

DAFTAR PUSTAKA

- Abate, H. K., M. H. Salih. 2024. Knowledge and practice about hand hygiene among medical and health science students in a clinical setting during the COVID-19 pandemic. *International Journal of Africa Nursing Sciences*. 20:100685.
- Abegaz S. B. 2022. Food safety practices and associated factors in food operators: a cross-sectional survey in the students' cafeteria of woldia university, North Eastern Ethiopia. *Int J Food Sci*.
- Aerita, A. N., E. T. Pawenang, Mardiana. 2014. Hubungan higiene pedagang dan sanitasi dengan kontaminasi Salmonella pada daging ayam potong. *Unnes Journal of Public Health*. 3(4):9-16.
- Agüeria, D. A., C. Terni, V.M., Baldovino, D. Civit. 2018. Food safety knowledge, practices and attitudes of fishery workers in Mar del Plata, Argentina. *Food Control*. 91: 5-11.
- Ahmed, M. H., A. Akbar, M. B. Sadiq. 2021. Cross sectional study on food safety knowledge, attitudes, and practices of food handlers in Lahore district, Pakistan. *Heliyon* 7(11):08420.
- Akabanda, F., E. H. Hlorts, J. O. Kwarteng. 2017. Food safety knowledge, attitudes and practice of instituonal food handlers in ghana. *BMC Pbulic Health*. 17:40.
- Alhabib, I., and N. Elhadi. 2024. Antimicrobial resistance pattern of *Escherichia coli* isolated from imported frozen shrimp in Saudi Arabia. *PeerJ* 12:18689.
- Al-Shabib, N. A., S. H. Mosilhey, F. M. Husain. 2016. Cross sectional study on food safety knowledge, attitude, and practices of male food handlers employed in restaurants of King Saud University, Saudi Arabia. *Journal of Food Control*. 59: 212- 217.
- Alves, A., C. *et al.* 2021. Microbiological contamination in different food service units associated with food handling. *Applied Sciences*. 11(16):7241.
- Amaiach, R., A. E. O. Lalami, M. Fadil, R. Bouslamti, S. Lairini. 2024. Food safety knowledge, attitudes, and practices among food handlers in collective catering in central Morocco. *Heliyon*. 10:23:e40739.
- Aprilia, N., Y. Syaikat, F. Falatehan. 2023. Analisis dampak kebijakan *non-tarif measures* terhadap kinerja ekspor udang beku Indonesia di Pasar Tujuan Utama. *Jurnal Agribisnis Indonesia (Journal of Indonesian Agribusiness)*. 11(2):311-325.
- Arikunto, S. 2016. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Aslam, S., G. Umbreen, F. Jahangir, R. Bano, Z. Akhtar. 2020. Food safety knowledge and practices among food handlers in food street Lahore. *International Journal od Medical Research and Health Sciences*. 9(5):81-88.
- Badan Standarisasi Nasional. 2020. SNI 2705:2020 Standar Baku Mutu Udang Beku.
- Badan Pusat Statistik. 2017. *Statistik sumber daya laut dan pesisir 2017*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.

- Badan Standarisasi Nasional. 2024. RSNI 1:1969. Prinsip umum higiene pangan.
- Boakye, M. K., S. K. Adanu, P. N. Adzoyi, J. M. Tornyi, I. Dzubey, J. C. Ayimah, D. S. Boakye, E. D. Wiafe. 2024. Food safety knowledge, attitude, and practice among fish retailers in the Ho central market of Ghana. *Food and Humanity*. 2:100231.
- Carter. 2011. Rusida, E. R., S. Ramadhani, D. O. Akbar. Hubungan pengetahuan terhadap perilaku penggunaan suplemen dan obat herbal dalam mencegah penularan COVID-19 di Banjarbaru Selatan. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*. 6(2):292-301.
- Clayton, D. A., C. J. Griffith, P. Price, A. C. Peters. 2002. Food handlers' beliefs and self-reported practices. *International Journal of Environmental Health Research*. 12(1), 25–39.
- Costa, S. D. 2024. Perbandingan efektivitas hand sanitizer dan sabun antiseptik dalam mengurangi bakteri pada tangan tenaga kesehatan. *Plenary Health: Jurnal Kesehatan Paripurna*. 1(3):412-418.
- Cunha, D. T., J. M. Soon, K. K. Eluwole, B. A. Mullan, L. Bai, E. Stedefeldt. 2022. Knowledge, attitudes and practices model in food safety: Limitations and methodological suggestions. *Food Control*. (141):109198.
- Dempsey, P., P. Bansal. 2012. The art of air blast freezing: design and efficiency considerations. *Applied Thermal Engineering*. 41:71-83.
- Desandri, S., A. Rahmawati, T. S. Nurbaeti. 2024. Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di wilayah Anjatan tahun 2024. *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan*. 6(1):56-63.
- Dewan Ketahanan Pangan. 2012. Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Jakarta: Dewan Ketahanan Pangan.
- Dewi, S. K., A. Sudaryanto. 2020. Validitas dan reliabilitas kuisioner pengetahuan, sikap dan perilaku. *Prosiding Seminar Nasional Keperawatan Universitas Muhammadiyah Surakarta*. 73-79.
- Dujana, L. M., T. E. B. Soesilo., Fatimah. 2025. Relationship between enviromental knowledge, pro-enviromental attitude, and pro-enviromental behavior of employees. *Journal of natural resources and enviromental management*. 15(2):228-233.
- Eriksson, K., T. E. Dickins, P. Strimling. 2021. Hygiene norms across 56 Nations are predicted by self-control values and disease threat. *Current Research in Ecological and Social Psychology*. 2:100013.
- Fauzul, M., Khariri. 2020. Bakteri patogen penyebab *foodborne diseases*. *Prosiding seminar nasional biologi di era pandemi COVID-19*. UIN Alauddin Makasar.
- Fix, G. M., B. Kim, M. A. Ruben, M. B. McCullough. 2022. Direct observation methods: A practical guide for health researchers. *PEC Innove*. 4(1):100036.

- Freitas, R. S. G., D. T. Cunha, E. Stedefeldt. 2020. Work conditions, social incorporations and foodborne diseases risk: reflections about the (non) compliance of food safety practices. *Risk Analysis*. 40(5):926-938.
- Garmini, R., T. A. Lestari, R. Purnama, M. Felyanti. 2023. Hubungan karakteristik pekerja terhadap penjamah makanan jasa boga golongan B asrama haji kota Palembang. *Journal Health Applied Sciene and Technolgy*. 1(2):16-23.
- Ghozali. 2009. Aplikasi Analisis dengan Program SPSS. Universitas Dipenogoro. Semarang.
- Guan W., T. Liu, W. Yan, L. Cai. 2023. The impact of ice slurry as a medium on oxidation status and flesh quality of shrimp (*Litopenaeus vannamei*) during refrigeration storage. *J Food Sci*. 88(12):4918-4927.
- Hafina, A., H. S Yuliati. 2021. Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Kupas Mentah Beku *Peeled Deveined* (PD) di PT. Central Pertiwi Bahari, Lampung. Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan. Skripsi.
- Handoko. 2007. Manajemen Personalia Sumber Daya Manusia. Edisi Kedua. Yogyakarta: Penerbit BPFE.
- Hariyani., S. Surono. 2020. Diskritisasi *equal-width interval* pada naive bayes (studi kasus: klasifikasi pasien TBC). *Ad Math Education*. 10(2):91-101.
- Haya, S., I. Restuwati. 2022. Teknik pembekuan ikan tongkol bentuk utuh dengan metode *Air Blast Freezer*. *Jurnal Penyuluhan Perikanan dan Kelautan*. 16(1):45-63.
- Hossain, N. M. I., Md. E. Jony, P. Bakshi, J. Rana, Z. Ferdoush, Md. G. M. Shomrat, Md. M. H. Titu, D. Chakma, L. Khatun, M. R. Islam. 2025. Food safety knowledge, attitude, and hygiene practices (KAP) and microbial quality of meat in slaughterhouses: a study in gopalganj, Bangladesh. *Journal of Agriculture and Food Research*. 21:101914.
- Husaini, N. A. L., M. Mariani, G. D. Artanti. 2022. Hubungan pengetahuan tentang sanitasi higiene dengan sikap penjamah makanan di kawasan kuliner Taman Jajan. *Jurnal Socia Akademika*, 8(1): 7-15.
- Jamco., Balami. 2022. Analisis kruskal-wallis untuk mengetahui konsentrasi belajar mahasiswa berdasarkan bidang minat program studi statistika FMIPA UNPATTI. *Jurnal Matematika, Statistika Dan Terapannya*. 1(1):39-44.
- Jogiyanto, 2008. Pedoman survei kuesioner: mengembangkan kuesioner, mengatasi bias dan meningkatkan respon. Yogyakarta: BPFE UGM.
- Juhaina, E. 2020. Keamanan makanan ditinjau dari aspek higiene dan sanitasi pada penjamah makanan di sekolah, warung makan dan rumah sakit. *E-Sehad*. 1(1):32-44.
- Kasmir. 2016. Manajemen Sumberi Daya Manusia (teori dan praktik), Edisi 1. Jakarta: Rajagrafindo Persada.
- Kassaw, S., M. Damtew, A. Geto. 2025. Assessment of knowledge, attitudes, and hygienic practices of meat handlers towards food safety working in Arbaminch

town public food service establishments, Southern Ethiopia. *Food and Humanity*. 4:100517.

- Kementerian Kesehatan RI. 2004. Persyaratan kesehatan lingkungan rumah sakit. Jakarta.
- Kementerian Perindustrian RI. 2010. Peraturan menteri perindustrian nomor 75 tahun 2010 tentang pedoman cara produksi pangan olahan yang baik (Good Manufacturing Practices). Jakarta.
- Khanif, A., T. Mahmudiono. 2023. Hubungan tingkat pendidikan terhadap pengetahuan pada pedagang tahu putih tentang kandungan formalin di pasar tradisional kota Surabaya. *Media Gizi Kesmas*. 12(1):118-124.
- Laily, S. 2012. *Personal Hygiene*. Konsep, Proses dan Aplikasi dalam Praktik Keperawatan. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Lee, J. C., A. Daraba, C. Voidarou, G. Rozos, H. A. E. Enshasy, T. Varzakas. 2021. Implementation of food safety management system along with other management tools (HAZOP, FMEA, Ishikawa, Pareto). The case study of *Listeria monocytogenes* and correlation with microbiological criteria. *Foods*. 10(9):2169.
- Maharani, N. E. 2016. Hubungan *hygiene* sanitasi penjamah makanan dengan angka kuman makanan jajanan sekitar SMA Negeri 3 Wonogiri. *Ikesma*, 12(2), 132–140.
- Maifrizar., M. Shalahuddin, S. Amali, N. Laila. 2024. Faktor-faktor yang berhubungan dengan *hygiene* dan sanitasi pada pekerja pada pabrik roti di Kabupaten Pidie. *Jurnal Ilmu Kesehatan*. 9(1):69-80.
- Mardyani, Y., A. Yulianti. 2020. Analisis pengaruh sub sektor perikanan terhadap pertumbuhan ekonomi di Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. *Equity: Jurnal Ekonomi*, 8(2):41–50.
- Nainggolan Z. G. W., R. Amelia, D. A. Dalimunthe, A. Nasution. 2024. Hubungan tingkat pengetahuan terhadap sikap dan perilaku masyarakat tentang penggolongan obat tradisional di Indonesia di kecamatan medan tembung. *Scripta score scientific medical journal*. 6(1):11-21.
- Nico P., A. Fathorrahman, T. A. Karnawati. 2020. Analisis pengaruh masa kerja, upah dan usia terhadap produktivitas tenaga kerja buruh borongan linting rokok di SKT Gebog, PT. Djarum Kudus.
- Nildawati., H. Ibrahim., F. Mallapiang, K. M. Afifah, E. Bujawati. Penerapan *personal hygiene* pada penjamah makanan di Pondok Pesantren Kecamatan Biring Kanaya Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 10(2):68-75.
- Njiru, M. N., M. Kimani, B. Ngaruiya. 2022. Correlate of age influence on student's locus of control and attitude towards academic achievement in public secondary schools Nairobi County, Kenya. *International Academic Journal of Social Sciences and Education*. 2(3): 19-39.
- Notoatmojo. 2010. Metodologi penelitian kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.

- Pai, A., S. Jaiswal, A. K. Jaiswal. 2024. A comprehensive review of food safety culture in the food industry: Leadership, Organizational Commitment and Multicultural Dynamics. *Journal Fooks*. 13:4078.
- Palupi, I. R., R. D. Budiningsari, F. A. Khoirunnisa, A. S. Hanifi. 2024. Food safety knowledge, hygiene practices among food handlers, and microbiological quality of animal side dishes in contract catering. *J Food Saf*. 13(3):12554.
- Palupi, I. R., R. P. Fitasari, F. A. Utami. 2020. Knowledge, attitude and practice of hygiene and sanitation among food-handlers in a psychiatric hospital in Indonesia -a mixed method study. *J. Prev Med Hyg*. 61:641-649.
- Pandowo, H., C. Kurniasari. 2019. Pemahaman *personal hygiene* melalui pendidikan kesehatan pada penghuni lapas perempuan kelas II B Yogyakarta. *Journal of Community Empowerment*. 1(1):18-23.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
- Potter P. A., A. G. Perry. 2005. Buku Ajar Fundamental Keperawatan Konsep, Proses dan Praktik Edisi 4, Jakarta: EGC.
- Pradhan, N.A., W. Mughis, T. S. Ali. 2020 . School-based interventions to promote personal and environmental hygiene practices among children in Pakistan: protocol for a mixed methods study. *BMC Public Health*. 20:481.
- Putra, K. D. A. A. 2024. Analisis Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Terhadap Praktik *Personal Hygiene* pada Industri Pengalengan Ikan di PT MFI. Fakultas Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Skripsi.
- Putri M. S., D. Susanna. 2021. Food safety knowledge, attitudes, and practices of food handlers at kitchen premises in the Port 'X' area, North Jakarta, Indonesia 2018. *Ital J Food Saf*. 10(4):9215.
- Reedy, P., P. A. Shewokis, K. Izzetoglu. 2022. Individual differences in skill acquisition and transfer assessed by dual task training performance and brain activity. *Brain Informatics*. 9(9):1-17.
- Reijseger, G., W. B. Schaufeli, M. C. W. Peeters, T. W. Taris, I. V. Beek, E. Ouweneel. 2013. Watching the paint dry at work: psychometric examination of the Dutch Boredom Scale. *Anxiety, Stress & Coping*. 26(5):508-525.
- Rodrigues, A. D. O., E. A. Gandra, R. C. S. Conceicao, D. R. Silveira, C. D. Timm. 2018. Good hygienic and identification of contamination sources in hotel food and beverage sector. *Food Science and Technology*.
- Rosita, E., W. Hidayat, W. Yuliani. 2021. Uji validitas dan reliabilitas kuesioner perilaku prososial. *Jurnal Fokus*. 4(4):279–284.
- Rutherford T. J., D. L. Marshall, L. S. Andrews, P. C. Coggins, M. W. Schilling, P. Gerard. 2007. Combined effect of packaging atmosphere and storage temperature on growth of *Listeria monocytogenes* on ready-to-eat shrimp. *Food Microbiol*. 10(7-8):703.

- Safira, R. A. D., E. Nurdiawati. 2020. Hubungan antara keluhan kelelahan subjektif, umur dan masa kerja terhadap produktivitas kerja pada pekerja. *Faletehan Health Journal*. 7(2):113-118.
- Safitri, S., R. B. S. Salampessy, D. Y. Maulid. 2022. Proses pengolahan udang vannamei (*Litopenaeus Vannamei*) headless easy peels di PT Indokom Samudera Persada, Tanjung Bintang, Lampung Selatan. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 4(1):11.
- Sahay, N., S. Naaz, P. K. Singh, R. Kumar, A. Ranjan, Vivekanand. 2022. Risk of self-contamination because of improper doffing of personal protective equipment: A randomised cross-over study. *Indian J Anaesth*. 66(9):638-643.
- Saputra, M. A., M. Christian, M. Lucky. 2011. Prinsip 3Q (quality assurance, quality control, quality management) dan standar ISO 9001:2008 pada perusahaan. *Jurnal dan Buletin Manajemen Mutu dan Industri Pangan*. 21(1).
- SNI 01-4852-1998, Sistem Pengendalian Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya. Dewan Standardisasi Nasional (DSN). Jakarta.
- Sobuj, M. K. A., A. F. Rabby, S. Rahman, S. J. Hasan, S. Bhowmik, M. A. Islam, M. M. Islam, M. G. Mostofa, A. Mamun. 2022. Knowledge, attitudes, and practice on food safety and hygiene of wet and dry fish handlers in Cox's bazar, Bangladesh. *Food Science and Nutrition*. 10:4139-4154.
- Sugiharto., Sitingjak. 2006. Lisrel. cetakan pertama yogyakarta. Graha Ilmu.
- Sugiyono. 2019. Metode penelitian kuantitatif, kualitatif & RND. Bandung: Alfabeta.
- Sulandari, C., A. Dewi, T. Mustikowati. 2020. Hubungan tingkat pengetahuan tentang personal hygiene terhadap performa personal hygiene siswa. *Binawan Student Journal*. 2(3):333-340.
- Supiyana, W., A. Purwanto. 2024. Analisis pelatihan yang diselenggarakan oleh dinas perikanan, tingkat pendidikan dan usia terhadap kinerja pembudidaya. *Jurnal Ilmu Manajemen*. 10(1):47-55.
- Taqia, D. M., S. Handajani, L. Nurlaela, I. F. Romadhoni. 2021. Kajian tentang pelatihan hygiene sanitasi untuk meningkatkan pengetahuan dan perilaku penjamah makanan catering. *Jurnal Tata Boga*. 10(2):351-360.
- Tarwoto dan Wartonah. 2006. Kebutuhan Dasar Manusia dan Proses Keperawatan. Jakarta: Salemba Medika.
- Tobón O. J., M. A. Fuentes Vanegas, D. C. Montoya, S. R. Pérez, M. M. D. Zuleta. 2024. Food safety: Cleanliness and disinfection of food contact surfaces in gastronomy laboratories at a university in Colombia. *Brazilian Journal of Food Technology*, 27.
- Todd, E. C. D. 2014. Personal Hygiene and Health: Chapter 28. Food Safety Management, Academic Press

- Touimi G. B., L. Bennani, S. Berrada, M. Benboubker, B. Bennani. 2019. Evaluation of hygienic conditions of food contact surfaces in a hospital kitchen in Morocco. *Iran J Microbiol.* 11(6):527-534.
- Wallace, C., L. Holyoak, S. Powell, F. Dykes. 2016. Rethinking the HACCP team An investigation into HACCP team knowledge and decision-making for successful HACCP development. *Food Res. Int. -FOOD RES INT* 47.
- Wartuny, W. R., S. Lumeno, R. J. M. Mandagi. 2018. Model penerapan sistem manajemen mutu berbasis ISO9001:2015 pada kontraktor di provinsi Papua Barat. *Jurnal Sipil Statik.* 6(8):579-588.
- WHO. 2010. WHO estimates of the global burden of foodborne disease: foodborne diases burden epidemiologi reference group. World health organization. Switzerland.
- WHO. 2016. Prasetya E. 2022. Health education tentang pentingnya cuci tangan pakai sabun (CTSP) di SDN 10 Dungaliyo. *Jurnal Pengabdian Kesehatan Masyarakat.* 3(1):65-71.
- Yennie, Y., Gunawan, F. Aryani. 2021. Prevalensi dan tingkat kontaminasi *Listeria monocytogenes* di tambak dan unit pengolahan udang vaname (*Litopenaeus vannamei*) untuk pasar ekspor. *Jurnal Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.* 16(2):83-92.
- Zanin, L. M., D. T. Cunha, E. Stedefeldt, V. D. Caprilers. 2015. Seafood safety: knowledge, attitudes, self-reported practices and risk perceptions of seafood workers. *Food Research International,* 67, 19-24.
- Zeyer, A., S. Wolf. 2010. Apakah ada hubungan antara tipe otak, jenis kelamin dan motivasi belajar sains. *Jurnal Internasional Pendidikan Sains ,* 32 (16), 2217–2233.