika, I., D. Sumardianto., N.D. Sumaningrum. 2016. Higiene Penjamah dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Gambiran Kota Kediri. *Jurnal Preventia, Vol. 1 No. 1 Juni*.
- Dakwani, T. 2018. Kondisi Higiene Penjamah dan Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan Terhadap Kontaminasi *Eschericia Coli* Pada Makanan di Kantin Pondok Pesantren Darussalam Banyuwangi. *Skripsi*. Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga. Banyuwangi.
- Damayanthi, E., L.N. Yuliati., V.Y. Suprapti., dan F Sari. 2008. Aspek Sanitasi dan Higiene di Kantin Asrama Tingkat Persiapan Bersama (TPB) Institut Pertanian Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan Vol. 3(1) p. 22 – 29*.
- Dinas Kesehatan Kota Surabaya. 2015. *Profil Kesehatan tahun 2015*. Surabaya: Dinas Kesehatan Kota Surabaya.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPL dan PM. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Fatmawati, S., A. Rosidi., E. Handarsari. 2013. Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan dan Gizi Vol. 04 No. 08*.
- Indraswati, D. 2016. Kontaminasi Makanan (*Food Contamination*) oleh Jamur. [*e-book*] Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).

- Irawan, D.W. P. 2016. *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*. [e-book] Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Jiastuti, T. 2018. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi di RSUD Dr Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 10, No. 1 Januari: 13–24*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2010. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492 Tahun 2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2013. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2017. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Hygiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 2019 Tentang Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Kuntoro. 2015. *Metode Sampling dan Penentuan Besar Sampel*. Edisi Revisi. Cetakan Ketiga. Surabaya: Pustaka Melati.
- Marsanti, A.S., dan R. Widiarini. 2018. *Buku Ajar Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Miranti, E.A., A.C. Adi. 2016. Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Dan Higiene Perorangan (*Personal Hygiene*) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia, Vol. 11, No. 2 p. 120–126*.
- Mutiarani, P.T. 2017. Studi Sanitasi Kapal Kargo dan Keberadaan Bakteri E.Coli Pada Makanan Jadi di Wilayah Pelabuhan Tanjung Perak Surabaya. Surabaya: *Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 9, No. 2 Juli: 111–121*.

- Nikmah, M. 2018. Pemeriksaan Mikrobiologi Sampel Makanan di RSUD Dr. Soetomo Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 10, No. 3, Juli: 283-290.*
- Ningrum, L.F. 2017. Higiene dan Sanitasi Warung, Jumlah *Eschericia Coli* Serta Keluhan Kesehatan Konsumen Es Teh Pada Warung di Kelurahan Mulyorejo. *Skripsi*. Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga. Surabaya.
- Notoatmodjo, S. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurmaini. 2001. Pencemaran Makanan Secara Kimia dan Biologis. Medan: *Universitas Sumatera Utara Digital Library*.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2004. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Puspita, W.L., Y. Prawiningdyah., F.Z. Nisa. 2010. Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) terhadap Penurunan Bahaya Mikrobiologis Pada Makanan Khusus Anak Berbasis Hewani di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedarso Pontianak. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia Vol. 7, No. 1, Juli.*
- Puspitasari. N.A. 2012. Evaluasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Pasien Rawat Inap dalam Perspektif *Good Manufacturing Practies*. (Studi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan). *Skripsi*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Riyanto, A. 2011. *Aplikasi Metode Penelitian Kesehatan*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Riyanto, A., dan A.D. Abdillah. 2012. Faktor yang Mempengaruhi Kandungan *E. coli* Makanan Jajanan SD di Wilayah Cimahi Selatan. *Majalah kedokteran Bandung Vol. 44 No. 2.*
- Rahmadhani, D., dan S. Sumarmi. 2017. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Open Access Under CC BY – SA License Amerta Nutr p. 291-299.*
- Rahmah, N.A. 2018. Higiene Penjamah, Sanitasi Kantin dan Angka Lempeng Total Pada Makanan di Kantin Pelabuhan Y Jawa Timur. *Skripsi*. Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga. Banyuwangi.

- Republik Indonesia. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. Jakarta: Republik Indonesia
- Republik Indonesia. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 40 Tahun 2009 Tentang Rumah Sakit. Jakarta: Republik Indonesia
- Riana, A. 2017. Hubungan Perilaku Higiene dan Sanitasi Pedagang Dengan Keamanan Makanan Jajanan Berdasarkan *Most Probably Number (MPN) Coliform* dan *Eschericia Coli*. *Skripsi*. Program Studi Ilmu Gizi Universitas Airlangga. Surabaya..
- Sari, F. N. 2016. Penyelenggaraan Makanan Berdasarkan Pendekatan *Good Manufacturing Product (GMP)* Sebagai Upaya Pencegahan Keberadaan *Eschericia coli* di Subdep Gizi Rumkital Dr. Ramelan Surabaya. *Skripsi*. Program Studi Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga. Surabaya.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta
- Suherman, A.P., R.L. Ane., E. Ibrahim. 2013. Praktik Hygiene Penjamah dan Sanitasi Peralatan Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Pada SD di Kel. Antang Kec. Manggala Kota Makassar. *Jurnal MKMI, Juni p 103-108*.
- Sulaeman, A. 2010. Food Safety Regulation. *Pelatihan PPNS Keamanan Pangan, - Pusdik Reskrim Lemdiklat Polri Megamendung, 17-30 Maret dan 31 Maret-17 April*.
- WHO. 2005. *Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan*. Cetakan Pertama. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Yunus, M. 2015. Higiene Sanitasi Pangan. Jakarta Selatan: *Workshop Peringatan Hari Gizi Nasional (HGP) ke 55 24 Februari*.