

DAFTAR PUSTAKA

- Adiningsih, M.Y. 2009. “Aspek Mikrobiologis Daging Ayam Beku yang Dilalulintaskan melalui Pelabuhan Penyeberangan Merak”. Program Pascasarjana, Institut Pertanian Bogor.
- Andayani H. 2020. ‘Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan’. *Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika*, 3(4). pp. 26 – 30.
- Antika Livia. 2023. “Gambaran Sanitasi dan Higiene Rumah Pemotongan Ayam X di Dusun Mrisi Tirtonirmolo Bantul Yogyakarta Tahun 2021”. Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Arlita Y dkk. 2014. ‘Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* dan *Salmonella SP* pada Makanan Jajanan Bakso Tusuk di Kota Manado’. *Jurnal Ilmiah*, 2(1). pp. 1 – 6.
- Astri Setyawati, R. & Adam D. 2021. ‘Hubungan Sanitasi Tempat Penggilingan Daging dengan Kualitas Bakteriologis (*Salmonella Sp*)’. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 19(02), pp. 85 – 91.
- Bagiastra, K dan Damayanti, P. 2019. ‘Pemahaman dan Penerapan Personal Higiene dan Sanitasi pada Anak-anak Sekolah Minggu di Banjar Tri Paratha Perumnas Tanjung Karang Mataram’. *Jurnal Ilmiah*. 13(7), pp. 1343 – 1352.
- Balitbangtan. 2020. *Penanganan dan Pengolahan Produk Hasil Ternak*. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian. Papua Barat.
- Br Sembiring T. dkk. 2023. *Buku Ajar Metodologi Penelitian (Teori dan Praktik)*. Karawang. Saba Jaya Publisher.
- Doktriana R A G dkk. 2024. ‘Analisis Hygiene dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit’. *Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 2(2). pp. 11 – 21.
- Fauzan, M. 2023. 4.792 Kasus Keracunan Pangan hingga Oktober. Tersedia pada: <https://www.antaranews.com/berita/3789141/4792-kasus-keracunan-pangan-hingga-oktober> [Diakses: 3 November 2024].
- Fitriana N. 2021. ‘Gambaran Pengetahuan Pertolongan Pertama Keracunan Makanan’. *Jurnal Kesehatan*, 2(3). pp. 173 – 178.
- Gustiani Erni. 2009. ‘Pengendalian Cemarkan Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) mulai dari Peternakan sampai Dihidangkan’. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(3), pp. 96 - 100.
- Halimah, R.A. 2018. “Penerapan HACCP Pada Pengelolaan Rendang Di Catering X”. Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

- Sri Haryanti, Narto, N., Haryono, H. and Wittin Khairani (2024) “Pembinaan Sanitasi dan Alat Pelindung Diri (APD) bagi Penjamah Makanan di Kalurahan Sindumartani, Kecamatan Ngemplak, Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta”, *J-ABDI: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat*, 3(10), pp. 2113–2118. Available at: <https://bajangjournal.com/index.php/J-ABDI/article/view/7532> (Accessed: 3 July 2025).
- Kementerian Kesehatan RI. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Menteri Kesehatan. Jakarta.
- Kementerian Kesehatan RI. 2023. *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah No. 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan*. Menteri Kesehatan. Jakarta.
- Nurjanah N dan Mukarromah T. 2021. ‘Pembelajaran Berbasis Media Digital pada Anak Usia Dini di Era Revolusi Industri 4.0 : Studi Literatur’. *Jurnal Ilmiah Potensia*, 6(1). pp. 66 – 67.
- Pramiyati T dkk. 2017. ‘Peran Data Primer pada Pembentukan Skema Konseptual yang Faktual (Studi Kasus: Skema Konseptual Basisdata Simbumil)’. *Jurnal Simetris*, 8(2). pp. 679 – 686.
- Rini, T. 2020. ‘Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen’, *Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), pp. 57 – 72.
- RSA UGM. 2017. *Penyimpanan dan Pengolahan Daging*. Tersedia pada: <https://rsa.ugm.ac.id/penyimpanan-dan-pengolahan-daging/> [Diakses: 30 November 2024].
- Sapti V W dan Ulfah M. 2024. ‘Analisis Penerapan Higiene dan Sanitasi di Pasar Tradisional Modern Square Lahat’, *Jurnal Kesehatan*, 13(1). pp. 175 – 184.
- Sari Angga M. 2023. “Gambaran Higiene Sanitasi Pemotongan Ayam Alima Sleman Yogyakarta”. Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Selfiana dkk. 2017. ‘Jumlah Cemaran *Escherichia Coli* pada Daging Ayam Broiler di Pasar Rukoh, Banda Aceh’. *Jurnal Ilmiah*, 01(2). pp. 148 – 154.
- Syafitri, P.D. 2018. “Higiene Sanitasi Tempat Penggilingan Bakso dan Pemeriksaan *Salmonella Sp* pada Adonan Bakso di Pasar Tradisional Kecamatan Tanjung Morawa Tahun 2018”. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Tangkilisan S L M dkk. 2018. ‘Hubungan antara Faktor Konstruksi dan Jarak Sumur Gali terhadap Sumber Pencemar dengan Total Coliform Air Sumur Gali di Kelurahan Motto Kecamatan Lembeh Utara’. *Jurnal Kesmas*, 7(4)
- Widyastuti N & Almira V. 2019. *Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta. Kmedia.