

DAFTAR PUSTAKA

- Agoestin, C., & Wati, I. (2014). Faktor Yang Berhubungan Dengan Praktik Sanitasi Pada Pedagang Makanan Di Sekitar Wisata Pantai Logending Kecamatan Ayah Kabupaten Kebumen. *Unnes Journal of Public Health.*, 2(4), 1–10. <https://doi.org/10.15294/ujph.v2i4.3062>
- Akabanda, F., Hlortsi, E. H., & Owusu-Kwarteng, J. (2017). Food safety knowledge, attitudes and practices of institutional food-handlers in Ghana. *BMC Public Health*, 17(1), 1–9. <https://doi.org/10.1186/s12889-016-3986-9>
- Alahudin, M., & Jayadi. (2014). KONDISI LINGKUNGAN SEKITAR TERHADAP KENYAMANAN TERMAL RUMAH SEWA. *Jurnal Ilmiah Mustek Anim*, 3(1), 21–37.
- Amaami, A. J., Dominic, D., & Collins, D. (2017). Factors associated with poor food safety compliance among street food vendors in the Techiman Municipality of Ghana. *African Journal of Food Science*, 11(March), 50–57. <https://doi.org/10.5897/AJFS2016.1510>
- Apriluana, G., Khairiyati, L., & Setyaningrum, R. (2016). Hubungan Antara Usia, Jenis Kelamin, Lama Kerja, Pengetahuan, Sikap Dan Ketersediaan Alat Pelindung Diri (APD) Dengan Perilaku Penggunaan Apd Pada Tenaga Kesehatan. *Jurnal Publikasi Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 3(3), 82–87.
- Artaria, M. D. (2016). Dasar biologis variasi jenis kelamin, gender, dan orientasi seksual. *Biokultur*, 5(2), 157–165.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2020). *Pedoman Produksi dan Distribusi Pangan Olahan Pada Masa Status Darurat Kesehatan Corona Viruses Diseases (CoViD-19) Di Indonesia*.
- Bakri, B. (2016). Prinsip Manajemen Penyelenggaraan Makanan Massal. In Hardinsyah & I. D. N. Supriasa (Eds.), *ILMU GIZI Teori dan Aplikasi* (p. 374). Buku Kedokteran EGC.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widartika. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*.
- Banowati, L., & Kurniasari, E. S. (2020). Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Petugas Penjamah Makanan Dengan Praktek Pengelolaan Makanan. *Jurnal Kesehatan*, 5(1), 471–478. <https://doi.org/10.38165/jk.v5i1.160>
- Constable, K. (2013). *A CUT ABOVE ON HACCP INTERNATIONAL FOOD SAFETY BULLETIN*. 6, 8.
- de Oliveira, A. B. A., Da Cunha, D. T., Stedefeldt, E., Capalonga, R., Tondo, E. C., & Cardoso, M. R. I. (2014). Hygiene and good practices in school meal services: Organic matter on surfaces, microorganisms and health risks. *Food*

- Control*, 40(1), 120–126. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.11.036>
- Effany, M. (2018). *Program & Operational Requirements Needed To Ensure Food Safety*.
- FAO. (2010). Good Production Practices. In *Good Practices For The Feed Industry* (pp. 21–35). <http://www.fao.org/3/i1379e/i1379e03.pdf>
- Fatmawati, S., Rosidi, A., & Handarsari, E. (2013). Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 4(8), 115537. <https://doi.org/10.26714/jpg.4.2.2013>.
- Fatmawati, Suci, Rosidi, A., Program, E. H., Fakultas, S. G., Keperawatan, I., & Kesehatan, D. (2013). Hygiene Behavior of Chef Based Food Hygiene Knowledge in the Operation of Food Processing in Center for Education and Training Sports Student in Central Java. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 04(08), 45–52. <https://media.neliti.com/media/publications/115537-ID-perilaku-higiene-pengolah-makanan-berdas.pdf>
- FDA. (2017). *Food Code*. <https://www.fda.gov/media/110822/download>
- Ferdian, Y. (2018). *Analisis Praktik Manajemen Keamanan Pangan Pada IPB Kitchen dan Prospeknya untuk Sertifikasi HACCP*.
- Fujisaki, K., Shimpo, M., & Akamatsu, R. (2019). Factors related to food safety culture among school food handlers in Tokyo, Japan: a qualitative study. *Journal of Foodservice Business Research*, 22(1), 66–80. <https://doi.org/10.1080/15378020.2018.1546075>
- Gizaw. (2016). *Food Safety Practice and Associated Factors of Food Handlers Working in Establishments in Gondar Town, Northwest Ethiopia*. 3, 1–11.
- Griffith, C. J., Livesey, K. M., & Clayton, D. (2010). The assessment of food safety culture. *British Food Journal*, 112(4), 439–456. <https://doi.org/10.1108/00070701011034448>
- Halim, M. H. A., Nagaretnam, L., Azman, Shafiqah Amirah Noor Saliluddin, S., & Mahmud, A. (2014). Association between knowledge, attitude and practice (KAP) and hygiene status of food handlers and premises in cafeterias of a public university in Malaysia. *International Journal of Public Health and Clinical Sciences*, 1(1), 180–188.
- Handayani, N. M. A., Adhi, K. T., & Duarsa, D. P. (2015). Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem. *Public Health and Preventive Medicine*, 3, 194–202.
- Hasanah, Y. M., Safruddin, C., Jabar, A., Pauh, T., Yogyakarta, U. N., Hasanah, Y. M., Safruddin, C., Jabar, A., Pauh, T., & Yogyakarta, U. N. (2017).

EVALUASI PROGRAM WAJIB BELAJAR 12 TAHUN PEMERINTAH DAERAH KOTA YOGYAKARTA. *Jurnal Akuntabilitas Manajemen Pendidikan Online*, 5(2), 228–239.

Inayah. (2015). *Hubungan Pengetahuan Higiene dan Sanitasi Makanan Terhadap Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan di Kantin Universitas TanjungPura*. 151, 10–17. <https://doi.org/10.1145/3132847.3132886>

Irawan, D. W. P. (2016). *Pangan Sehat, Aman, Bergizi, Berimbang, Beragam dan Halal*.

Islam, S. M. (2017). *Hubungan Karakteristik Individu dengan Peilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Mutu Makanan di Puskesmas Rawat Inap Kabupaten Kulon Progo*. 1–13.

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. e-journal.unair.ac.id/

Julaeha, L., Nurhayati, A., & Mahmudatussa'adah, A. (2016). Penerapan Pengetahuan Bahan Tambahan Pangan Pendidikan Tata Boga UPI. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 5(1), 17–26.

Karo, A. (2016). Gambaran Sikap Penjamah Makanan Tentang Keamanan Pangan Di Rumah Makan Taman Sari Colomadu Karanganyar. *Kesehatan*. <https://doi.org/10.1109/ciced.2018.8592188>

Kemendes RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*.

Lücke, F. K., & Skowyrska, A. (2015). Hygienic aspects of using wooden and plastic cutting boards, assessed in laboratory and small gastronomy units. *Journal Fur Verbraucherschutz Und Lebensmittelsicherheit*, 10(4), 317–322. <https://doi.org/10.1007/s00003-015-0949-5>

Maghafirah, M., Sukismanto, & Rahmuniyati, M. E. (2018). Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017. *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) Kesehatan Masyarakat Respati*, 3(1), 15–22.

Mane, D., Alate, M., Kakade, S. V., & Patel, R. (2019). A Survey Report on Hand Hygiene Practices in Gondi Villagers of Western Maharashtra, India: A Statistical Approach. *Journal of Pharmaceutical Sciences and Research*, 11(6), 2259–2262.

Mercan, S. O. (2013). The ISO 22000 Food Safety Management System in the food and beverage industry. *International Journal of Education and Research*, 1(6), 1–18. www.ijern.com

Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2018). Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 120.

<https://doi.org/10.20473/mgi.v11i2.120-126>

- Muna, L. N. (2015). *Analisis Pengetahuan, Sikap, dan Praktik tentang Keamanan Pangan Penjamah Makanan Kantin di Dalam Kampus Institut Pertanian Bogor*. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Notoatmodjo. (2011). *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*. Rineka Cipta.
- Notoatmodjo. (2014). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta.
- Notoatmodjo. (2018). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta.
- Nugroho, M. D. A., & Ririh, Y. (2014). KONDISI HIGIENE PENJAMAH MAKANAN DAN SANITASI KANTIN DI SMAN 15 SURABAYA. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 7 No.2, 166–170.
- Nuraini, P. : D. S. (2014). Dengan Perilaku Tentang Higiene Perorangan Pada Proses Pengolahan Makanan Di Katering “ X ” Jakarta Tahun 2014. *Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia*.
- Nurfikrizd, A., & Rustiawan, A. (2019). *Hubungan Karakteristik Individu Dengan Perilaku Keamanan Pangan Pada Penjamah Makanan Di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul*. 1–13.
- Nurhidayati, V. A., Martianto, D., & Sinaga, T. (2017). Energi dan Zat Gizi Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Taman Kanak-Kanak dan Perbandingannya Terhadap Subjek Tanpa Penyelenggaraan Makanan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(1), 69–78. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.1.69-78>
- Nurlaela, E. (2011). Keamanan pangan dan perilaku penjamah makanan. *Media Pangan Indonesia*, 1(1), 1–7.
- Nurlatifah, R. S. (2016). Faktor-Faktor Yang Berkontribusi Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Rutan Kelas 1 Surabaya. *Jurnal Tata Boga*, 6(1), 57–66.
- Nuryanti, F., & Lili, W. (2017). Studi Kasus Pengolahan Otak-Otak Bandeng Di Ukmp Juwita Food Bandung. *Jurnal Perikanan Dan Kelautan*, VIII(2), 126.
- Panghal, A., Chhikara, N., Sindhu, N., & Jaglan, S. (2018). Role of Food Safety Management Systems in safe food production: A review. *Journal of Food Safety*, 38(4), 1–11. <https://doi.org/10.1111/jfs.12464>
- Pasanda, A. (2016). *Perbedaan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah diberikan Penyuluhan Personal Hygiene di Hotel Patra Jasa Semarang*. http://repository.unimus.ac.id/93/1/SKRIPSI_FULLTEXT.1.pdf
- Paul L, K. (2014). No Title. In *Keamanan Pangan Teori & Praktik*.
- Permenkes. (2016). *Permenkes RI No. 24 Tentang Persyaratan Teknis Bangunan dan Prasarana Rumah Sakit*.

- Permenkes. (2017). *PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 32 TAHUN 2017 STANDAR BAKU MUTU KESEHATAN LINGKUNGAN DAN PERSYARATAN KESEHATAN AIR UNTUK KEPERLUAN HIGIENE SANITASI, KOLAM RENANG, SOLUS PER AQUA, DAN PEMANDIAN UMUM.*
- Permenkes RI. (2011). *PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR 1096/MENKES/PER/VI/2011.*
<https://kesmas.kemkes.go.id/perpu/konten/permenkes/pmk-nomor-1096-tahun-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga>
- Prasetyanto, H., & Ratri, Y. B. (2018). Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Pengolahan Makanan di Mainkitchen Hyatt Regency Yogyakarta. *Jurnal Media Wisata*, 16(2), 1054–1068.
- Purwaningsih, S., & 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. <https://doi.org/10.26576/profesi.286>
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia , Tangerang , Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia , Tangerang , Banten. *Open Access under CC BY – SA License*, 291–299. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1.i4.2017.291-299>
- Rahman, A., Prabamurti, P., & Riyanti, E. (2016). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Perilaku Pencarian Pelayanan Kesehatan (Health Seeking Behavior) Pada Santri Di Pondok Pesantren Al Bisyrî Tinjomoyo Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro*, 4(5), 246–258.
- Ramadani, E., Nirmala, F., & Mersatika, A. (2017). Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, 2(6), 198078.
- Ramadhani, N. (2017). STATUS JUMLAH KUMAN TOTAL PADA SELADA (*Lactusa sativa*) DI TINGKAT PEDAGANG. *Jurnal Kesmas Jambi*, 1(1), 19–23. <https://doi.org/10.22437/jkmj.v1i1.3687>
- Ronitawati, P., Setiawan, B., & Sinaga, T. (2016). Analisis Konsumsi Buah dan Sayur Pada Model Sistem Penyelenggaraan Makanan Di Sekolah Analysis Consumption Fruits and Vegetables in the Model of Food Service System in Elementary School. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 12(1), 35–40.
- Rudiyanto, H. (2016). Kajian Good Manufacturing Practices (GMP) dan Kualitas Mutu pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 148–157.

- Sari, F. N. (2016). Penerapan Good Manufacturing Pratices (GMP) di Dapur Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8, 248–257. <https://doi.org/10.1002/pauz.19740030303>
- Sari, M. A., Sulistiyani, & Dewanti, N. A. Y. (2016). PERBEDAAN PERILAKU PENJAMAH MAKANAN SEBELUM DAN SESUDAH MENDAPATKAN PENYULUHAN HIGIENE SANITASI MAKANAN PADA WARUNG MAKAN DI TERMINAL TERBOYO SEMARANG. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 4, 11–17.
- Sari, M. H. (2017). Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Journal of Health Education*, 2(2), 163–170. <https://doi.org/10.15294/jhe.v2i2.16916>
- Sawong, K. S. A., Andrias, D. R., & Muniroh, L. (2016). Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga Pada Katering Golongan A2 Dan Golongan A3 Di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 1. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.1-10>
- Sitoayu, L., Ronitawati, P., Melani, V., Gifari, N., Kesehatan, F. I., Unggul, U. E., & Jeruk, K. (2019). *COACHING FOR CAMPUS CANTEEN THROUGH*. 35–41.
- Somwang, C., Charoenchaichana, P., & Polmade, M. (2013). The Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) System in the Poultry Industry : A case study of the hatchery in Saha Farms Co., Ltd, Thailand. *International Journal of Humanities and Management Sciences (IJHMS)*, 1(1), 113–115.
- Sucipto, C. D. (2015). Hygiene Sanitasi Makanan. In *Keamanan Pangan untuk Kesehatan Manusia* (pp. 1–200).
- Sugardha, I. A. (2018). Upaya Ke Arah Wajib Belajar 12 Tahun Di Kabupaten Majalengka; Pendekatan Kebijakan. *Jurnal Administrasi Pendidikan*, 25(2), 252–263. <https://doi.org/10.17509/jap.v25i2.15640>
- Sukmaningrum, A. (2017). Memanfaatkan Usia Produktif Dengan Usaha Kreatif Industri Pembuatan Kaos Pada Remaja Di Gresik. *Jurnal Paradigma*, 5(3). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Surhayati. (2018). *Standar Keamanan Pangan Berbasis JCI-KARS dan ISO 22000:2005 Di Rumah Sakit*.
- Suryani, D., Sutomo, A. H., & Aman, A. T. (2019). Factors Associated with Food Safety Practices on Food Handlers in Primary School Canteens. *Unnes Journal of Public Health*, 8(1), 1–9.
- Suryansyah, Y. (2018). Evaluation of Hygiene and Sanitation Catering in Gayungsari Surabaya Street. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 165. <https://doi.org/10.20473/jkl.v10i2.2018.165-174>
- Swamilaksita, P. D., & Pakpahan, S. R. (2016). Faktor – Faktor Yang

- Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul Tahun 2016. *Jurnal Nutrire Diaita*, 8(2), 71–79.
- Swamilaksita, P. D., Sitoayu, L., & Simarmata, N. (2018). *Knowledge , Attitude , and Behavior of Housewives in Using Styrofoam Packaging in West Jakarta. 2018*, 627–634. <https://doi.org/10.18502/kl.v4i5.2592>
- Tan, S. L., Bakar, F. A., Abdul Karim, M. S., Lee, H. Y., & Mahyudin, N. A. (2013). Hand hygiene knowledge, attitudes and practices among food handlers at primary schools in Hulu Langat district, Selangor (Malaysia). *Food Control*, 34(2), 428–435. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2013.04.045>
- Taqhi, S. A. (2014). PONDOK PESANTREN HUBULO GORONTALO The Description of Food Procurement Systemat the Hubulo Islamic. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 2(1), 241–247.
- Triharjono, A., Probawati, B. D., & Fakhry, M. (2013). Evaluasi Sanitation Standard Operating Procedures Kerupuk Amplang Di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Agrointek*, 7(8), 76–83.
- Wagustina, S. (2013). Pengaruh Pelatihan Hygiene dan Sanitasi terhadap Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Meuraxa Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah STIKes U'Budiyah*, 2(1), 66–77. http://www.ejournal.uui.ac.id/jurnal/Silvia_Wagustina-mcr-7-jurnal_silvia.pdf
- Wawan, A., & M, D. (2016). *Teori dan Pengukuran Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Manusia*. Nuha Medika.
- WHO. (2020a). *COVID-19 and food safety : guidance for food businesses*.
- WHO. (2020b). *Water , sanitation , hygiene and waste management for the COVID-19 virus*. https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/331499/WHO-2019-nCoV-IPC_WASH-2020.2-eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Wibowo, A. S., Suryani, M., & Sayono. (2013). *Hubungan Karakteristik Perawat Dengan Penggunaan Sarung Tangan Pada Tindakan Ivasif Di Ruang Rawat Inap RSUD Dr. H. Soewondo Kendal*. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Wibowo, S., Siregar, R., & Surate, I. G. (2016). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Massal di Rumah Sakit dan Hotel* (B. Angelina (ed.)). Buku Kedokteran.
- Winarno, F. G. (2011). *Good Manufacturing Practices (GMP)*.
- Wulansari, A., Setiawan, B., & Sinaga, T. (2014). Penyelenggaraan Makanan Dan Tingkat Kepuasan Konsumen Di Kantin Zea Mays Institut Pertanian Bogor. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 8(2), 151. <https://doi.org/10.25182/jgp.2013.8.2.151-158>
- Yap, L. L., Francis, S. L., Shelley, M. C., Montgomery, D., & Lillehoj, C. J. (2019).

Gaps in safe food handling practices of older adults. *Journal of Extension*, 57(1), 1–11.

Yulianto, A., & Nurcholis. (2015). Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31–39.

Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa Unggul

Universitas
Esa Unggul