

DAFTAR PUSTAKA

- Abdul Rashid, S., Ariffin, H. F., Sanny, M., Ungku Zainal Abidin, U. F., Abdul Mutalib, N. A., & Mohd Izani, H. F. 2020. Knowledge, attitude, and practice on food safety culture among kitchen employees of Malaysian government hospitals. *ESTEEM Journal of Social Sciences and Humanities*, 4, 180-195.
- Adhini, W., Mustika, D., Elida, E., & Syarif, W. 2015. Penerapan Hygiene dan Sanitasi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) Dr. M. Djamil Padang. *Journal of Home Economics and Tourism*, 9(2)
- Adley, C.C., & Ryan, M. P. 2016. The nature and extent of foodborne disease. *Antimicrobial food packaging*. page 1-10
- Akabanda, F., Hlorts, E. H., & Owusu-Kwarteng, J. 2017. Food safety knowledge, attitudes and practices of institutional food-handlers in Ghana. *BMC Public Health*, 17(1), 40
- Al-Kandari, D., Al-abdeen, J. dan Sidhu, J. 2019. Food safety knowledge, attitudes and practices of food handlers in restaurants in Kuwait. *Food control*, 103, 103-110
- Angelillo, I. F., Foresta, M. R., Scozzafava, C., & Pavia, M. 2001. Consumers and foodborne diseases: knowledge, attitudes and reported behaviour in one region of Italy. *International Journal of Food Microbiology*, 64, 161-166
- Chantika, I., Sumardianto, D., & Sumaningrum, N.D. 2018. Higiene Penjamah Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Gambiran Kota Kediri. *Preventia : The Indonesian Journal of Public Health*, 1(1).
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Depkes
- Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E. (2014). Perilaku higiene pengolahan makanan berdasarkan pengetahuan tentang higiene mengolah makanan dalam penyelenggaraan makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(2).
- Has, S. M. C., Jaafar, S. N. A., & Chilek, T. Z. T. 2018. An assessment on pre- and post-food hygiene training on food safety's KAP level among food handlers in Kuala Terengganu and Kuala Nerus. *Malays. Appl. Biol*, 47(4), 61-69
- Jiastuti, T. 2018. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi di RSUD DR Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 10(1), 13-24
- Juherah, J., & Irmawati, I. 2020. Perilaku Penjamah Makanan di Catering Anugerah dan Sekar Kota Makassar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 17(1), 21-27

- Kemendes RI. 2013. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 78/Menkes/PER/XII/2013*
- Khairina, A. D. 2018. Gambaran Kelaikan Sanitasi Konter Makanan dan Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan terhadap Praktik Higiene Perseorangan Penjamah Makanan di Kantin FKKMK UGM Yogyakarta. Skripsi. Yogyakarta: UGM
- Kunadu, A. P. H., Ofosu, D. B., Aboagye, E., & Tano-Debrah, K. 2016. Food safety knowledge, attitudes and self-reported practices of food handlers in institutional foodservice in Accra, Ghana. *Food Control*, 69, 324-330
- Miranti, E.A., & Adi, A.C. 2016. Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, Vol. 11 No. 2, hal 120-126
- Mulyani, R. 2014. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Ilmiah Keperawatan*, 10(1), 6-12.
- Nikmah, M. 2018. Pemeriksaan Mikrobiologi Sampel Makanan di RSUD Dr. Soetomo Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(3), 283-290
- Nisfiannoor, Muhammad. (2009) *Pendekatan Statistika Modern*. Jakarta: Salemba Huamanika
- Notoatmodjo, S. (2007) *Kesehatan Masyarakat*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2012) *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nurjanah, R., R, Ardini., W, Guswan. 2018. Studi Kontaminasi Makanan di Instalasi Gizi dan Kantin Rumah Sakit X Kota Bandung Tahun 2015-2017. *Higiene : Jurnal Kesehatan Lingkungan*, hal 19-25
- Oktaviani, M. A., & Notobroto, H. B. 2014. Perbandingan Tingkat Konsistensi Normalitas Distribusi Metode *Kolmogorov-Smirnov*, *Lilliefors*, *Shapiro-Wilk*, dan *Skewness-Kurtosis*. *Jurnal Biometrika dan Kependudukan*, 3(2), 127-135
- Oranusi, S.U., Obioha, T.U., & Adekeye, B.T. 2014. Investigation on the microbial profile of frozen foods: Fish and Meat. *International Journal of Advanced Research in Biological Sciences*, 1(2), 71-78
- Pascual, P. A., Olobia, L., Ludevese-Pascual, G., & Abenis, N. F. L. 2019. Knowledge, Attitudes and Practices (KAPs) on Food Safety Among Food Handlers in School Canteens in Eastern Visayas, Philippines. *Journal of Science, Engineering and Technology*, 7, 58-67.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 *Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Depkes RI. Jakarta.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.

- Purwaningsih, S. and Widiyaningsih, E.N., 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.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. 2017. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 291-299.
- Sani, N. A., & Siow, O. N. 2014. Knowledge, attitudes and practices of food handlers on food safety in food service operations at the Universiti Kebangsaan Malaysia. *Food Control*, 37, 210-217
- Sharif, L., & Al-Malki, T. 2010. Knowledge, attitude and practice of Taif University students on food poisoning. *Food Control*, 21(1), 55-60
- Sujarweni, V.Q., & Utami, L.R. 2019. *The Master Book of SPSS*. Yogyakarta: Penerbit STARTUP
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. 2012.
- Wayansari, L., Anwar Z.I., Amri, Z. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*
- Widyawati, Retno, Yuliarsih. 2002. *Hygiene dan Sanitasi*. Indonesia: Grasindo
- World Health Organization. 2005. *Sanitation and Hygiene Promotion*. Geneva: WHO Press
- World Health Organization. 2008. *Foodborne diseases outbreaks: guidelines for investigation and control*.