

DAFTAR PUSTAKA

- Anjani, R., & Nurhayati, A. (2022). *Efektivitas Pelatihan Higiene Sanitasi terhadap Kepatuhan Tenaga Penyaji Makanan*. *Jurnal Gizi dan Dietetik Indonesia*, 10(1), 45–53.
- Arikunto, Suharsini. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta : Rineka Cipta
- Bachyar Bakri, A. I. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta Selatan: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Cahyadi, D. A. (2021, April 4). *Higiene dan Sanitasi Makanan di Rumah Sakit*. Kemenkes Labkesmas Pangandaran. <https://labkesmaspangandaran.id/higiene-dan-sanitasi-makanan-di-rumah-sakit/>
- CFNS UGM. (2020, Juli 20). *Pentingnya personal hygiene dalam mewujudkan keamanan pangan*. Pusat Kajian Gizi dan Keamanan Pangan UGM. <https://cfns.ugm.ac.id/2020/07/20/pentingnya-personal-hygiene-dalam-mewujudkan-keamanan-pangan/>
- Codex Alimentarius Commission. (2019). *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969*. FAO/WHO.
- Dewi, N. L. P. S., Putra, I. G. M. A. A., & Yuliarmi, N. N. (2021). Pengaruh Pelatihan Terhadap Pengetahuan dan Perilaku Hygiene Sanitasi Karyawan Penyajian Makanan di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi Indonesia*, 9(1), 35–42. <https://doi.org/10.31227/osf.io/gj3yb>
- Dewi, S. M. (2021). *Pengetahuan, Sikap, dan Penerapan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Pratama Tapan dengan M. Zein Painan Tahun 2021*.
- Eliska, E., Gustina HSB, E., Bahar, C. R., Lubis, R. A. R., Wahyuni, R., & Sari, R. A. (2023). Perilaku Pramusaji Makanan Tentang Hygiene dan Sanitasi di RS Umum Sundari Medan. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(3). <https://doi.org/10.31004/prepotif.v8i3.37521>
- Fitriana, A., Wahyuni, S., & Sari, D. P. (2018). Hubungan Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan terhadap Higiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(2), 89-95. <https://doi.org/10.26553/jikm.2018.6.2.89-95>

- Fitriani, R., & Rahmawati, A. (2023). Pengetahuan Food Safety di Kalangan Staf Pelayanan Gizi di Rumah Sakit. *Health Information: Jurnal Penelitian*, 2(1), 23–29.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO). (2021). *Hygiene Practices in Food Handling*.
- Green, L. R., Radke, V., Mason, R., et al. (2006). *Factors related to food worker hand hygiene practices*. *Journal of Food Protection*, 69(10), 2417–2423.
- Haryanto, T., & Lestari, R. D. (2020). *Hubungan Status Kepegawaian dengan Kepuasan Kerja Pramusaji di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. *Jurnal Ilmu Gizi dan Kesehatan*, 12(1), 35-42.
- Kemendes RI. (2013). Permenkes RI No. 73 tahun 2013 tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). *Permenkes No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Kinan, A. (2022). *Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Pramusaji Mengenai Higiene Sanitasi di Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta*.
- Lestari, D., Pratiwi, I., & Hidayat, T. (2020). Pengaruh Pelatihan terhadap Pengetahuan dan Sikap Higiene Sanitasi pada Penjamah Makanan di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(1), 45-52.
- Mahendra, M., Sari, K. P., & Widodo, A. (2022). Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi dengan Praktik Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(2), 123–130. <https://doi.org/10.14710/jkli.21.2.123-130>
- Miliyanti, N. K. A., & Nopiyani, N. N. (n.d.). Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Praktik Hygiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Bangli. *Jurnal Ilmiah Gizi*, 12(3). <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/JIG/article/view/jig2326>
- Notoatmodjo, S. (2014). *Manajemen Sumber Daya Manusia Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2012. *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Notoatmodjo., Soekidjo. 2003. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Prinsip-Prinsip Dasar*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Nurhidayah, R., & Herlina. (2021). Evaluasi Perilaku Higiene dan Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 16(2), 89-96.
- Pratiwi, N. A., Kusumaningrum, H. D., & Sari, R. N. (2019). Pengaruh Edukasi Terhadap Kepatuhan Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene dan Sanitasi di Rumah Sakit. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 33-40.
- Putri, Hayomi. (2019). Tinjauan Pengetahuan Dan Perilaku Penjamah Makanan Tentang Keamanan Pangan Di RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto. Karya Tulis Ilmiah Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
- Putri, N., & Hasanah, R. (2020). Efektivitas Proses Cuci Tangan dalam Menurunkan Koloni Mikroorganisme. *Jurnal Higiene dan Sanitasi*, 8(1), 41-48.
- Sani, A. (2021). Gambaran Higiene Perorangan dan Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi RSUD Bandar Lampung. *Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 15(2), 72-79.
- Sari, K. W. (2020, July 20). *Pentingnya Personal Hygiene dalam Mewujudkan Keamanan Pangan*. Pusat Studi Pangan dan Gizi UGM. <https://cfns.ugm.ac.id/2020/07/20/pentingnya-personal-hygiene-dalam-mewujudkan-keamanan-pangan/>
- Sari, M. P., Hidayat, A., & Purnamasari, N. (2020). Hubungan Tingkat Pendidikan dan Pengetahuan dengan Kinerja Pelayanan Pramusaji di Restoran. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 9(2), 89-96.
- Setyaningsih, D., & Kurniawati, A. (2018). Karakteristik Tenaga Kerja dan Beban Kerja pada Pelayanan Makanan di Rumah Sakit. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 14(2), 67-73.
- Siregar, L. M., Simbolon, D., & Ginting, H. M. (2020). Hubungan Pengetahuan Hygiene Sanitasi dengan Praktik Karyawan di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 8(1), 22-29.
- Soon, J. M., Baines, R., & Seaman, P. (2012). *Meta-analysis of food safety training on hand hygiene knowledge and attitudes among food handlers*. *Journal of Food Protection*, 75(4), 793-804.
- Suarsana, I. K. (2021). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pramusaji terhadap Ketepatan Diet pada Pasien di Instalasi Gizi RSUD Kabupaten Buleleng .

- Suryani, A., & Lestari, W. D. (2019). *Pengaruh Masa Kerja Terhadap Kinerja Karyawan di Sektor Jasa Makanan*. Jurnal Ekonomi dan Bisnis, 7(1), 101-109.
- Suwandi, R. (2018). *Higiene dan Sanitasi Pangan: Prinsip dan Penerapannya*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Syahmien Moehji. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bharata Niaga Medik, Jakarta.
- Tan, S. L., Baines, R., & Chin, N. L. (2013). *Compliance of hygiene practices among food handlers in food service establishments in Singapore*. Journal of Public Health and Epidemiology, 5(9), 377–384.
- Wardani, A., & Handajani, R. (2020). *Hubungan Perilaku Tenaga Penyaji Makanan dengan Kontaminasi Mikroba pada Makanan Siap Saji*. Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia, 19(2), 98–105.
- WHO. (2020). *Healthy Ageing and the Sustainable Development Goals*. World Health Organization.
- Wibowo, D., & Prasetya, R. (2021). *Pelatihan Hygiene Sanitasi Makanan terhadap Pengetahuan dan Praktik Tenaga Kesehatan di Rumah Sakit*. Jurnal Gizi dan Kesehatan, 13(2), 105–112.
- World Health Organization (WHO). (2015). *WHO Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases*. Geneva: WHO.
- World Health Organization (WHO). (2020). *Five Keys to Safer Food Manual*.
- Yarmaliza, Y., & Rinaldy, A. (2020). *Penyuluhan Higiene dan Sanitasi Rumah Tangga di Kabupaten Aceh Barat*. COMSEP: Community Service and Engagement Program, 1(1), 12-19.