

## DAFTAR PUSTAKA

- Anies (2016). Penyakit Berbasis Lingkungan: Berbagai Penyakit Menular dan Tidak Menular Yang Disebabkan oleh Faktor Lingkungan. Yogyakarta. Ar-Ruzz Media.
- BPOM (2016). Laporan Tahunan 2016 Penyidikan Obat dan Makanan. *Accessed July 27, 2022, Available at: [https://www.pom.go.id/new/browse/more/laporan\\_tahunan/17-11-2016/17-11-2027/1](https://www.pom.go.id/new/browse/more/laporan_tahunan/17-11-2016/17-11-2027/1)*.
- BPOM (2017). Sentra Informasi Keracunan. *Accessed July 27, 2022, Available at: <http://ik.pom.go.id/v2016/berita-keracunan/berita-keracunan-bulan-juli->*.
- Faidah, A.N., Nurlaela, L. (2019). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Higiene Sanitasi Pada Pengolahan Dan Penyajian Nasi Boran Di Kecamatan Lamongan Kabupaten Lamongan, *e-Jurnal Tata Boga*, 8(3), pp. 3–6. *Accessed August 3, 2022, Available at: <https://onlinelibrary.e-jurnal.com/doi/full/10.1002/jsfa.7746>*.
- Food Standards Australia New Zealand* (2016). *Safe Food Australia A Guide to the Food Safety Standards 3rd Edition. Food Standards Australia New Zealand. Galgamuwa. Accessed August 4, 2022, Available at: <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.1002/jsfa.7746>*.
- Hakam Arifin, M, dan Wijayanti, Y. 2019. Higiene dan Sanitasi Makanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah, *Jurnal HIGEIA*, 3(3), pp. 442–453. *Accessed August 2, 2022, Available at: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/higeia>*.
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., Widyaningsih, Y.A. (2018). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata di Daerah Istimewa Yogyakarta. Yogyakarta. 1(2), pp. 40–47.
- Irawan, D. W. (2016). Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit. Penerbit forum ilmiah kesehatan (forikes).
- Karsinah., Moeharjo, L. Suharto., dan Mardiasuti, W., (2011). Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran. Tangerang: Binarupa Aksara.
- Kementerian Kesehatan RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan. *Accessed June 3, 2022, Available at: <https://www.regulasip.id/book/4946/read>* (3 Juni 2022).
- Kurniasih, L., Nurhazu., Hanan, Y. (2016). Hubungan Higiene dan Sanitasi

Makanan dengan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* dalam Makanan di Warung Makan Sekitar Terminal Borobudur, Magelang, *Kesehatan Masyarakat*, pp. 549–558.

Lumanauw, Neslye. 2019. Higiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Bali di Destinasi Wisata Kuliner Pasar Malam Sindu, Sanur, Bali. Bali. Accessed November 17, 2022, Available at: <http://www.ojs-journey.pib.ac.id/index.php/art/article/view/27/19>.

Mundiatur dan Daryanto. (2015). *Pengelolaan Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Penerbit Gaya Media.

Nuraeda, Lilis. (2011). *Menuju Kantin Sehat di Sekolah*. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Kementerian Pendidikan Nasional.

Notoatmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Rineka Cipta. Accessed July 25, 2022, Available at: <http://jurnal.stikesmukla.ac.id/index.php/involusi/article/view/48/44>.

Olaimat, A. N., Shahbaz, H. M., Fatima, N., Munir, S., dan Holley, R. A. (2020). *Food Safety During and After the Era of COVID-19 Pandemic*. *Frontiers in Microbiology*, 11(1854), 1–6. Accessed November 17, 2022, Available at: <https://doi.org/10.3389/fmicb.2020.01854>.

Rambakillah, H. (2022). *Resep Makanan Tradisional Nasi Boran*. Surabaya. Accessed August 18, 2022, Available at: <http://masakan-khas-daerah.blogspot.com/2014/06/resep-nasi-boranan-khas-lamongan-enak.html>.

Rizqi, S., Hestiningih, R., dan Saraswati, L. (2016). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Total Angka Bakteri dan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Alat Makan (Studi Pada Lapas Kelas I Kedungpane Kota Semarang). *Kesehatan Masyarakat*, pp. 470–477.

Sabarguna, B., Rubaya, A., dan Sukmaniah, S. (2011) *Sanitasi Makanan dan Minuman Menuju Peningkatan Mutu Efisiensi Rumah Sakit*. Jakarta: Penerbit Salemba medika.

Setyawanti, Okto dan Andayani, S.W. 2015. *higiene dan Sanitasi Jajan Pasar di Pasar Kotagede Yogyakarta*. Accessed November 17, 2022, Available At: <https://jurnal.stpsahidsurakarta.ac.id/index.php/JPI/article/view/226/191>

Susanto. (2016). Pola Kerja Pedagang Nasi Boran Di kabupaten Lamongan Dalam Perspektif Ekonomi Moral dan Rasional. *Antro Unair*, 5(3): 601–610.

Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif R&B*. Bandung:

Aflabeta.

Suroto, Alip. 2019. *Hygiene dan Sanitasi Makanan Tradisional Tengkleng Khas Solo*. Accessed November 17, 2022, Available at: <http://jurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/TIJHS/article/view/5292/3342>.

WHO. (2017). *Food safety fact sheet*. Accessed August 2, 2022, Available at: <http://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>.

Yustika, A. (2015). *Jurnal Matematika dan Sains*. pp. 54–57. Accessed August 4, 2022 Available at: <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/sm/article/view/8009>.

Sari, A. K., & Halimatusa'diah. 2018. Analisis Personal Hygiene Penjamah dan Sanitasi Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Gading Cempaka Kota Bengkulu. *Journal of Nursing and Public Health*. Accessed May 12, 2022, Available at: <http://www.who.int/en/fact-sheets/detail/food-safety>.

Riana, A., & Sumarmi, S. 2018. Hubungan Kontaminasi Coliform dan Skor Perilaku Higiene Sanitasi pada Pedagang Jajanan di Kantin Sekolah dan Pedagang Keliling. *Media Gizi Indonesia*. Accessed May 13, 2022, Available at: <http://www.who.int/higiene sanitasi/jajanan/food>.

Vitria, Elnovriza, D., & Azrimaidaliza. 2013. Hubungan Hygiene Sanitasi dan Cara Pengolahan Mie Ayam dengan Angka Kuman di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*.

Susanna, D., Eryando, T., & Kusuma, A. 2015. *The Relationship Between Knowledge and Behaviour of Food Handlers to Escherichia coli Contamination in Serving Foods in a Campus*. *World Applied Sciences Journal*. Accessed May 13, 2022, Available at: <http://www.word applied/en/Sciences-sheets/detail/food>.