

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasih, P. dan Brahmana, R.K.M.R. (2015) 'Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya', *Kinerja*, 19(2), pp. 114–127.
- Anwar, K., Navianti, D. dan Rusilah, S. (2020) 'Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang', *Jurnal Dunia Kesmas*, 9(4), pp. 512–520.
- Aprivia, S.A. dan Yulianti, A.E. (2021) 'Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Perilaku dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021 (Studi dilakukan di Pasar Senggol Batubulan Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar)', *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(2), pp. 79–89.
- Arikunto. (2013). *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : PT. Rineka Cipta.
- BPOM (2017) 'Keamanan Pangan Untuk Indonesia Sehat', *Badan POM*, 4(1), pp. 88–100. Jakarta.
- BPOM (2021) 'Laporan tahunan 2021 Badan Pengawas Obat dan Makanan'. Jakarta.
- Budaarsa, K. 2012. *Babi Guling Bali. Dari Beternak, Kuliner, Hingga Sesaji*. Buku Arti. Denpasar.
- Guzel, B., & Apaydin, M. (2016). *Gastronomy tourism: Motivations and destinations. Global issues and trends in tourism*, 394.
- Hardi, M (2022). *25 Makanan Khas Bali Yang Wajib Dicoba Oleh Wisatawan*. Jakarta. Gramedia.com.
- Hardiyanto, Ronggo Utomo. (2020). *Be Guling*. Jakarta. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Hartini Supri (2022) 'Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Praktik Hygiene Sanitasi', *Nutrition Research And Development Journal*, 02(02), pp. 16–26.
- Hitipeuw, M.R.C., Sumampouw, O.J. dan Akili, R.H. (2018) 'Higiene dan Sanitasi Rumah Makan di Kompleks Wanea Plaza Kota Manado', *Kesmas*, 7(4), pp. 11–17.
- Kemenkes RI (2018) *Profil Kesehatan Indonesia 2018 Kemenkes RI, Health Statistics*.
- Maghafi, M. (2018) 'Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017', 3(April), pp. 15–22.
- Maulina, N. and Syafitri, L. (2019) 'Hubungan Usia, Lama Bekerja Dan Durasi Kerja Dengan Keluhan Kelelahan Mata Pada Penjahit Sektor Usaha Informal Di Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe Tahun 2018', *AVERROUS: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Malikussaleh*, 5(2), p. 44.

- Miranti, E.A. and 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), p. 120.
- Mudjajanto, E.S. (1999). Keamanan Pangan, Pelatihan Dan Pengembangan Teknologi Dan Keamanan Makanan Kudapan. Jurusan GMSK Fakultas Pertanian IPB dan Dikjen Dikdasmen Depdiknas. Bogor.
- Notoatmodjo, S. (2012). Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta.: PT. Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2014). Ilmu Perilaku Kesehatan. Jakarta. PT. Rineka Cipta.
- Nurrosyi, U. (2021) "Tingkat Pengetahuan dengan Tindakan Personal Higiene Penjamah Makanan dan Analisis Skor Keamanan Pangan di Warung Makan Sekitar Kampus Poltekkes "
- Pathiassana, M.T. dan Izharrido, B. (2021) 'Penilaian Skor Keamanan Pangan Pada Umkm Rumah Makan Abc Di Kabupaten Sumbawa', *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(2), pp. 61–70.
- Pavlidis, G. dan Markantonatou, S. (2020) 'Gastronomic tourism in Greece and beyond: A thorough review', *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 21(July), p. 100229.
- Permenkes RI (2011) 'Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga', *Menteri Kesehatan Republik Indonesia*, 53, p. 74.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI. (2003) 'Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan', in *Keputusan Menteri Kesehatan RI*.
- Sari, D.P. dan Suyasa, I.N.G. (2021) 'Penerapan Hygiene Sanitasi Di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021', *Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL)*, 11(2), pp. 132–140.
- Siregar, N. dan Hakim, F. (2018) 'Pengaruh Pencitraan, Kualitas Produk dan Harga terhadap Loyalitas Pelanggan pada Rumah Makan Kampoeng Deli Medan', *Jurnal Manajemen Tools*, 8(2), pp. 87–96.
- Sufa, S.A. (2020) 'Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Pengembangan Potensi Daerah Kabupaten Sidoarjo', *Mediakom : Jurnal Ilmu Komunikasi*, 4(1), pp. 75–86.
- Sunada, I Nyoman (2019) 'Potensi Makanan Tradisional Bali', *Jurnal Gastronomi*, 7, pp. 21–47.
- Sugiyono. (2017). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung : CV. Alfabeta.
- Suter, K. (2014). 'Pangan Tradisional : Potensi dan prospek Pengembangannya', *Media Ilmiah Teknologi Pangan Vol. 1, No. 1*, 96-109.

- Widyanti, R & Yuliarsih. (2002). *Hygiene & Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta: PT. Grasindo
- Widyastuti, N., Nissa, C. dan Panunggal, B. (2018) 'Manajemen Pelayanan Makanan', *K-Media*, p. 76.
- Wijanarka, Agus dan Waluyo. (2007) 'Skor Keamanan Pangan (SKP) Sebagai Indikator Dalam Penilaian Keamanan Pangan', pp. 1–38.
- Yahya, P.N. (2022) 'Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Praktik Keamanan Pangan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Sekolah', *Gizi Indonesia*, 45(1), pp. 47–58.
- Yusminatati (2020) 'Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Kecamatan Pauh Kota Padang Tahun 2020', *Universitas Perintis Indonesia*.