**DAFTAR PUSTAKA**

Badan Standarisasi Nasional. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. *BSN (Badan Standarisasi Nasional)*, 2–14.

BPOM (2019). Pusat Informasi Keracunan, 2019. *Berita Keracunan Makanan*. <https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20200817/Laporan_Tahunan_2019_Pusat_Data_dan_Informasi_Obat_dan_Makanan.pdf>

Dinkes Prop Jatim. (2020). Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur.

Djoko Windu P. I, Denok I. 2022. *Prinsip-Prinsio Hygiene Sanitasi Makanan Minuman Di PT Periska Multi Usaha (PMU) Madiun.*

Hadi, Basri dkk. 2014. Uji Bakteriologis Es Batu Rumah Tangga yang digunakan Penjual Minuman di Pasar Lubuk Buaya Kota Padang. Padang: Jurnal kesehatan Andalas.

Herlyana, Dhita. (2013). *Pengaruh Jenis Sabun Cuci Piring terhadap Angka Kuman pada Pengusapan Alat Makan di Kantin Poltekkes Kemenkes Bengkulu*. Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Bengkulu.

<http://www.who.int/healthinfo/global_burden_disease/GBD_report_2004update_full.pdf>

Juherah, J., & Irmawati, I. (2019). Perilaku Penjamah Makanan di Catering Anugerah dan Sekar Kota Makassar. Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat, 17(1). https://doi.org/10.32382/sulolipu.v17i1.675

Kasmawati, K., Tobing, Y. B., & Suwardi, A. B. (2021*). Keragaman Tanaman Pangan Pada Perkarangan Rumah Masyarakat di Helvetia Kota Medan, Sumatera Utara*. In SEMINAR NASIONAL PENINGKATAN MUTU PENDIDIKAN (Vol. 2, No. 1, pp. 74-78).

Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.*

Krismayanti, A. R. (2019). *Studi Tentang Penerapan Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makandi Kabupaten Magetan TAHUN 2019* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Surabaya).

Lilysia & Sepriyaningsih. (2017). *Indentifikasi Kandungan Boraks Dan Formalin Pada Tahu Di Pasar Tradisional Permiri Kecamatan Lubuklinggau Barat II Kota Lubuklinggau.*

Maulana, M. R. (2018). *Higene Dam Sanitasi Pada Makanan Bubur Harisah Di Kabupaten Gresik* (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).

Mukono, H.J. (2008). Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan Edisi Ke Dua. Surabaya Airlangga University Pers

Nuraida, I. L. (2014). Isu Utama Mutakhir dalam Keamanan Pangan. *Jakarta: Universitas Terbuka*.

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 tentang *Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan.*

PERATURAN MENTERI KESEHATAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR : 722/MENKES/PER/IX/88 tentang *Bahan Tambahan Makanan.*

Peraturan Menteri Kesehatan Repyblik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang *Hygiene Sanitasi Jasaboga.*

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2015 tentang *Ketahanan Pangan dan Gizi.*

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang *Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan*

Puspaningtyas, Rizsa. 2015. *Upaya Penjamah Makanan Dalam Menjaga Kualitas Ditinjau Dari Aspek Food Safety Pada Warung Makan Di Sekitar Universitas Negeri Semarang.*

Restina, Devi; Ramadhian, Ricky; Soleha, Tri; Warganegara, Efrida. 2019. *Identifikasi Bakteri Escherichia coli pada Air PDAM dan Air Sumur di Kelurahan Gedong Air Bandar Lampung.*

Sudjana Nana dan Ibrahim. 1989. Penelitian dan Penilaian Pendidikan. Bandung: Sinar Baru Bandung.

Suseno, D. (2019). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Boraks Pada Bakso Menggunakan Kertas Turmerik, FT –IR Spektrometer dan Spektrofotometer UV -Vis. Indonesia Journal of Halal, 2(1), 1. https://doi.org/10.14710/halal.v2i1.4968.

Wahyuni, H. (2021). *Perapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen Pada Tahun 2021* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Surabaya).

WHO (2008). The global burden of diseases: 2004 update Geneva: World HealthOrganization.