

## DAFTAR PUSTAKA

- Ananto, P. 2006. Pengembangan Usaha Kesehatan Sekolah. Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Arikunto dan Suharsimi. 2005. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek, Jakarta.
- Anonim. 2013. Sanitasi dan sanitaizer dalam industri pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-conetent/uploads>. Diakses, 07 Juni 2021.
- Cahyadi, W. 2009. Bahan Tambah Pangan. Penerbit PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Celina T.S.K. 2011. Hukum Perlindungan Konsumen. Sinar Grafika. Jakara.
- Departemen Kesehatan. 2004. *Hygiene* Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPM dan PLP. Depkes RI. Jakarta.
- Depertemen Kesehatan RI. 1990. Peraturan Mentri Kesehatan Nomor. 416/MENKES/PER/IX/1990 Tentang Syarat-Syarat Dan Pengawasan Kualitas Air. Jakarta.
- Hariyatin, Y. 2018. Identifikasi Bakteri *Salmonella sp* Pada Santan Buatan Sendiri Yang Dijual Oleh Pedagang Bubur Tradisional. Sekolah Tinggi Kesehatan Insan Cendekia Medika Jombang. Jawa Timur.
- Hidayat dan Uliyah. 2008. Pengantar Kebutuhan Dasar Manusia. Salemba Medika. Jakarta.
- Mukono HJ. 2004. *Hygiene* Sanitasi Hotel dan Restoran. Airlangga University Press. Surabaya.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Jakarta.
- Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor: 75/M-IND/PER/2010. 2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor. 492/MENKES/PER/IV/2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor. 32. 2017. Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan *Hygiene* Sanitasi, Kolam Renang, *Solus Per Aqua* dan Pemandian Umum. Jakarta.
- Potter dan Perry. 2005. Buku Ajar Fundamental Keperawatan: Konsep, Proses dan Praktek, Edisi Keempat. Jakarta.

- Pramono, H. 2010. Sanitasi dan *Hygiene* Agroindustri. Agribisnis dan Agroindustri Teknologi Hasil Pertanian. Banyumas.
- Prabu. 2008. *Hygiene* dan Sanitasi Makanan. Diakses dari <http://gmpg.org>. Jakarta. Diakses Pada Tanggal, 7 Juni 2021.
- Rutseyuana, S. 2016. Analisis Penggunaan Zat Pewarna Sintesis Pengawet, Penyedap Rasa Pada Beberapa Bumbu Giling Yang Dipasarkan Di Pusat Pasar Tradisional Kota Medan Tahun 2016. Fakultas Kesehatan Masyarakat USU. Medan.
- Wartolah dan Tarwonto. 2006. Kebutuhan Dasar manusia dan Proses Keperawatan. Edisi 3. Salemba Medika. Jakarta
- Winarno. F.G. 2001. *Good Manufacturing Practices* (GMP). M-Brio Press. Bogor.
- Winarno FG, dan Surono. 2004. Penerapan HACCP pada Industri Pangan. MBrio-Press. Bogor.
- World Health Organization. Sanitation and Hygiene Promotion*. 2005. Diakses dari [http://www.who.int/water\\_sanitation\\_health/hygiene/sanhygpromo.pdf](http://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/sanhygpromo.pdf).
- BSN. 2007. Standar Mutu Keripik Pisang SNI No. 01-4315-2001.
- Yulianto dkk. 2015. Penerapan Standar *Hygiene* dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan. Akademi Pariwisata BSI Yogyakarta. Yogyakarta.