

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin Z. (2018). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun. *Glob Heal Sci*, Vol.3, No.3, 2018. Hal 339–345.
- Adams MR dan Moss MO. (2006). *Food Microbiology 2nd Edition*. UK: The Royal Society of Chemistry Cambridge.
- Assidiq AS., Darawati M., Chandradewi .A, Suranadi NL.(2019). Pengetahuan, Sikap dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan di Ruang Pengolahan Makanan. *Jurnal Gizi Prima*, Vol.4, No.2, 2019. Hal 81.
- Azwar, S. (2011). Sikap dan Perilaku . Sikap Manusia Teori dan Pengukurannya (Edisi 2). Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Badan Standarisasi Nasional, (2009). SNI 7388:2009 Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. *Food and Drug Supervisory Agency, Annual Report 2016* [Internet]. 2016. Available from: <http://www.pom.go.id/new/admin/dat/20171127/laptah2016.pdf>
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI (2017). *Food and Drug Supervisory Agency, Annual Report*
- Ball, Brita, et al.(2010). Background Factors Affecting the Implementation of Food Safety Management Systems. *Food Protection Trends*, Vol 30, January 2012. P 78-86. <http://media.proquest.com/>
- Budiman, Riyanto (2014) Kapita Selekt Kuesioner. Pengetahuan dan Sikap dalam Penelitian Kesehatan. Salemba Medika.
- Campbell, et.al.(1963). Experimental and Quasi Experimental Designs for Research.
- Centers for disease Control and Prevention (2014)*Handwashing: Clean Hands Save Lives*. Atlanta, Georgia: U.S. Department of Health and Human Services.
- Curti, E., E. Carini, G. Tribuzio, E. Vittadini. (2014). Bread Staling: Effect of Gluten on Physico-Chemical Properties and Molecular Mobility. *Journal Food Science and Technology*, Vol 59, P. 418-425
- Dirjen PPM & PL DepkesKemenkes RI (2006). Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. hal 314 .
- Diseases E, Branch E, Diseases M, Diseases E (2005)*Bacterial Foodborne and Diarrheal Disease National Case Surveillance*. Annual Report.
- Erfandi. (2009) Pengetahuan dan Faktor-Faktor yang Mempengaruhi. <http://forbetterhealth.wordpress.com>
- Fajriansyah F. (2016). Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti pada Pabrik Roti Paten Bakery. *Jurnal Nutrition Aceh*, Vol 1, No 2, 2016, Hal 116–120.
- Fitriana IN, Damayanti AY, Sari DD, Darni J. (2018). Hubungan Pengetahuan Pekerja Dapur terhadap Perilaku Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan. *Jurnal Islam Nutrition*, Vol 1, No 1, 2018. Hal 1–8.
- Green LR, Radke V, Mason R, Bushnell L, Reimann DW, Mack JC, Motsinger MD, Stigger T and Carol L Selma. (2007). Factors Related to Food Worker

- Hand Hygiene Practice. *Journal of Food Protection*, Vol 70, No 3 Oct 2007, Hal 661-666.
- Gregerson, J. (2009). Bread and bread products. <http://shelflifeadvice.com/bakery-goods-and-sweets/bakery-goods/bread>
- Gul, Rubeena, (2012). Food Handlers in the Hospitality Establishment of Peshwar City. *Journal Medical. Science*, Vol 20, No 1, Jan 2012, P. 22-25.
- Ibrahim, Akenroye and Osabiya, (2013) Bacteriological Analysis and Hygiene Level of Food Outlets Within Polytechnic, Owo, Ondo State, Nigeria. *RR-JMB*. Vol 2, No 4, p 20-24.
- Jacob, M. (1989). *Safe Food Handling*. Geneva: WHO.
- Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission. (1999). *Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts* (2nd ed.). Rome: Author.
- Juherah, Irawati (2017) Perilaku Penjamah Makanan di Catering Anugerah dan Sekar Kota Makasar. *Jurnal Sulolipu*, Vol 17, No 11, hal 21–27.
- Kemenkes RI, (2012). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan
- Kemenkes RI. (2012) Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 033 tahun 2012 tentang Bahan Tambahan Pangan. Kementerian Kesehatan RI p. 37.
- Kurniadi Y, Saam Z, Afandi D. (2013) Factors of E.coli Bacteria Contamination in Snack Foods in the Primary School Canteen Area in the District of Bangkinang District. *Journal Environmental Science*, Vol 7, No 1, 2013. Hal 28–37.
- Kusuma HS, Pasanda A, Nugraheni K, Nissa C. (2017). Perubahan Pengetahuan Penjamah Makanan Hotel Setelah Penyuluhan Higiene Perorangan. *Jurnal Indonesia Nutrition*, Vol 6, No 1, 2017. Hal 71–75.
- Lambrechts AA, Human IS, Doughari JH, Lues JFR. (2014). Bacterial Contamination of the Hands of Food Handlers as Indicator of Hand Washing Efficacy in some Convenient Food Industries. *Pakistan Journal Medical Science*, Vol 30, No 4, 2014. P 755–758.
- McSwane, David, et al. (2000). *Essentials of Food Safety and Sanitation* (2nd ed.). New Jersey: Prentice Hall.
- Musfiroh.M. (2014). Extension of Mother's Attitude in Providing Toilet Training for Children. *KESMAS - J Public Health*, Vol 9, No 2, 2014. Hal 157–166.
- Nee, Siow oi dan Norrakiah Abdulla Sani. (2011) Assesment of Knowledge, Attitude and Practice Among Food Handlers at Residential Colleges and Canteen Regarding Food Safety. Vol 40, No 4, 2011 Jul. P 403-410.
- Notoatmodjo (2003) Pendidikan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta
- Notoatmodjo(2005)Promosi Kesehatan Teori dan Aplikasi. Jakarta.Rineka Cipta.
- Notoatmodjo (2007) Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Jakarta: Rineka Cipta
- Notoatmodjo (2012) Metode Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.

- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet.
- Purwaningsih S, Widiyaningsih E. (2019). Gambaran Lama Kerja, Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. *Profesional Islam Media Publikasi Peneliti*, Vol 16, No 2, 2019. Hal 1–9.
- Ratnaningsih, N. (2010). Mikrobiologi Pangan. Yogyakarta: FT UNY
- Raka Novadlu (2017). Perbandingan Efektifitas Mencuci Tangan Menggunakan Hand Sanitizer dengan Sabun Antiseptic pada Tenaga Kesehatan di ICU RSUD Dr. H. Abdul Moeloek, Lampung
- Romanda F, Priyambodo P, Risanti ED. (2016). Hubungan Personal Hygiene Dengan Keberadaan Escherichia Coli pada Makanan di Tempat Pengolahan Makanan Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta. *Biomedika*. Vol 8, No 1, 2016. Hal 41–46.
- Sineke J, Paruntu OL, Purba RB. (2018). Aplikasi Keamanan Pangan untuk Meningkatkan Pengetahuan Perilaku Makanan dalam Pengolahan Makanan di RS Bolaang Mongondow. *Gizido*. Vol 10, No 2, 2018. Hal 83–92.
- Sylvia AB, RoseAnn M, John BK. (2015). Hygiene Practices and Food Contamination in Managed Food Service Facilities in Uganda. *African Journal Food Science*, Vol 9, No 1, 2015. P 31–42.
- Suryansyah Y. (2018). Evaluasi Higiene dan Sanitasi Jasaboga di Jalan Gayungsari Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, Vol 10, No 2, 2018. Hal 165–174.
- Syahrizal S. (2017). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan terhadap Kandungan Escherichia Coli Diperalatan Makan pada Warung Makan. *Jurnal Aceh Nutr*. Vol 2, No 2, 2017. Hal 132–136.
- Sri Purwanti, Agustina Arundina T.T, dan Syarifah Nurul. (2015). Perilaku Mencuci Tangan terhadap Angka Koloni Kuman pada Penjamah Makanan di Kantin Universitas Tanjungpura. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, Vol 1, No 2, Maret 2015. Hal 64-69.
- Sundari CDWH, Mertya IW, dan Dewi Sarihati. (2014). Hubungan Faktor Predisposisi, Pemungkin dan Penguat dengan Praktik Cuci Tangan serta Keberadaan Mikroorganisme pada Penjamah Makanan di Pantai Kedongan. *Jurnal Skala Husada*, Vol 11, No 1, April 2014. Hal 67-73.
- Teesema Ayehu Gashe, Kassahuna Alemu Gelayu dan Daniel Haile Chercos (2014). Factors affecting food handling practice among food handlers of Dangila town food and drink establishment, North West Ethiopia. *BMCPublic Health*. Vol 14, No 571, p 1-5.
- Yunus SP, Umboh, Pinontoan O. (2015). Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado dan Kota Bitung. *JIKMU*, Vol.5, No.2 2015. Hal 211–220.
- Wijaya JI. (2013) Formulation of Hand Sanitizer Gel Formulation with Triclosan 1.5% and 2% Active Ingredients. University of Surabaya. *Student Scientific Journal*. Vol 2. No 1. P 1–14.