

DAFTAR PUSTAKA

- Adiputra Sudarma, I. M., & Trisnadewi, Ni Wayan, D. (2021). Metodologi Penelitian Kesehatan. In: Metodologi Penelitian Kesehatan. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. (Issue 2021). http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/09/Metodologi-Penelitian-Kesehatan_SC.pdf. Diakses pada 24 November 2025
- Alya, N. A. R., Mulyati, & Marsita, J. (2024). *Pengetahuan higiene sanitasi makanan dengan keamanan pangan di desa wisata kabupaten cianjur jawa barat*. 9(3), 154–163.
- Angelia. (2020). *Journal Agritech of Science, Volume 4 No 1, Mei 2020 Penggunaan Metode Cawan Tuang Terhadap Uji Mikroba Pada Tepung Kelapa (Use of Pour Plate Methods on Microbial Test on Coconut Flour)*. 4(1), 43–51.
- Aprivia, S. A., & Yulianti, A. E. (2021). *Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Dengan Penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021*. 11(2), 79–89.
- Arifah, N. (2023). *Kajian Pengetahuan Dan Perilaku Personal Hygiene Pramu Masak Di Rsud Dr. Tjitrowardojo Kelas B Kabupaten Purworejo*. 10–31.
- Badan Gizi Nasional. (2025). *Pedoman umum sistem dan tata kelola Badan Gizi Nasional untuk program makan bergizi gratis*. Badan Gizi Nasional.
- Basarang, M., Rauf, D., & Dantuma, Y. (2017). *Uji bakteriologis kelayakan pangan kue pia gorontalo tidak bermerek yang diperjualbelikan di pasar sentral kota gorontalo*. 2, 1–6.
- Makanan, K. B. P. O. D. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan.
- Chalizhah, I., & Azizah, N. (2024). *Faktor Personal Hygiene Penjamah dan Kondisi Sanitasi TPM Terhadap Kualitas Bakteriologis Makanan Jajanan di Kuliner Pasar Cidu Kota Makassar*. 24(2), 378–391.
- Dahlan, M. S. (2014). *Statistik untuk kedokteran dan kesehatan: Deskriptif, Bivariat, dan Multivariat, Dilengkapi Aplikasi Menggunakan SPSS*, 6.
- DPR RI, K. I. (2025). *Banyak Kasus Keracunan, Ahli Gizi di SPPG Harus Bekerja Optimal Jaga Kualitas Makanan*. Jaringan Dokumentasi Dan Informasi Hukum Sekretariat Jenderal Dpr Ri. <https://jdih.dpr.go.id/berita/detail/id/59852/t/javascript>; Diakses pada 31 Oktober 2025

- Fitrianto, W. C., & Wulandari, W. (2023). *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Dengan Personal Hygiene Pada Penjamah Makanan Kantin Sekolah Dasar Di Kecamatan Banjarsari*. 7(2), 1241–1246.
- Hosiyah, Syauqi, A., & Ramadhan, M. (2025). *Penggunaan Metode Angka Lempeng Total (Alt) Angka Kapang Khamir (Akk) Dan Petrifilm Dalam Analisis Cemara Mikroorganisme pada Kue Tradisional*. 3, 121–138.
- Imawati, N., Marfuah, D., & Noviyanti, R. D. (2022). *The Correlation Between Education, Knowledge and Length of Work with Hygiene Behaviour of Food Handler at PPMI Assalaam Sukoharjo. Prosiding University Research Colloquium*, 596–605.
- Ishak, S., Choirunissa, R., Agustawan, Purnama, Y., Achmad, V. S., Mua, E. L., Heryyanoor, Syamil, A., Ludji, I. D. R., Sekeon, R. A., Wardhana, A., Dafroyati, Y., Aliyah, F., Avelina, Y., Nurbaety, Anggreyni, M., & Lubis, H. (2023). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. In: *Metodologi Penelitian Kesehatan*. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/09/Metodologi-Penelitian-Kesehatan_SC.pdf. Diakses pada 24 November 2025
- Kemendes RI. (2013). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2013 Tentang Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. *Menteri Kesehatan Republik Indonesia Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia*, 2008(127), 1–16.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2025). Surat Edaran Nomor HK.02.02/A/4954/2025 tentang Pencegahan, Kesiapsiagaan, dan Respons Potensi Kejadian Keracunan Pangan pada Program Makan Bergizi Gratis. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kesehatan, M., & Indonesia, R. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011*. 2008.
- Lee, H. K., Halim, H. A., Thong, K. L., & Chai, L. C. (2017). *Assessment of Food Safety Knowledge , Attitude , Self-Reported Practices , and Microbiological Hand Hygiene of Food Handlers*. <https://doi.org/10.3390/ijerph14010055>. Diakses pada 14 April 2026
- Lestari, T. R. P. (2020). Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, Vol 11 No(Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen), 57. <https://doi.org/10.22212/aspirasi.v11i1.1523>. Diakses pada 14 April 2026
- Liaran, F. R. D., & Kalenggo, S. L. (2023). *Analysis of personal hygiene and food sanitation in food handlers in the canteen of public junior high school 9 Kendari , Kadia sub-district Kendari city in 2022*. 09(01), 373–382.

- Madrhdhatillah, M. (2019). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan hygiene penjamah makanan di kantin sdn sekecamatan kampar. *Kesehatan Masyarakat*, 3(1), 68-79.
- Makanan, K. B. P. O. D. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan.
- Mardiyani, S. A., Hidayatullah, M., Sofa, M. Z., Muhamad, H., Anggi, M., Nugraha, T., Pirain, A. S., Yaqin, M. A., Sukari, S., Bajuber, H. A. A., Mulya, B. B., Abbas, T. B., Azrina, S. N., & Syahputra, V. T. (2020). *Edukasi praktek cuci tangan standar who dan peduli lingkungan*. 1(2), 85–91.
- Notoatmodjo, S. J. B. C. E. (2014). IPKJRC (2015). Ilmu Perilaku Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta. Biomass Chem Eng, 49(23-6).
- Nurfadilah, Rukaya, B. E., & Syuhada. (2025). Uji Cemaran Mikroba pada Jajanan Pedagang Kaki Lima Sekolah Dasar di Kecamatan Tarakan Tengah Menggunakan Metode Angka Lempeng Total. *Jurnal Ilmiah Biologi*, 13(1), 256–263. <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v13i1.15026>. Diakses pada 31 Oktober 2025
- Pebrianti, E. (2023). *Personal Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Dalam Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit : 4*(September), 1770–1780.
- Purwantari, H., & Djaila, S. R. (2025). *Analisis Total Mikroba Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Pada Kantin SMP di Kota Kendari [Total Microbial Analysis of School Snacks (PJAS) in Junior High School Canteens in Kendari] Pendahuluan*. 5(2), 207–216.
- Peraturan BPOM, R. (2023). Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 10 Tahun 2023 Tentang Penerapan Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan Di Sarana Produksi Pangan Olahan. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2018*, 151(2), 10–17.
- Puspitasari, N. (2020). Tinjauan Tingkat Pengetahuan Personal Hygiene Tenaga Pengolah Makanan Di Kantin Sehat (Food Court) Poltekkes Kemenkes. (Poltekkes Kemenkes Yogyakarta Jurusan Gizi 2020)
- Saat, S., & Mania, S. (2020). *Pengantar Metodologi Penelitian*. Pusaka Almaila. Sulawesi Selatan. Cetakan Kedua (Edisi Revisi)
- Safitri, W. D., Anggraini, C., Ingtyas, F. T., & Ginting, L. (2024). *Pengaruh peran perempuan dalam melestarikan makanan tradisional di industri kuliner*. 11, 219–231.
- Safitri, Y. D., Widodo, W. T., & Azizah, Y. D. N. (2023). *Analysis Of Bacterial Contamination By Total Plate Number (ALT) Method In Smoked Fish At One Of The Market Traders Analisis Cemaran Bakteri Metode Angka Lempeng*. 6(2), 79–83. <https://doi.org/10.21070/medicra.v6i2.1723>. Diakses pada 23 April 2026

- Sari, N. L. P. A. P. (2025). Hubungan Personal Hygiene Pedagang Ayam Potong Terhadap Hasil Uji Tpc (Total Plate Count) Di Desa Abiansema (Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Teknologi Laboratorium Medis 2024).
- Suardaningsih. N. K. A. D (2024). *Gambaran Angka Lempeng Total Pada Swab Tangan Pedagang Makanan Kuliner Khas Bali Di Pasar Kreneng Dangin Puri Kangin Kecamatan Denpasar Utara Bali*. (Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Teknologi Laboratorium Medis 2024)
- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Alfabeta. Bandung. Cetakan Ke-1 Edisi Kedua
- Sulung, U., & Muspawi, M. (2024). *Jurnal Edu Research Indonesian Institute For Corporate Learning And Studies (IICLS) Page 110*. 5(September), 110–116.
- Susanna, D., Kusuma, A., Mairani, T., & Fitria, L. (2020). The implementation of the five keys to safer food in campus cafeterias and the effects on escherichia coli contamination. *Italian Journal of Food Safety*, 9(3), 155–160. <https://doi.org/10.4081/ijfs.2020.8782>. Diakses pada 19 April 2026
- Suyitno, S., Suryani, D., & Jannah, A. A. (2024). Determinants of Food Safety Practices in Food Handlers: A Literature Review. *Promotor*, 7(3), 414–421. <https://doi.org/10.32832/pro.v7i3.706>. Diakses pada 14 April 2026
- Titis Jiastuti. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri pada Makanan Jadi di RSUD Dr. Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13–24. <https://e-journal.unair.ac.id/JKL/article/view/9382/5250>. Diakses Pada 17 November 2025
- Utami, N., Meliyanti, F., & Afriani, B. (2023). *Haracteristics And The Implementation Of Personal*. 7(1), 27–34.
- Wati, R. Y. (2018). *Pengaruh Pemanasan Media Plate Count Agar (PCA) Berulang Terhadap Uji Total Plate Count (TPC) di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand*. 1(2), 44–47.
- WHO. (2015). *Five Keys To Safer Food Manual Safer Food Manual*.
- Zaenab, Z., & Azizah, N. (2025). *Personal Hygiene dan Sanitasi Tempat Pengolahan Terhadap Kualitas Bakteriologis Makanan Jajanan di Pasar Cidu Kota Makassar*. 24(2), 210–217.