

DAFTAR PUSTAKA

- Assidiqi, AS., Made D., Chandradewi, dan Suranadi, NL. (2019). Pengetahuan, Sikap dan *Personal Hygiene* Tenaga Penjamah Makanan di Ruang Pengolahan Makanan. *Jurnal Gizi Prima*. Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Mataram.
- B POM RI. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Sarana Cuci Tangan Seharusnya dan Sarana Toilet.
- B POM RI. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, No 11 Tahun 2016 Tentang Higiene Perorangan.
- Cahyani, K. W. D. (2018). Proses Produksi Dan Pengendalian Kualitas *Deionized Clarified Pineapple Concentrate* (Dcpc) Berdasarkan Analisis Fisiko-Kimia Pt Great Giant Pineapple Lampung Tengah.
- Dewi, N. W. R. P. (2022). Perbedaan Skor Keamanan Pangan Warung Makan Berdasarkan Jenis Makanan Yang Dijual Di Desa Pering Blahbatuh Gianyar (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2022).
- Falah, N. (2017). Hubungan Pengetahuan Dan Perilaku Hygiene Pada Penjamah Makanan Di PT Aerofood Aero Catering Service Unit Balikpapan. *IDENTIFIKASI*, 3(2), 34-43.
- Fatoni, Agatha Finona. (2017). Pengaruh Keselamatan dan Kesehatan Kerja Terhadap Kepuasan Kerja. *Jurnal Bisnis dan Manajemen*, 4(2).
- Karo, A. P. K. (2020). Pentingnya Keamanan Makanan Restoran Kwee Zen Di Sofitel Bali Nusa Dua. *Jurnal Bikom*, 3(2), 7-7.
- Karo, A., Rakhma, L. R., S GZ, M., & Endang Nur, W. (2016). *Gambaran Sikap Penjamah Makanan Tentang Keamanan Pangan Di Rumah Makan Taman Sari Colomadu Karanganyar* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Kasim, K. P., & Sari, A. A. M. (2019). Hubungan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Dengan Kualitas Bakteriologis Mpn Coliform Pada Jajanan Di Wilayah Pasar Segar Panakukang Kota Makassar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 18(2), 130-139.

- Marisdayana, R., Harahap, P. S., & Yosefin, H. (2017). Teknik pencucian alat makan, personal hygiene terhadap kontaminasi bakteri pada alat makan. *Jurnal Endurance*, 2(3), 376-382
- Marwanto, A. (2021). Higiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga (IPRT) di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Serai Tahun 2021. *Mitra Raflesia*, 13(2), 26-33.
- Nurjannah, I., & Utami, C. R. (2022). Karakteristik tepung nanas varietas queen (*Ananas comosus* L. Merr) termodifikasi metode *foam mat drying*. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 121-133.
- Prayitno, S. A., & Salsabila, N. (2023). Pengendalian Proses Produksi Black Tea Melalui Sistem Sanitation Standard Operating Procedures (Ssop) Di Ptpn Xii Wonosari-Malang. *Justi (Jurnal Sistem Dan Teknik Industri)*, 3(2), 165-173.
- Rejeki, S. (2015). Sanitasi *Hygiene* dan K3, Bandung: Rekayasa Sains.
- Restianida, S. (2018). Hubungan *Personal Hygiene* Dan Sanitasi Lingkungan Dengan Kontaminasi Bakteri *Escherichia Coli* dan *Salmonella* Pada Makanan Lalapan Pecel Lele (Studi Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Sambiroto Semarang) (*Doctoral Dissertation*, Universitas Muhammadiyah Semarang).
- Sari, K. W. (2020). Pentingnya *Personal Hygiene* Dalam Mewujudkan Keamanan Pangan. *Cfns, Producer, & Universitas Gadjah Mada*).
- Setyorini, E. (2013). Hubungan praktek *hygiene* pedagang dengan keberadaan *eschericia coli* pada rujak yang di jual di sekitar kampus Universitas Negeri Semarang. *Unnes Journal of Public Health*, 2(3).
- Sharif L, Obaidat MM, Al-Dalalah M, Raed R. (2013). Food Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices of the Food Handlers in the Military Hospitals, Food and Nutrition Science. 13:4.
- Surono, I. S., Sudiby, A., & Waspodo, P. (2016). Pengantar keamanan pangan untuk industri pangan. Deepublish.