

DAFTAR PUSTAKA

- Aldiani, R. (2018) “Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan di instalasi gizi RSUD wangaya Denpasar Tahun 2018.”. Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
- Ana Kartyka et al. (2024) “Pengetahuan dan Sikap Personal Hygiene Penjaja Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Wilayah Kerja Puskesmas Pegambiran,” *Jik Jurnal Ilmu Kesehatan*, 8(2), 408–413.
- Anita, M. et al. (2023) “Literature Review : Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Instalasi,” *JARSI: Jurnal Administrasi RS Indonesia*, 2(2), hal. 60–66.
- Bachyar Bakri et al. (2018) *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Buku. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan (PPSDM Kesehatan), Kementerian Kesehatan RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) (2023) “Laporan Tahunan 2023 Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan”. Laporan Tahunan. Jakarta: BPOM RI.
- Davina, Y.A. dan Harahap, D.A. (2024) “Analisis Penyimpanan Bahan Baku Terhadap Kualitas Makanan Di Luwansa Beach Resort Labuan Bajo,” *Journal of Global and Multidisciplinary*, 2(4), hal. 1526–1534.
- Doktriana, R.A.G. et al. (2024) “Analisis Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit”. *Antigen: Jurnal Ilmiah Kesehatan*.
- Dwi Mutiara (2023) “Gambaran Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Penjamah Makanan Tentang Higiene Dan Sanitasi Di Instalasi Gizi Rsud Dr. Doris Sylvanus Provinsi Kalimantan Tengah”. Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Kemenkes Palangka Raya.
- Ekawaty, D. et al. (2023) “Pelatihan Kesehatan dan Keselamatan Kerja Penjamah Makanan Pada UMKM Teluk Pucung,” *Masyarakat Pariwisata : Journal of Community Services in Tourism*, 4(1), hal. 78–91.
- Farmasita, R. dan Veronica, A. (2024) “Hubungan Usia, Jenis Kelamin Dan Tingkat Pendidikan Orang Tua Terhadap Pengetahuan Swamedikasi Pemberian Paracetamol Pada Anak,” *Jurnal Insan Farmasi Indonesia*, 7(1), hal. 105–113.
- Fitriana, I.N. (2018) “Hubungan antara Pengetahuan Pekerja Dapur terhadap Perilaku Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan di Pondok Modern Darussalam Gontor Putri 1 dan 2 Mantingan Ngawi Jawa Timur”. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

- Haryanti, S. et al. (2024) “Efektivitas Buku Saku Higiene dan Sanitasi Makanan Untuk Meningkatkan Pengetahuan dan Praktik Keamanan Makanan,” *Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 18(1), hal. 19–25.
- Mega Silvia et al. (2023) “Analisis Penerapan Hygiene dan Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Jajanan Salome di Sekitar Taman Nostalgia Kota Kupang,” *SEHATMAS: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 2(3), hal. 617–624.
- Miliyanti, N.K.A. et al. (2023) “Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Praktik Hygiene Sanitasi Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Bangli,” *Journal of Nutrition Science*, 12(4).
- Noviana Gusriyani et al. (2021) “Penyelenggaraan Makanan Pasien Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Ibu Dan Anak Eria Bunda Pekanbaru Tahun 2020,” *Media Kesmas (Public Health Media)*, 1(2), hal. 322–328.
- Pebrianti, E. (2023) “Personal Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Dalam Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit : Literature Review,” *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 4(September), hal. 1770–1780.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (2019) Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Angka Kecukupan Gizi Yang Dianjurkan Untuk Masyarakat Indonesia.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (2023) Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan, Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Rika Amran (2023) “Implementasi Food Safety di Lingkungan Rumah Sakit: Tinjauan Literatur,” *Scientific Journal*, 2(6), hal. 132–140.
- Ritonga, F. et al. (2025) “Evaluation Of Food Management For Patients In The Nutrition Department Of Malahayati Islamic Hospital, Medan,” *Hearty Journal*, 13(4), pp.1081–1087.
- Sihite, N.W. et al. (2024) “Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Segar dan Kering di RS Pusri Palembang Berdasarkan Suhu Penyimpanan”. *Jurnal Ilmiah*, 3(1), hal. 12–19.
- Tendriana Ayu Winarsih et al. (2025) “Hubungan Pengetahuan Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Dengan Penerapan Standar Higiene Sanitasi Jajanan di Sekolah Dasar”. *Jurnal Ilmiah*, 5(3), hal. 105–112.
- Umaternate, O.A. et al. (2022) “Karakteristik Individu dan Kinerja Pelayanan dengan Loyalitas Pasien Rawat Jalan”. *Window of Nursing Journal*, 3(1), pp.75–82.

- Utari, R. (2022) “Tingkat Pengetahuan Petugas Makanan Tentang Penyimpanan Bahan Makanan Basah di RSIY PDHI Sleman”. Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- World Health Organization (2024) Food safety, World Health Organization. Fact Sheet. World Health Organization.
- World Health Organization (2024) “Guidelines For Food Hygiene Control Measures In Traditional Markets For Food,” CXG 103: Food and Agriculture Organization (FAO) dan World Health Organization (WHO).