

## DAFTAR PUSTAKA

- Anjarsari, Bonita. (2010). *Pangan Hewani (Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi)*. Yogyakarta : Graha Ilmu
- Anni Dara, Bugissa. (2011). *Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Ditinjau dari Karakteristik Penjamah Makanan pada Beberapa Rumah Makan di Sekitar Kampus 1 UIN Alauddin Makassar*. Skripsi : Jurusan Kesehatan Lingkungan UIN Alauddin Makassar.
- Depkes RI. (2004). *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPM dan PLP.
- Depkes RI 2003, Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*, Jakarta.
- Depkes RI 2003, KepMen Kes RI Nomor 715/Menkes/SK/IV/2003 tentang *Persyaratan Hygiene Saitasi Jasa Boga*, Jakarta.
- Imro, Atun Ngubudiah. (2017). *Tinjauan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penyelenggaraan Makanan di SD Unggulan Aisyiyah Bantul*. KTI : Jurusan Gizi Poltekkes Yogyakarta.
- Muchtadi, MS. (2009). *Prinsip Teknologi Pangan Sumber Protein*. Bandung : Alfabeta.
- Rauf, Rusdin. (2013). *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Ribkha, Fanny Romziah. (2017). *Tinjauan Pengetahuan Sikap dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta*. KTI : Jurusan Gizi Poltekkes Yogyakarta.

Yulianto, Atun, Nurcholis. (2015). *Penerapan Standard Hygiene Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta*. Khasanah Ilmu. 6(2): 32.