

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, H., & Hadiansyah, M. I. (2021). Edukasi Tips Memilih, Mengolah, dan Menyajikan Makanan yang Aman pada Mahasiswa STIKES Graha Medika Secara Daring Menggunakan Aplikasi Zoom Cloud Meetings. *Jurnal Pengabdian UntukMu NegeRI*, 5(1), 12-16.
- Aprivia, S. A., & Yulianti, A. E. (2021). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL)*, 11(2), 79-89.
- Arikunto. (2010). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arikunto. (2012). *Dasar - Dasar Evaluasi Pendidikan Edisi 2*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Aschemann-Witzel, J., & Grunert, K. G. (2015). Influence of “soft” versus “scientific” health information framing and contradictory information on consumers' health inferences and attitudes towards a food supplement. *Food Quality and Preference*, 42, pp. 90–99.
- Astrilia, W. (2017). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun. *Skripsi*. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun.
- Azi, A. S. (2021). Perbedaan Bias Optimis Penjamah Makanan Berdasarkan Kategori Skor Keamanan Pangan Kantin Di Universitas Gadjah Mada Selama Pandemi Covid-19. *Skripsi*. (Doctoral dissertation, Universitas Gadjah Mada).
- Bari, A., & Hidayat, R. (2022). Teori Hirarki Kebutuhan Maslow Terhadap Keputusan Pembelian Merek Gadget. *Motivasi: Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 7(1), 8-14.
- Budiman & Riyanto A. (2013). *Kapita Selekta Kuisisioner Pengetahuan dan Sikap Dalam Penelitian Kesehatan*. Jakarta : Salemba Medika pp 66-69.
- da Cunha, D. T., dkk. (2014). He is worse than I am: The positive outlook of food handlers about foodborne disease. *Food Quality and Preference*, 35(2014), pp. 95-97.

- de Andrade, M. L., dkk. (2019). Knowledge and risk perceptions of foodborne disease by consumers and food handlers at restaurants with different food safety profiles. *Food research international*, 121, 845-853.
- Depkes RI. (2006). *Kumpulan Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Sub Direktorat Sanitasi Makanan dan Bahan Pangan Direktorat Penyehatan Lingkungan Direktorat Jenderal PPM dan PL.
- Elfiana & Suryana. (2020). Pengaruh pelatihan terhadap peningkatan pengetahuan dan keterampilan penjamah makanan dalam penyelenggaraan makanan. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 2(1), 19-24.
- Erna, Sofiana. (2012). Hubungan Higiene dan Sanitasi dengan Kontaminasi E.coli pada Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Tapos Depok Tahun 2012. *Skripsi*. Universitas Indonesia.
- Frewer, L. J., dkk., (1994). The interrelationship between perceived knowledge, control and risk associated with a range of food-related hazards targeted at the individual, other people and society. *Journal of food safety*, 14(1), 19-40.
- Imawati, N., dkk. (2023). Hubungan Pendidikan, Pengetahuan Dan Lama Kerja Dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan Di PPMI Assalaam Sukoharjo. *In Prosiding University Research Colloquium* (pp. 596-605).
- Juliansyah, E., & Zulfani, S. (2021). Upaya Peningkatan Pengetahuan dan Sikap Siswa Melalui Pendidikan Personal Hygiene Di SMP Muhammadiyah Sintang. *Jurnal Altifani Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 119-128.
- Junaidi, I. (2011). *Pedoman pertolongan pertama keracunan makanan yang harus dilakukan saat gawat darurat*. Yogyakarta: CV ANDI OFFSET.
- Kepmenkes RI No.942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Lemeshow, dkk. (1997). *Besar Sampel dalam Penelitian Kesehatan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Livana, P. H., dkk. (2018). Pengaruh pendidikan kesehatan personal hygiene terhadap tingkat pengetahuan dan sikap masyarakat. *Jurnal Keperawatan Komprehensif (Comprehensive Nursing Journal)*, 4(1), 1-6.

- Ma, Lihua, dkk. (2019). Food safety knowledge, attitudes, and behavior of street food vendors and consumers in Handan, a third tier city in China. *BMC public health*, 19(1), 1-13.
- Maryam, S. (2008). *Mengenal Usia Lanjut Dan Perawatannya*. Jakarta: Salemba Medika.
- Maskun, dan Valensy Rachmedita. 2018. *Teori Belajar dan Pembelajaran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mshelia AB, Osman M, Binti Misni N. (2022). A cross-sectional study design to determine the prevalence of knowledge, attitude, and the preventive practice of food poisoning and its factors among postgraduate students in a public university in Selangor, Malaysia. *PLoS ONE*, 17(1): e0262313.
- Mulya, R. F. (2013). Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Penerapan Personal Hygiene pada Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUP. Dr. M. Djamil Padang Tahun 2013. *Skripsi*. Program Sarjana Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas.
- Notoatmodjo, S. (2005). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2012). *Pendidikan dan perilaku kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Purnawijayanti. (2001). *Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwaningsih & Widiyaningsih. (2019). Gambaran Lama Kerja Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri. *Profesi (Profesional Islam): Media Publikasi Penelitian*, 16(2), 1-9.
- Rahmayani. (2019). Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi E. Coli Pada Jajanan Sekolah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(2), pp. 164-178.
- Rodrigues, K. L., Eves, A., das Neves, C. P., Souto, B. K., & Dos Anjos, S. J. G. (2020). The role of optimistic bias in safe food handling behaviours in the food service sector. *Food Research International*, 130, 108732.

- Rorong, J. & Wilar, W. (2020). Keracunan makanan oleh mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2), 47-60.
- Rossi, M. D. S. C., dkk. (2017). Food safety knowledge, optimistic bias and risk perception among food handlers in institutional food services. *Food control*, 73, 681-688.
- Sastroasmoro, S. & Ismael, S. (2014). *Dasar-Dasar Metodologi Penelitian Klinis*. Sleman: Sagung Seto.
- Sugiyono. (2008). *Metode Penelitian Bisnis*. Alfabeta: Bandung.
- Sugiyono, L. P., & Subandriani, D. N. (2014). Gambaran Pengetahuan, Sikap, Praktik Serta Identifikasi Bakteri Escherichia coli dan Staphylococcus aureus pada Penjamah dan Makanan di PT PSA (Pelita Sejahtera Abadi). *Jurnal Riset Gizi*, 2(2), 56-66.
- Suryani, D., & Astuti, F. D. (2019). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15(1), 70-81.
- Tarwoto & Wartonah. (2004). *Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika
- Trigunarso, S. I. (2020). Hygiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan angka kuman pada makanan jajanan di lingkungan sekolah. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 115-124.
- Vo, T. T. N., & Nguyen, C. T. K. (2015). Factors Influencing Customer Perceived Quality and Purchase Intention toward Private Labels in the Vietnam Market : The Moderating Effects of Store Image. *International Journal of Marketing Studies*, 7(4), 51–63. <https://doi.org/10.5539/ijms.v7n4p51>
- Wang, G. Y., & Yueh, H. P. (2020). Optimistic bias, food safety cognition, and consumer behavior of college students in Taiwan and Mainland China. *Foods*, 9(11), 1588.
- Weinstein, N. D. (1980). *Unrealistic optimism about future life events*. *Journal of Personality and Social Psychology*, 39(5), 806–820. <https://doi.org/10.1037/0022-3514.39.5.806>

Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Yusuf, M. (2017). Measuring tourist's motivations for consuming local Angkringan street food in Yogyakarta, Indonesia. *Journal of Indonesian Tourism and Development Studies*, 5(2).