

DAFTAR PUSTAKA

- Alwi, K., Ismail, E., & Palupi, I. R. (2019). Pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan dan mutu keamanan pangan di pondok pesantren. *Darussalam Nutrition Journal*, 3(2), 72-83
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2022). Laporan tahunan BPOM tahu 2022. Jakarta : Badan Pengawa Obat dan Makanan Republik Indonesia; 2023
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11-18.
- Khazanah, W. (2020). Edukasi keamanan pangan didapur rumah tangga. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 5(1), 1-6
- Lubis, A. T., Sumampouw, O. J., & Umboh, J. M. (2020). Gambaran Cara Pencucian Alat Makan dan Keberadaan Escherichia coli Pada Peralatan Makan Di Rumah Makan. *Indonesian Journal of Public Health and Community Medicine*, 1(1).
- Lukman, A. S., & Kusnandar, F. (2015). Keamanan pangan untuk semua. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(2), 152-156
- Mokodongan, A., Kadir, P. A., & Pakaya, I. (2021). Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Untuk Menjaga Kualitas Bahan Makanan di Kitchen TC Damhil UNG. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya*, 7(2), 151-162.
- Nobiola, R. K., Triwahyuni, T., Triswanti, N., & Warganegara, E. (2020). Uji Sensitivitas Kunyit Kuning dan Kunyit Putih Terhadap Bakteri Pencemar Susu. *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(4), 263-269.
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). Penerapan personal hygiene penjamah makanan di salah satu catering di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2).
- Pathiassana, M. T., & Izharrido, B. (2021). Penilaian skor keamanan pangan pada UMKM rumah makan ABC di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(2), 61-70.
- Pitri, R. H., Sugiarto, S., & Husaini, A. (2020). Faktor yang Berhubungan dengan Praktik Hygiene Penjamah Makanan di Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Tanjung Pinang. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 6(2), 732-741.
- Rahmayani, R. D., & Simatupang, M. M. (2019). Analisis pengaruh higiene penjamah dan sanitasi makanan terhadap kontaminasi E. coli pada jajanan sekolah. *Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)*, 3(2), 164-178

- Romanda, F., Priyambodo, P., & Risanti, E. D. (2017). Hubungan Personal Hygiene dengan Keberadaan Escherichia Coli pada Makanan di Tempat Pengolahan Makanan (Tpm) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta. *Biomedika*, 8(1). <https://doi.org/10.23917/biomedika.v8i1.2899>
- Yennie, Y., Dewanti-Hariyadi, R., Kusumaningrum, H. D., & Poernomo, A. (2022). Kontaminasi Staphylococcus aureus dan Bacillus cereus pada Sushi di Tingkat Ritel di Wilayah Jabodetabek. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(2), 331-344.
- Yulianto, D., Sukrama, I. D. M., & Hendrayana, M. A. (2019). Isolasi bakteri Escherichia coli pada lawar merah babi di kota Denpasar. *Intisari Sains Medis*, 10(1).
- Yunus, S. P. (2015). *Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung*. 5(2).