

DAFTAR PUSTAKA

1. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. Undang Undang No 28 tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Diunduh di www.itjen.kemenag.go.id pada 28 Juni pukul 15.00 WIB.
2. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Diunduh di www.depkes.co.id pada tanggal 28 Juni 2019 pukul 16.50 WIB.
3. BPOM RI. 2017. Sentra Informasi Keracunan Nasional. Diunduh di www.ik.pom.go.id pada 14 Juli 2019 11.00 WIB.
4. _____. 2016. Laporan Tahunan 2016 Badan POM. Yogyakarta
5. Dewan Ketahanan Pangan. 2015. *Kebijakan Strategis Pangan dan Gizi 2015- 2019*. Jakarta.
6. Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Edisi I. Gadjah Mada University Press Yogyakarta.
7. Bakri, Bachyar dkk. 2018. *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
8. _____. 2016. *Panduan Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit. Lampung*. Derasemen Kesehatan Wilayah 02.04.03.
9. Winarno, F.G. 1997. *Naskah Akademis Keamanan Pangan*. Institut Pertanian Bogor.
10. Depkes RI . Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1 098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang *Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Public Health*. Jakarta.
11. FAO WHO. 2001. *Code of Hygienic Practice for The Preparation and Sale of Street Foods*.
12. Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan Jilid I*. Bogor. M-Brio Press. Cetakan 1.
13. Purnawijaya, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi, Higiene Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.

14. Indraswati, Denok. 2016. "Kontaminasi Makanan (Food Kontamination)". Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). Ponorogo.
15. Saparinto, cahyo dan Diana Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
16. Presiden Republik Indonesia. Undang Undang No. 7 Tahun 1996 Tentang Pangan. Jakarta.
17. Muhlisin, Ahmad. 2017. Kerusakan Bahan Pangan Hewani oleh Mikroorganisme. Diunduh di www.UMY.ac.id pada tanggal 10 Mei 2019.
18. Bonita, Anjarsari. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem Dan Teknologi*. Edisi Pert. Bandung: Graha Ilmu.
19. Wijanarka, Agus dan Waluyo A. "Skor Keamanan Pangan (SKP) pada Produksi Pangan". Diunduh di www.waluyogizi.blogspot.com pada tanggal 10 Mei 2019.
20. Hariyatin, Yuni. 2018. "Identifikasi Bakteri Salmonella sp Pada Santan Buatan Sendiri Yang Dijual Oleh Pedagang Bubur Tradisional" [Karya Tulis Ilmiah]. D III Analis Kesehatan Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendikia Medika Jombang.
21. Octamelia, Mega. 2012. "Pengaruh Penyuluhan Terhadap Pengetahuan Dysmenorrhea di SMP Al-Muttaqin Jember"[skripsi]. D IV Bidan Pendidik Fakultas Kedokteran Univetsitas Sebelas Maret Surakarta.
22. Notoatmodjo S. 2003. *Pendidikan dan prilaku kesehatan*. Jakarta. Rineka Cipta.
23. Notoatmodjo, Soekidjo. 2007. *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta. Rineka Cipta.
24. Amanah, Siti. 2007. "Makna Penyuluhan dan Transformasi Prilaku manusia". Jurnal Penyuluhan Institut Pertanian Bogor.
25. Muna, Laila Nailul. 2016. "Analisis Pengetahuan, Sikap, dan Praktik Tentang Keamanan Pangan Penjamah Makanan Kantin di Dalam Kampus Institusi Pertanian Bogor"[skripsi]. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia Institut Pertanian Bogor.

26. Zagita, Nia Aniniditya. 2018. “pengaruh Penyuluhan Keamanan Pangan Terhadap Pengetahuan dan SKP PMT di Posyandu Ngudi Santosa Dusun Priyan Kabupaten Bantul”[Skripsi]. Program Studi Sarjana Terapan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
27. Sunaryo, Slamet. 2011. “Hubungan pengetahuan dengan Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan dala aspek Keamanan Pangan pada Usaha Rumah MaKan Kabupaten bantul”[skripsi]. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
28. Pemerintah Indoneisia. 2003. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 tentang Ketenagakerjaan. Lembar RI tahun 2003 No. 13. Jakarta: Sekertariat Negara.
29. Widayanti, Tanita Tri. 2019. “Hubungn Antara Pengetahuan Dan Perilaku Terkait Keamanan Pangan Pada Wanita yang Bekerja Di Universitas Muhammadiyah Surakarta”[Skripsi]. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatn Universitas Muhammadiyah Surakarta.
30. Marsaulina. 2003. “Studi Tentang Pengetahuan Kebersihan Penjamah Makanan Pada Tempat Umum Pariwisata Di DKI jakarta (TMII, TJIA, TMR)”[Skripsi]. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara Medan.
31. Mawarni, Winda Tri. 2017. “Sikap dan Pengetahuan Penjamah Makanan Tentang Keamanan Pangan Di RSUD Muhammadiyah Bantul.[Karya Tulis Ilmiah]. Prodi D III Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
32. Budiyono, Junaedi, H., Isnawati, Wahyuningsih, T. 2009. ‘Tingkat Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Higiene dan Sanitasi Makanan Pada Warung Di Tembalang Kota Semarang Tahun 2008”. Bagian Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro Semarang. 2009;4(1):50-60.
33. Nasikhin, Usman, dkk. 2013. “Hubungan Tingkat Pendidikan Pedagang Dengan Higiene Sanitasi Makanan Jajan Anak Sekolah Dasar Di Kabupaten Kulon Progo DIY”. Jurnal AgriSains Vol.4 No.7 ISSN: 2086-7719.
34. Kvlock RJ, et al. 1006. Research need for the risk assessment of health and envuriment effects of endocrine disruptors: A report of the US EPA sponsored workshop. Enviroment Health Perspective. 104: 715-540.
35. Shanti, Dharma DGD. 2016. “Plastik Sebagai kemasan Makanan dan Minuman”. Bagian Patologi Klinik PSPD FK UNUD Padang.]

36. Riyanto, Agus. 2012. “Efektifitas Tisu Basah Antiseptik Sebagai Alternatif Cuci Tangan Biasa Dalam Menurunkan Jumlah Bakteri Tangan”. [Skripsi]. Stikes Jendral Ahmad Yani Cimahi.
37. Ariyani, Apita. 2017. “Perbandingan Jumlah Angka Bakteri Antara mencuci Tangan Menggunakan Sabun Dengan Hand Sanitizer Pada Mahasiswa jurusan Analis Kesehatan Poltekkes Kemenkes Kendari” [Karya Tulis Ilmiah]. D III Analis Kesehatan Politeknik Kesehatan Kemenkes Kendari.
38. Pestariati. 2002. “Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Pada Suhu Refrigerator Terhadap Jumlah Total Kuman, Salmonella sp, Kadar Protein dan Derajat Keasaman”. [Tesis] Program pascasarjana Universitas Airlangga Surabaya.