

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 2002. *Prosedur Penelitian (Suatu Pendekatan Praktek)* Edisi Revisi V. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- _____. 2006. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Atun Y dan Nurcholis. 2015. *Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta*. Jurnal Khasanah Ilmu. Akademi Pariwisata BSI. Yogyakarta.
- Azwar dan Azrul. 1995. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Mutiara Sumber Widya.
- Badan Pusat Statistik. 2018. *Direktori Pasar Tradisional dan Pusat Perbelanjaan Tahun 2017*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- BPOM. 2003. *Higiene dan Sanitasi Pengolahan Pangan*. Direktorat Surveilans, Penyuluhan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya. Badan Pengawasan Obat Makanan. Jakarta.
- Chandra, 2006. *Sanitasi Pada Produksi Makanan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Chandra dan Budiman. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Petunjuk Pelaksanaan Pengawasan dan Pengendalian Dampak Sampah (Aspek Kesehatan Lingkungan)*. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. *Prinsip-prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan*. Depkes RI. Jakarta.
- _____. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan RI No 942/menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. Jakarta.
- _____. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta.
- _____. 2006. *Survey Penyakit-Penyakit Yang Ditimbulkan Dari Sanitasi Lingkungan Yang Buruk*. Jakarta.

- Direktorat Kesmavet dan Pascapanen. 2010. Pedoman Produksi dan Persyaratan Daging Unggas yang Higienis. Ditjen Peternakan dan Kesehatan Hewan. Jakarta.
- Giritlioglu I, Batman O, and Tetik N. 2011. *The Knowledge and Practices of Food Safety and Hygiene of Cookery Students in Turkey*. Food Control. 22:838-842.
- Hafidz Al Ishaqi, 2013. *Analisis Higiene Penjagal Ayam dan Sanitasi Rumah Pemotongan ayam di Desa Sidowungu Kecamatan Menganti Kabupaten Gresik*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga. Surabaya.
- Irdianty E. 2011. *Studi Deskriptif Sanitasi Dasar di Tempat Pelelangan Ikan Lempasing Teluk Bentung Bandar Lampung Tahun 2011*. Skripsi. Jakarta: Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia.
- Kementrian Pertanian. 2010. Pedoman Produksi dan Penanganan Daging Ayam yang Higienis. Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner dan Pascapanen Direktorat Jenderal Peternakan.
- Kusnoputrando. 2005. Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Mead G.C. 2004. Poultry Meat Processing and Quality. Boca Raton: CRC Press.
- Mensah P, Yeboah M, Owusu D, and Ablordey A. 2002. *Street Foods in Accra, Ghana: How Safe are They?*. Journal Bull World Health Organ. 80(7):546-554. University of Ghana.
- Morley N, Bartlett C, and Deegan K. 2008. *Mapping Waste in the Food Industry*. Oakdeed Hollins for Defra and the Food and Drink Federation.
- Notoadmojo S. 2005. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta.
- _____. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nuraini. 2002. *Campuran Ampas Sagu dan Enceng Gondok Fermentasi Sebagai Pakan Ayam Buras*. Laporan Penelitian Hibah Bersaing Tahun 2002. Fakultas Peternakan Universitas Andalas, Padang.
- Nurudeen A.A., Lawan A.O, and Ajayi S.A. 2014. *A Survey of Hygiene and Sanitary Practices of Street Food Vendors in The Central State of Northern Nigeria*. Journal of Public Health and Epidemiology. Vol. 6(5), pp. 174-181. Kaduna Polytechnic Nigeria.

- Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/PER/VI/2011. 2011. *Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Purnawijayanti. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius .
- _____. 2001. *Standar Hygiene Dan Sanitasi Dalam Proses Memasak*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Purwiyatno H dan Ratih D.H. 2009. *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan Yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Riaz M.N, and Chaudry M.M. 2004. *Halal Food Production. Halal Production Requirements for Meat and Poultry*. CRC Press. Boca Raton London New York Washington D.C.
- Rohyati, Erni, Bernadus N, dan Cardial L. Penu. 2017. *Kajian Kelayakan Operasional Rumah Pemotongan Hewan (RPH) Oeba Pemerintah Kota Kupang Nusa Tenggara Timur Dalam Menghasilkan Daging Dengan Kualitas ASUH*. Partner, 17(2),162-171.
- Rudyanto M.D. 2007. *Menciptakan Idul Adha yang "ASUH"*. Bagian Kesehatan Masyarakat Veteriner Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Udayana. Bali.
- Sarwono. 2006. *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif*. Graha Ilmu. Bandung.
- Soekresno. 2001. *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Standar Nasional Indonesia. 1999. SNI 01-6159-1999. *Rumah Potong Hewan. Standarisasi Nasional-BSN*. Jakarta.
- _____. 1999. SNI 01-6160-1999. *Rumah Pemotongan Unggas. Standarisasi Nasional-BSN*. Jakarta.
- Sugiyono. 2008. *Metode Penelitian kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2016. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: Alfabeta.
- _____. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

- Suprptini. 2001. *Kejadian Keracunan Makanan dan Penyebabnya di Indonesia Tahun 1995-2000*, Seminar dan Simposium Nasional HAKLI, Yogyakarta.
- Tambekar D.H., V.J. Jaiswal, D.V. Dhanorkar, P.B.Gulhane and M.N.Dudhane1. 2009. *Microbial Quality and Safety of Street Vended Fruit Juices: A Case Study of Amravati City*. Journal of Food Safety. Vol.10, p. 72-76. Amravati University.
- Vivas A. 2010. *Knowledge, Attitudes and Practices (KAP) of Hygiene Among School Children in Angolela, Ethiopia*. J Prev Med Hyg. 51(2):73-79.
- Widayati. 2002. *Sanitasi Dan Hygienenitas Karyawan*. Jakarta: Grasindo.
- Yulia. 2016. *Higiene Sanitasi Makanan, Minuman Dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Dan Minum Pada Kantin*. Jurnal Vokasi Kesehatan. Jurusan Kesehatan Lingkungan, Poltekkes Kemenkes. Pontianak.