

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Y.M.N.N 2011. *Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan*. Tesis. Universitas Diponegoro. tersedia dalam http://eprints.undip.ac.id/32574/1/386_Yosvita_Maria_G2C309009.pdf f. diakses tanggal 19 Desember 2019.
- Aritonang, I. 2009. *Manajemen Penyelenggaraan Makanan & Asuhan Gizi*. CEBios. Yogyakarta.
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC
- Asmoro, A.A.P. 2008. *Hubungan kebersihan tangan dengan keberadaan bakteri Staphylococcus pada penjamah makanan di instalasi gizi rumah sakit dr. moewardi*. Thesis. Semarang: Universitas Diponegoro. diakses tanggal 2 Mei 2020.
- Badan Pengawasan Keuangan dan Pembangunan. 2009. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2009 Tentang Rumah Sakit*. tersedia dalam <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>. diakses tanggal 19 Desember 2019.
- Cahyani, C. 2010. *Hubungan Jenis Kelamin dengan Tahap Cuci Tangan Mahasiswa Saat Praktikum Di Laboratorium Mikrobiologi Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret Surakarta*. Skripsi. Solo: Universitas Sebelas Maret.
- Cappucino, J. G., dan N. Sherman. 2013. Alih bahasa: Nur Miftahurrahma. *Manual Laboratorium Mikrobiologi*. Edisi 8. Jakarta: EGC.
- CDC. 2014. *Handwashing: clean hands save lives*. Atlanta, Georgia: U.S. Department of Health and Human Services.
- Cordita, R.N. 2019. Perbandingan Efektivitas Mencuci Tangan Menggunakan Hand Sanitizer dengan Sabun Antiseptik pada Tenaga Kesehatan di Ruang ICU RSUD Dr. H. Abdul Moeloek. *Jurnal Agromedicine*. 6 (1): 12-20. tersedia dalam <http://repository.lppm.unila.ac.id/16800/1/Raka%20cuci%20tangan%20Agro%20juni%202019.pdf>. diakses tanggal 2 Mei 2020.
- Dinas Kesehatan Provinsi Bali. 2017. *Profil Kesehatan Provinsi Bali 2016*. Dinas Kesehatan Provinsi Bali. tersedia dalam <https://www.diskesbaliprov.go.id>. diakses tanggal 14 Desember 2019.
- _____. 2018. *Profil Kesehatan Provinsi Bali 2017*. Dinas Kesehatan Provinsi Bali. tersedia dalam <https://www.diskesbaliprov.go.id>. diakses tanggal 14 Desember 2019.

- _____. 2019. *Profil Kesehatan Provinsi Bali 2018*. tersedia dalam <https://www.diskesbaliprov.go.id>. diakses tanggal 14 Desember 2019.
- Djarismawati, B. S., dan Sugiharti, 2004. Pengetahuan dan Perilaku Penjamah tentang Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta. *Media Litbang Kesehatan*. 14(3):31–35.
- Fernandez, I. 2017. *Identifikasi Bakteri pada Tangan Penjual Makanan di Kawasan SD di Kelurahan Tanjung Rejo*. Skripsi. Universitas Sumatera Utara. tersedia dalam <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/3708>. diakses tanggal 14 Desember 2019.
- Green, L.R., V. Radke., R. Mason, L. Bushnell, D.W. Reimann, J.C. Mack, M.D Motsinger. 2008. Factors related to food worker hand hygiene practice. *Journal of food protection*. 70(3):661-6. diakses tanggal 12 Maret 2020.
- Gul dan Rubeena. 2012. Food handlers in the hospitality establishments of peshwar city. *Journal med. Sci*. 20(1):22-5. diakses tanggal 12 Maret 2020.
- Ibrahim, Akenroye dan Osabiya. 2013. Bacteriological analysis and hygiene level of food outlets within polytechnic, Owo, Ondo State, Nigeria. *Journal of Microbiology Biotechnology*. 2(4):20-4. diakses tanggal 12 Maret 2020.
- Jawetz, Melnick, dan Adelberg. 2012. *Mikrobiologi Kedokteran*. Alih Bahasa Aryandhito Widhi Nugroho. Edisi 25. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Kuswiyanto. 2015. *Bakteriologi 1: Buku Ajar Analisis Kesehatan*. Cetakan 2015. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- _____. 2016. *Bakteriologi 2: Buku Ajar Analisis Kesehatan*. Cetakan 2018. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Kementerian Kesehatan RI. 2010. *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 147 Tahun 2010 Tentang Perizinan Rumah Sakit*. tersedia dalam <http://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-147-menkes-per-i-2010-tentang-perizinan-rumah-sakit.pdf>. diakses tanggal 17 Februari 2020.
- _____. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Tersedia dalam <http://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/permen-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga.pdf>. diakses tanggal 17 Februari 2020.

- Marpaung, N., D.N Santi, dan I. Marsaulina. 2012. Higiene sanitasi pengolahan dan pemeriksaan *Escherichia coli* dalam pengolahan makanan di instalasi gizi Rumah Sakit Umum Pusat H. Adam Malik Tahun 2012. *Jurnal Lingkungan dan Kesehatan Kerja*. 1 (2):1-10.
- Mulyani, R. 2014. Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Keperawatan*. 10(1):6–12.
- Nair, V., A. K. Sahni, D. Sharma, N. Grover, S. Shankar, A. Chakravarty, S. Patrikar, K. Methe, S.S. Jaiswal, S. S, Dalal, A. Kapur, R. Verma, J. Prakash, A. Gupta, A. Bhansali, D. Batura, G Gopal Rao, D.P. Joshi, B. K. Chopra. 2017. Point prevalence and risk factor assessment for hospital acquired infections in a tertiary care hospital in Pune, India. *Indian Journal Med Res*, 145: 824-832. tersedia dalam <https://doi.org/10.4103/ijmr.IJMR>. diakses tanggal 2 Desember 2019.
- Nikmah, M. 2018. Pemeriksaan Mikrobiologi Sampel Makanan Di RSUD Dr. Soetomo Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 10(3): 283-290.
- Noor, J. 2012. *Metode Penelitian*. Edisi 2. Jakarta: Penerbit Buku Kencana Prenada Media Grup.
- Notoadmodjo, S. 2010. *Ilmu perilaku kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta
- _____. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Cetakan kedua. Edisi Revisi. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Pelczar, M. J., E. C. S. Chan 2008. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Alih Bahasa Ratna Siri Hadioetomo. Jakarta: UI Press.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2018. *Standar Kompetensi Nutritionis*. Jakarta: Tim Penyusun Standar Kompetensi Nutrisisionis.
- Pratami, H.A., E. Apriliana, dan P. Rukmono. 2013. Identifikasi mikroorganisme pada tangan tenaga medis dan paramedis di unit perinatologi Rumah Sakit Abdul Moeloek Bandar Lampung. *Medical Journal of Lampung University*. 2(5): 85-94.
- Pratiwi, L. R. 2014. Hubungan Antara Personal Hygiene Dan Sanitasi Makanan Dengan Kandungan *E. Coli* Pada Sambal Yang Disediakan Kantin Universitas Negeri Semarang Tahun 2012. *Unnes Journal of Public Health*. 3(4):17–26.
- Putri, F. P. dan P. Lestari. 2018. Tingkat Kepatuhan Kesehatan Dalam Melakukan Five Moments For Hand Hygiene Di Ruang ICU Barat Rsup Sanglah Denpasar Tahun 2018. *Jurnal Medika Usada*. 1(2):40-49.
- Radji, M. 2010. *Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi & Kedokteran*. Cetakan 2011. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

- Rahayu A. 2015. *Analisis Cemaran Bakteri Escherichia Coli (E. Coli) O157:H7 Pada Daging Sapi Di Kota Makassar*. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar. tersedia dalam <http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/15445>. Diakses tanggal 9 Januari 2020.
- Ray, S. K., R. Amarchand, J. Srikanth, dan K. K. Majumdar. 2011. A study on prevalence of bacteria in the hands of children and their perception on hand washing in two schools of Bangalore and Kolkata. *Indian Journal of Public Health*. 55(4): 293–297. tersedia dalam <https://doi.org/10.4103/0019-557X.92408>. diakses tanggal 9 Januari 2020.
- RSUD Mangusada. 2017. *Profil RSUD Badung Mangusada*. tersedia dalam: <https://rsudmangusada.badungkab.go.id/menu/7/Sejarah.html>. diakses tanggal 5 September 2019.
- Suarjana, I. M. dan A. A. G. Agung. 2013. Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan (Studi Kasus di SD 3 Sangeh Kabupaten Badung). *Jurnal Skala Husada*. 10(2): 144-148.
- Septiari, B. B. 2012. *Infeksi Nosokomial*. Edisi Pertama. Yogyakarta: Nuhu Medika.
- Smet, B. 2014. *Psikologi Kesehatan*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarna Indonesia.
- Soon, J.M., B. Richard, and S. Phillip. 2012. Metaanalysis of food safety training on hand hygiene knowledge and attitudes among food handlers. *Journal of Food Protection*. 75(4):793-804
- Sugiyono. 2014. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. cetakan ke-20. Edisi 12. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, L. P. 2010. Gambaran Pengetahuan, Sikap, Praktek Serta Odentifikasi Escherichia coli dan Staphylococcus Aureus pada Penjamah dan Makanan di PT PSA. *Universitas Diponegoro*. 1-11. tersedia dalam <http://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/jrg/article/view/3257/845>. diakses tanggal 18 Januari 2020.
- Sundari, C.D.W.H., I.W. Merta, dan D. Sarihati. 2014. Hubungan faktor predisposisi, pemungkin dan penguat dengan praktek cuci tangan serta keberadaan mikroorganisme pada penjamah makanan di pantai kedongan. *Jurnal Skala Husada*. 11(1):67-73
- Tood, E.C.D., J.D. Greig, A. Charles, Bartleson and Michaels. 2010. Outbreaks where food workers have been implicated in the spread of foodborne

disease part 9. washing and drying of hands to reduce microbial contamination. *Journal of Food Protection*. 73(10):1937-55.

- Waluyo, L. 2016. *Mikrobiologi Umum*. Edisi Revisi. Malang: UMM Press.
- WHO. 2009. *WHO guidelines on Hand Hygiene in Health Care: First Global Patient Safety Challenge Clean Care is Safer Care*. In *World Health Organization*. Switzerland: WHO Press. tersedia dalam http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44102/1/9789241597906_eng.pdf. diakses tanggal 16 Nopember 2019.
- _____. 2012. *The World Health Report 2012*. tersedia dalam <https://www.who.int/whr/2012/en/index.html>. diakses tanggal 2 Mei 2020.
- _____. 2014. *Clean hands protect against infection*. Geneva: WHO. tersedia dalam https://www.who.int/gpsc/clean_hands_protection/en/. diakses tanggal 9 Januari 2020.
- Yogiswara, M. D. A., P. Ariastuti, dan P. Aryani. 2019. perilaku Hand Hygiene Tenaga Kesehatan di RSUP Sanglah Tahun 2018. *Intisari Sains Medis*. 10(3):501–505. tersedia dalam <https://doi.org/10.15562/ism.v10i3.430>. diakses tanggal 14 Mei 2020.

