

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, D.S., Linda S., Selviana, Mawardi. 2020. Kesiapan Rumah Makan di Era *New Normal* (Studi *Cross Sectional* Rumah Makan di Kota Pontianak). *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat* Vol.9 (4): 216-221. Diakses dari <https://journals.stikim.ac.id/index.php/jikm/article/download/769/506/>
- Asiah, N., Laras C., Kurnia N., Stephanie H.M. 2020. Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Suhu Rendah. CV. Nas Media Pustaka. Diakses dari [https://www.researchgate.net/publication/346626637\\_PRINSIP\\_DASAR\\_PENYIMPANAN\\_BAHAN\\_PANGAN\\_SUHURENDAH/link/5fcdfb0445851568d146a416/download](https://www.researchgate.net/publication/346626637_PRINSIP_DASAR_PENYIMPANAN_BAHAN_PANGAN_SUHURENDAH/link/5fcdfb0445851568d146a416/download)
- Atmoko, T.P.H. 2017. Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu* Vol.8 (1): 1-9. LPPM Universitas Bina Sarana Informatika, Yogyakarta. Diakses dari <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/839>
- Biamntara, A.P., Rr. Juni Triastuti. 2018. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) Di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*, Vol. 7 No.3. Diakses dari <http://journal.unair.ac.id/download-fullpapers-marine8592e834fcfull.pdf>
- BPOM. 2017. Laporan Tahunan BPOM 2017. Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta. Diakses dari <https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20180710/Laporan%20Tahunan%20BPOM%202017.pdf>
- Chrismasyanti, N.K.S.D., dkk. 2020. Pengaruh Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber officinale*.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Shigella dysenteriae*. *Hang Tuah Medical Journal* Vol.17 (2): 136-145. Fakultas Kedokteran Universitas Udayana. Diakses dari <https://journal-medical.hangtuah.ac.id/index.php/jurnal/article/view/119>
- Fadhila, M.F., Nur.E.W, Yusniar.H.D. 2015. Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus UNDIP Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* Vol.3 (3): 769-776. Diakses dari <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/view/12740/12354>
- Fatmawati, S., Ali R., Erma H. 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* Vol.4 (8): 45-52. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/115537-ID-perilaku-higiene-pengolah-makanan-berdas.pdf>

- Femila, P., Yunan J., Erlin Y. 2017. Identifikasi Bakteri *Salmonella SP* Pada Lalat Hijau (*Chrysomya Megacephala*). Jurnal Analis Medika Bio Sains (JAMBS) Vol.5 (1): 25-31. Diakses dari <http://jamb.s.poltekkes-mataram.ac.id/index.php/home/article/view/100>
- Galanakis, C.M. 2020. *The Food System In The Era Of the Coronavirus (COVID-19) Pandemic Crisis. Food Research*. Galanakis Laboratories, Chania, Greece. Diakses dari [https://www.researchgate.net/publication/340844012\\_The\\_Food\\_Systems\\_in\\_the\\_Era\\_of\\_the\\_Coronavirus\\_COVID-19\\_Pandemic\\_Crisis/link/5ea9511945851592d6a8682e/download](https://www.researchgate.net/publication/340844012_The_Food_Systems_in_the_Era_of_the_Coronavirus_COVID-19_Pandemic_Crisis/link/5ea9511945851592d6a8682e/download)
- Harsojo & Sofnie, M.C. 2011. Kandungan Mikroba Patogen, Residu Insektisida, Organofosfat dan Logam Berat Dalam Sayuran. Jurnal Ecolab Vol.5 (2): 89-96. Pusat Aplikasi Teknologi Isotop Dan Radiasi. JL. Pasar Jumat Kabupaten Lama, Jakarta Selatan. Diakses dari <http://ejournal.forda-mof.org/ejournal-litbang/index.php/JKLH/article/view/1453>
- Herdianti., Wiwin T., Noviyanti. 2019. Perilaku dan Karakteristik Penjamah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan. Kampurui Jurnal Kesehatan Masyarakat Vol.1 (1): 17-24. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Dayanu Ikhsanuddin. Diakses dari <https://www.ejournal.lppmunidayan.ac.id/index.php/kesmas/article/view/52/9>
- Idar, dkk. 2018. Deteksi Bakteri Patogen *Salmonella Typhi* Pada Sayuran Mentah Menggunakan Metode *Nested Polymerase Chain Reaction*. Jurnal Kimia UIN Alauddin, Makassar. Vol.6 (2): 146-154. Diakses dari <https://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/al-kimia/article/view/6263/pdf>
- Marsanti, A.S., & Retno W. 2018. Tinjauan Angka Kuman dan *Escherichia Coli* Untuk Mengetahui Tingkat Pencemaran Makanan Pada Sambal Kacang di Jalan HOS Cokroaminoto Madiun. Jurnal Kesehatan Vol.5 (2): 221-225. STIKES Bhakti Husada Mulia, Madiun. Diakses dari <http://jurnal.bhmm.ac.id/index.php/jurkes/article/view/106/95>
- Meiryani. 2021. Memahami Nilai *Standard Deviation* (Standar Deviasi) Dalam Penelitian Ilmiah. Jurusan Akuntansi. Universitas Binus. Jl. K.H. Syahdan No.9, Kemanggis, Palmerah Jakarta 11480. Diakses pada tanggal 15 Mei 2022 <https://accounting.binus.ac.id/2021/08/12/memahami-nilai-standard-deviation-standar-deviasi-dalam-penelitian-ilmiah/>
- MENKES. 2020. Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat di Tempat dan Fasilitas Umum Dalam Rangka Pencegahan dan Pengendalian *Coronavirus Disease 2019* (Covid-19). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. HK.01.07/MENKES/382/2020. Diakses dari <https://promkes.kemkes.go.id/download/erhj/files4983KMK%20No.%20HK.01.07-MENKES-382->

[2020%20ttg%20Protokol%20Kesehatan%20Bagi%20Masyarakat%20di%20Tempat%20dan%20Fasilitas%20Umum%20Dalam%20Rangka%20Pencegahan%20COVID-19.pdf](#)

- Nasruddin, R. & Islamul H. 2020. Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) dan Masyarakat Berpenghasilan Rendah. Salam : Jurnal Sosial Dan Budaya Syar-I Vol.7 (7): 639-648. Diakses dari <https://journal.uinjkt.ac.id/index.php/salam/article/view/15569/pdf>
- Nikmah, Miftakhul. 2015. Pemeriksaan Mikrobiologi Sampel Makanan di RSUD Dr. Soetomo Surabaya. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol.10 (3): 283-290. Diakses dari [https://www.researchgate.net/publication/330248988\\_Description\\_of\\_Microbiological\\_Food\\_Sample\\_Check\\_in\\_Dr\\_Soetomo\\_Hospital\\_Surabaya](https://www.researchgate.net/publication/330248988_Description_of_Microbiological_Food_Sample_Check_in_Dr_Soetomo_Hospital_Surabaya)
- Ningsih, Riyan. 2014. Penyuluhan *Hygiene* Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan di Lingkungan SDN Kota Samarinda. Jurnal Kesehatan Masyarakat Vol.10 (1): 64-72. Diakses dari <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/kemas/article/view/3071/3088>
- Novita, L., dkk. 2017. Keamanan Sambal Kacang Tidak Bermerk di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru Dari Cemar Mikrobiologi. Jurnal Proteksi Kesehatan Vol.6 (2). Diakses dari <https://jurnal.pkr.ac.id/index.php/JPK/issue/view/11>
- Nurbaya., Wahyu Chandra, Ansar. 2020. Perubahan Sistem Pelayanan Makanan Pada Usaha Kuliner Selama Masa Pandemi Covid-19 Dan Era Kebiasaan Baru di Kota Makassar. Jurnal Kesehatan Manarang, Vol. 6 : 61 – 68. Diakses dari <https://jurnal.poltekkesmamuju.ac.id/index.php/m/article/view/335/120>
- Paramitha, M., & Hapsari S.K. 2020. Peran Suhu Makanan Pada Sisa Makanan Pokok, Lauk Hewani, Lauk Nabati Dan Sayur Pada Pasien Diet TKTP. Jurnal Gizi Vol.9 (1): 142-149. Diakses dari <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/view/5681>
- Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia No. 36962/MPK.AH/HK/2020. Pembelajaran Secara Daring dan Bekerja dari Rumah Untuk Mencegah Penyebaran Covid-19. Diakses dari <https://www.kemdikbud.go.id/main/blog/2020/03/se-mendikbud-pembelajaran-secara-daring-dan-bekerja-dari-rumah-untuk-mencegah-penyebaran-covid19>
- PERMENKES. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/PER/VI/2011. Higiene Sanitasi Jasa Boga. Diakses dari <https://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/permen-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga.pdf>
- PERMENKES. 2017. Peraturan Menteri Kesehatan RI 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. Diakses dari

<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/112092/permenkes-no-32-tahun-2017>

Prabawa, S.D.K., dkk. 2021. Pengaruh Variasi Waktu Ozonisasi dan Suhu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia, dan Sensoris Pada Daging Ayam Broiler (*Gallus Domesticus*). Jurnal Ilmu Rekayasa Pertanian dan Biosistem Vol.9 (2): 168-184. Diakses dari

<https://docplayer.info/226131587-Pengaruh-variasi-waktu-ozonisasi-dan-suhu-penyimpanan-terhadap-karakteristik-fisika-kimia-dan-sensoris-pada-daging-ayam-broiler-gallus-domesticus.html>

Purnawita, W., Winiati P. R., Siti N. 2020. Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan pangan di sepuluh Industri Jasa Boga Kota Bogor. Jurnal Ilmu pertanian Indonesia (JIPI) Vol.25 (3): 424-431. Diakses dari

<https://journal.ipb.ac.id/index.php/JIPI/article/view/28136>

Rahmayani, R.D., & Meithyra M.S. 2019. Analisis Pengaruh Higiene Penjamah dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi *E. Coli* Pada Jajanan Sekolah. JUKMAS : Jurnal untuk Masyarakat Sehat Vol.3 (2): 164-177. Diakses dari

<http://ejournal.urindo.ac.id/index.php/jukmas/article/view/606/472>

Rorong, J.A., & Wiesje F.W. 2020. Keracunan Makanan Oleh Mikroba. Techno Science Journal, Jurnal Pengabdian Masyarakat Vol.2 (2): 47-60. Diakses dari

<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/tsj/article/view/34125>

Rudiyanto, Heru. 2016. Kajian *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 8 (2): 148-157. Diakses dari

<https://www.e-journal.unair.ac.id/JKL/article/download/8007/4742>

Saputra, M.H., dkk. Analisis Angka Kuman Pada Tangan Pedagang Lotek di Jalan Raya Andalas Kota Padang. Jurnal Ayurveda Medistra Vol.2 (2): 1-8. Diakses dari

<http://ojs.stikesmedistra-indonesia.ac.id/index.php/medistra-jurnal123/article/view/26>

Sari, K.W. 2020. Pentingnya Personal *Hygiene* dalam Mewujudkan Keamanan Pangan. *Article*. Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Jl. Teknik Utara Berek, Yogyakarta 55281. Diakses dari

<https://cfns.ugm.ac.id/2020/07/20/pentingnya-personal-hygiene-dalam-mewujudkan-keamanan-pangan/>

Sawong, K.S.A., Dini R.A., Lailatul M. 2016. Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga Pada Katering Golongan A2 Dan Golongan A3 di Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah. Media Gizi Indonesia Vol.11 (1): 1-10. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga. Diakses dari

<https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/download/4356/2989>



- Setyorini, Endah. 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Rujak Yang Dijual di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. Skripsi. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Negeri Semarang. Diakses dari <http://lib.unnes.ac.id/18904/1/6450408131.pdf>
- Silaban, D. 2019. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Dan *Salmonella Typhi* Pada Lalapan Selada di Rumah Makan Minang Jalan Melati Raya Kota Medan. Skripsi. Institut Kesehatan Helvetia, Medan. Diakses dari <http://repository.helvetia.ac.id/id/eprint/2522/6/skripsi.pdf>
- Siregar, S.S. & Friska A. 2021. Penerapan *Frozen Food Technology* di UMKM Mimingfish Untuk Meningkatkan Diversifikasi Produksi dan Ekonomi. PRO SEJAHTERA (Prosiding Seminar Nasional kepada Masyarakat Vol.3 (1). Lembaga Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat, Banjarmasin. Diakses dari <https://repo-dosen.ulm.ac.id/bitstream/handle/123456789/22149/19.ps-PKM%20Diversifikasi%20produk%20olahan-ikan%20patin-2.pdf?sequence=1>
- Sofianto, Arif. 2021. Pemahaman dan Implementasi Masyarakat Tentang Protokol Kesehatan Covid-19 di Jawa Tengah. Jurnal Ekologi Kesehatan Vol.20 (2): 80-103. Diakses dari <https://ejournal2.litbang.kemkes.go.id/index.php/jek/article/view/4731/2432>
- Triharjono, A., Banun D.P., Muhammad F. 2013. Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedures* Kerupuk Amplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. Jurnal Teknologi Industri Pertanian Vol. 7 (2): 76-83. Diakses dari <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/2053/1685>
- Wiastari, N.P. & I Nengah, S. 2021. Aplikasi Metode Pencucian Terhadap Penurunan Jumlah Bakteri Patogen Pada Sayuran Segar Selada (*Lactuca Sativa L.*): *Systematic Review*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Vol.8 (2): 216-236. Diakses dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/ach/article/view/77961/41311>
- Winarti, C. & Miskiyah. 2010. Status Kontaminasi Pada sayuran dan upaya pengendalian di Indonesia . Pengembangan Inovasi Pertanian Vol.3 (3): 227-237. Jalan Tentara Pelajar No.12 Bogor 16114. Diakses dari <http://staff.unila.ac.id/bungdarwin/files/2013/05/ok-bersih-kontaminan-sayuran.pdf>
- Galanakis, C.M. 2020. *The Food System In The Era Of the Coronavirus (COVID-19) Pandemic Crisis*. Food Waste Recovery Group, ISEKI Food Association, Vietnam.

[https://www.researchgate.net/publication/340844012\\_The\\_Food\\_Systems\\_in\\_the\\_Era\\_of\\_the\\_Coronavirus\\_COVID-19\\_Pandemic\\_Crisis/link/5ea9511945851592d6a8682e/download](https://www.researchgate.net/publication/340844012_The_Food_Systems_in_the_Era_of_the_Coronavirus_COVID-19_Pandemic_Crisis/link/5ea9511945851592d6a8682e/download)

- Harsojo & Sofnie M.C. 2011. Kandungan Mikroba Patogen, Residu Insektisida, Organofosfat Dan Logam Berat Dalam Sayuran. Pusat Aplikasi Teknologi Isotop Dan Radiasi. JL. Pasar Jumat Kabupaten Lama , Jakarta Selatan.  
<http://ejournal.forda-mof.org/ejournalitbang/index.php/JKLH/article/view/1453>
- Herdiana, D. & Supriatna N. Implikasi Tatanan Normal Baru Terhadap Kehidupan Sosial Kemasyarakatan. Jurnal Ilmiah Dinamika Nasional Vol.4 No.2  
<https://journal.undiknas.ac.id/index.php/fisip/article/view/2462>
- Idar, dkk. 2018. Deteksi Bakteri Patogen *Salmonella Typhi* Pada Sayuran Mentah Menggunakan Metode *Nested Polymerase Chain Reaction*. Jurnal Kimia UIN Alauddin Makassar Vol.6 (2)  
<https://journal.uin-alauddin.ac.id/index.php/al-kimia/article/view/6263/pdf>
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. HK.01.07/MENKES/382/2020. Protokol Kesehatan Bagi Masyarakat Di Tempat Dan Fasilitas Umum Dalam Rangka Pencegahan Dan Pengendalian *Coronavirus Disease 2019 (Covid-19)*.  
[http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk\\_hukum/KMK\\_No\\_HK\\_01\\_07-MENKES-3822020\\_ttg\\_Protokol\\_Kesehatan\\_Bagi\\_Masyarakat\\_di\\_Tempat\\_dan\\_Fasilitas\\_Umum\\_Dalam\\_Rangka\\_Pencegahan\\_COVID-19.pdf](http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/KMK_No_HK_01_07-MENKES-3822020_ttg_Protokol_Kesehatan_Bagi_Masyarakat_di_Tempat_dan_Fasilitas_Umum_Dalam_Rangka_Pencegahan_COVID-19.pdf)
- Marsanti, A.S., & Retno W. 2018. Tinjauan angka kuman dan *Escherichia Coli* untuk mengetahui tingkat pencemaran makanan pada sambal kacang di Jalan HOS Cokroaminoto Madiun. Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga.  
<http://jurnal.bhmm.ac.id/index.php/jurkes/article/view/106/95>
- Meiryani. 2021. Memahami Nilai *Standard Deviation* (Standar Deviasi) Dalam Penelitian Ilmiah. Jurusan Akuntansi. Universitas Binus. Jl. K.H. Syahdan No.9, Kemanggisan, Palmerah Jakarta 11480. Diakses pada tanggal 15 Mei 2022  
<https://accounting.binus.ac.id/2021/08/12/memahami-nilai-standard-deviation-standar-deviasi-dalam-penelitian-ilmiah/>
- Nasruddin, R. & Islamul H. 2020. Pembatasan Sosial Berskala Besar (PSBB) dan Masyarakat Berpenghasilan Rendah. Fakultas Syariah dan Hukum, UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta.  
<https://journal.uinjkt.ac.id/index.php/salam/article/view/15569>
- Nikmah, Miftakhul. 2015. Pemeriksaan Mikrobiologi Sampel Makanan Di RSUD Dr. Soetomo Surabaya. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol.10 Hal 283-290  
<https://e-journal.unair.ac.id/JKL/article/download/6720/5776>

- Ningsih, Riyan. 2014. Penyuluhan *Hygiene* Sanitasi Makanan Dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Di Lingkungan SDN Kota Samarinda. Jurnal Kesehatan Masyarakat, Universitas Negeri Semarang.  
<https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/kemas/article/view/3071/3088>
- Novita, L., dkk. 2017. Keamanan sambal kacang tidak bermerk di pasar tradisional kota pekanbaru dari cemaran mikrobiologi. Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Riau.  
<https://jurnal.pkr.ac.id/index.php/JPK/article/view/72>
- Nurbaya., Wahyu Chandra, Ansar. 2020. Perubahan Sistem Pelayanan Makanan Pada Usaha Kuliner Selama Masa Pandemi Covid-19 Dan Era Kebiasaan Baru Di Kota Makassar. Jurnal Kesehatan Manarang, Vol.6 hal 61 – 68  
<https://jurnal.poltekkesmamuju.ac.id/index.php/m/article/view/335>
- Paramitha, M., & Hapsari S.K. 2020. Peran Suhu Makanan Pada Sisa Makanan Pokok, Lauk Hewani, Lauk Nabati Dan Sayur Pada Pasien Diet TKTP. Jurnal Gizi Vol.9 No.1 :142-149  
<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/view/5681/4785>
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 32 Tahun 2017  
<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/112092/permenkes-no-32-tahun-2017>
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No 1096/Menkes/PER/VI/2011. Higiene Sanitasi Jasa Boga.  
<https://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/permen-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga.pdf>
- Peraturan Menteri Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia No. 36962/MPK.AH/HK/2020. Pembelajaran Secara Daring Dan Bekerja dari Rumah Untuk Mencegah Penyebaran Covid-19.  
<https://www.kemdikbud.go.id/main/blog/2020/03/se-mendikbud-pembelajaran-secara-daring-dan-bekerja-dari-rumah-untuk-mencegah-penyebaran-covid19>
- Prabawa, S.D.K., Dkk. 2021. Pengaruh Variasi Waktu Ozonisasi Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Karakteristik Fisika, Kimia, Dan Sensoris Pada Daging Ayam Broiler (*Gallus Domesticus*). Prodi Ilmu Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.  
<http://jrpb.unram.ac.id/index.php/jrpb/article/view/277/173>
- Purnawita, W., Winiati P. R., Siti N. 2020. Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan pangan di sepuluh Industri Jasa Boga Kota Bogor. Jurnal Ilmu pertanian Indonesia (JIPI) Vol.25 (3) : 424-431  
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/JIPI/article/download/28136/20200/>
- Rahmayani, R.D., & Meithyra M.S. 2019. Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi *E. Coli* Pada Jajanan Sekolah. Jurnal untuk Masyarakat Sehat, Universitas Respati Indonesia Vol.3 No.2  
<http://ejournal.urindo.ac.id/index.php/jukmas/article/view/606>

- Rorong, J.A., & Wiesje F.W. 2020. Keracunan Makanan Oleh Mikroba. *Techno Science Journal* Vol.2 (2) hal. 47-60  
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/tsj/article/view/34125/32196>
- Rudiyanto, Heru. 2016. Kajian *Good Manufacturing Practices* (GMP) Dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vol. 8 No.2  
<https://www.e-journal.unair.ac.id/JKL/article/download/8007/4742>
- Saputra, M.H., dkk. Analisis Angka Kuman Pada Tangan Pedagang Lotek Di Jalan Raya Andalas Kota Padang. *Jurnal Ayurveda Medistra* Vol.2 (2) Hal.1-8  
<http://ojs.stikesmedistra-indonesia.ac.id/index.php/medistra-jurnal123/article/view/26>
- Sari, K.W. 2020. Pentingnya Personal *Hygiene* dalam Mewujudkan Keamanan Pangan. Pusat Studi Pangan Dan Gizi Universitas Gadjah Mada.Jl.Teknika Utara Berek, Yogyakarta 55281.  
<https://cfns.ugm.ac.id/2020/07/20/pentingnya-personal-hygiene-dalam-mewujudkan-keamanan-pangan/>
- Sawong, K.S.A., Dini R.A., Lailatul M. 2016. Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga Pada Katering Golongan A2 Dan Golongan A3 Di Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.  
<https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/4356>
- Setyorini, Endah. 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Rujak Yang Dijual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang.  
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ujph/article/view/3025>
- Silaban, D. 2019. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Dan *Salmonella Typhi* Pada Lalapan Selada Di Rumah Makan Minang Jalan Melati Raya Kota Medan. Skripsi. Medan : Institut Kesehatan Helvetia  
<http://repository.helvetia.ac.id/id/eprint/2522/6/skripsi.pdf>
- Siregar, S.S. & Friska A. 2021. Penerapan *Frozen Food Technology* Di UMKM Mimingfish Untuk Meningkatkan Diversifikasi Produksi Dan Ekonomi. Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat, Universitas Lambung Mangkurat.  
<https://snllb.ulm.ac.id/prosiding/index.php/snllb-abdimas/article/download/618/625>
- Sofianto, Arif. 2021. Pemahaman Dan Implementasi Masyarakat Tentang Protokol Kesehatan Covid-19 Di Jawa Tengah. Badan Perencanaan Pembangunan, Penelitian dan Pengembangan Daerah Provinsi Jawa Tengah.



<https://ejournal2.litbang.kemkes.go.id/index.php/jek/article/view/4731/2432>

Triharjono, A., Banun D.P., Muhammad F. 2013. Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedures* Kerupuk Amplang Di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Vol. 7 No.2

<https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/2053/1685>

Wiastrari, N.P. & I Nengah, S. 2021. Aplikasi Metode Pencucian Terhadap Penurunan Jumlah Bakteri Patogen Pada Sayuran Segar Selada (*Lactuca Sativa L.*): *Systematic Review*. Program Studi Sarjana Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kedokteran, Universitas Udayana.

<https://ojs.unud.ac.id/index.php/ach/article/download/77961/41311>

Wibowo, S.A. 2019. Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Pada Makanan Di Rumah Makan Kabupaten Magetan. Skripsi. Program Studi Kesehatan Masyarakat, STIKES Bhakti Husada Mulia Madiun.

<http://repository.stikes-bhm.ac.id/619/1/1.pdf>

Winarti, C. & Miskiyah. 2010. Status Kontaminasi Pada sayuran dan upaya pengendalian di Indonesia . Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Jl. Tentara Pelajar No.12 Bogor 16114

<http://203.190.37.42/publikasi/ip033105.pdf>

