

DAFTAR PUSTAKA

- Afiatunnisa. (2018). *Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Queen Latifaa*. Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Andryanto, A. (2017). Santap Ayam Bakar 98 Orang Tepar Keracunan Makanan. *Nasional Tempo*. Diakses pada 30 November 2023 melalui <https://nasional.tempo.co/read/845453/santap-ayam-bakar-98-orang-tepar-keracunan-makanan>
- Anggraini, N., Handajani, S., Nurlaela, L., & Pangesti, L. T. (2020). Keefektifan Perangkat Pelatihan Untuk Meningkatkan Pengetahuan Dan Sikap Higiene Dan Sanitasi Penjamah Makanan. *Jurnal Tata Boga*. vol. 9, no. 2, hal. 838–848.
- Anjani, K. (2022). *Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Pramusaji Mengenai Higiene Sanitasi Di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta*. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Assidiq, A. (2019). Pengetahuan, Sikap Dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan Di Ruang Pengolahan Makanan. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), 81-86.
- Astuti, R. (2019). *Variasi Pencampuran Tepung Daun Kelor Dalam Pembuatan Mie Ditinjau Dari Sifat fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat Pangan*. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Yogyakarta
- Attamimi, N. (2023). 22 Siswa SD di Kolaka Keracunan Massal Usai Makan Ayam Balado. *Detik Sultel*. melalui <https://www.detik.com/sulsel/berita/d-6906987/22-siswa-sd-di-kolaka-keracunan-massal-usai-makan-ayam-geprek>
- BPOM. (2022). *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat Dan Makanan*
- Darsini, Fahrurrozi, & Cahyono, E. A. (2019). Pengetahuan ; Artikel Review. *Jurnal Keperawatan*, vol. 12, no. 1, hal. 95-107.
- Dale, E. Classic Writings on Instructional Technology. *The Cone of Experience*, 1996. P. 169-180
- Dewi Arini, L. D. (2017). Faktor-Faktor Penyebab Dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa Yang Berdampak Buruk Pada Kesehatan Masyarakat. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI)*, vol. 2, no.1, hal. 15–24.
- Delta, C. (2016). *Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi RSUD Dr. Moewardi*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta

- Edam, M. (2016). Fortifikasi Tepung Tulang Ikan Terhadap Karakteristik Fisik-Kimia Bakso Ikan. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, vol. 8, no. 2, hal. 83–90.
- Faradhisa. (2021). Skor Keamanan Pangan Pada Produk Olahan Ikan Di Rumah Sakit Bagas Waras. *Karya Tulis Ilmiah*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Hafid, F. (2019). Pencegahan Foodborne Disease Dengan Penerapan Prinsip Keamanan Pangan (Food Safety). *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(1), 42-52.
- Irawan, D. W. (2016). *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman Di Rumah Sakit*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan
- Josita baringbing, I., Rini, W. N. E., & Putri, F. E. (2023). Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022. *Jurnal Kesmas Jambi*, vol. 7, no.1, hal. 31–40.
- Kaltari, B. I., Setyowati, S., & Dewi, D. P. (2016). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Talas Bogor (*Colocasia esculenta* L. Schott) Dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulganis* L.) Terhadap Sifat Fisik, Tingkat Kesukaan, Kadar Protein. *Nutrisia*, vol. 18, no.1, hal. 51–57.
- Kemenkes RI. (2011). *Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga*.
- Kemenkes RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak
- Laila. (2018). Gambaran Pengetahuan Dan Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Rumah Sakit Bagas Waras. *Karya Tulis Ilmiah*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Maghafirah M, Sukismanto, Rahmuniyati ME. (2017). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017. *Profesi (Profesional Islam) : Media Publikasi Penelitian*, vol. 16, no.2, hal. 15–22.
- Mahendra, D., Jaya, I. M. M., & Lumban, A. M. R. (2019). Buku Ajar Promosi Kesehatan. *Program Studi Diploma Tiga Keperawatan Fakultas Vokasi UKI*, 1–107.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*. Manado: UNSRAT Press.
- Meikawati, W. (2022). Sosialisasi Higiene dan Sanitasi pada Produsen Makanan Industri Rumah Tangga di Desa Wisata Wonolopo Kecamatan Mijen. *Jurnal Inovasi Dan Pengabdian Masyarakat Indonesia*, vol. 1, no.4, hal 5–8.

- Notoatmodjo, S. (2010) *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta..
- Pitro, N., Mulyadi, M., Feriady, A., & Mutmainnah, E. (2016). Analisis Usaha Ternak Ayam Broiler (Studikusus di Peternakan Kendra) di Desa Keban Agung Kecamatan Air Periukan Kabupaten Seluma. *Jurnal Inspirasi Peternakan* , vol. 3, no. 3, hal. 107-114.
- Purwaningsih, S., & Widiyaningsih, E. N. (2019). Gambaran Lama Kerja Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. *Profesi (Profesional Islam) : Media Publikasi Penelitian*, vol. 16, no.2, hal. 1-9.
- Pratiwi, Ni Putu Indah Mas (2021) Gambaran Perilaku Mengatasi Nyeri Reumatik Pada Lanjut Usia Di Desa Mengwitani Kecamatan Mengwi Kabupaten Badung. Diploma thesis, Jurusan Keperawatan 2021.
- Prayogi, S., Kurniawan, B. (2016). Pengaruh Personal Hygiene dalam Pencegahan Penyakit Skabies. *Majority*, vol. 5, no. 5, hal. 140-142
- Rejeki, Sri. (2015). Sanitasi Hygiene Dan K3. Pertama. Bandung: Rekayasa Sains.
- Retnaningsih, R. (2016). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Tentang Alat Pelindung Telinga Dengan Penggunaannya Pada Pekerja Di Pt. X. *Journal of Industrial Hygiene and Occupational Health*, vol. 1, no. 1, hal. 67-82.
- Rusdiana, H. (2014). *Evaluasi Hasil Belajar Menggunakan Penilaian Autentik Pada Mata Pelajaran Kelistrikan Sistem Refrigerasi*. Jurnal of Mechanical Engineering Education, vol.1, no. 2, hal. 274–283.
- Siti. (2005). *Higiene Dan Sanitasi Makanan*. Semarang: Unnes Press.
- Sutanto. (2022). Keracunan Masal Di Klaten, Puluhan Orang Dilarikan Ke Rumah Sakit. *Radio Republik Indonesia*. Diakses pada 19 November 2023 melalui <https://www.rri.go.id/kesehatan/116866/keracunan-masal-di-klaten-puluhan-orang-dilarikan-ke-rumah-sakit>