

DAFTAR PUSTAKA

- Adams dan Motarjeni. 2004. *Dasar-Dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan*. EGC. Jakarta.
- Ananto, P. 2006. *Usaha Kesehatan Sekolah di Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah*. Yrama Widya. Bandung.
- Azari, J. T. 2013. Studi Komparatif Pencucian Alat Makan dengan Perendaman dan Air Mengalir Terhadap Jumlah Kuman Pada Alat Makan di Waring Makan Bu AM Gonilan.
- Azwar, A. 1990. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Yayasan Mutiara. Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2016. *Produksi Jagung di Jawa Tengah*. BPS. Jakarta.
- Borowi, Y. K., dan E. D. Lustiyati. 2016. Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan dan Keberadaan *Escherichia Coli* Dalam Pengelolaan Makanan di Instalasi Gizi Riskia Sadewa Yogyakarta. *Prosiding seminar nasional*. Universitas Respati. Yogyakarta.
- Bukhori, A. M. 2014. Studi Hygiene Sanitasi Restoran Sunda di Kota Bogor. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Cahyaningtyas, F. I., Basito., dan C. Anam. 2014. Kajian Fisikokimia dan Sensori Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata* Durh) Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pembuatan Eggroll. *Jurnal Technosains Pangan* Vol 3 (2) : 13-19.
- Damayanthi, E., L. N Yulianti., V. Y Supartati dan F. Sari. 2008. Aspek Sanitasi dan Higiene di Kantin Asrama Tingkat Persiapan Bersama (TPB) Institut Pertanian Bogor. *Jurnal Gizi dan Pangan* 3(1):22-29.
- Departemen Kesehatan RI. 2002. Keputusan Menkes RI No. 1439/Menkes/SK/XI/2002 *Tentang Penggunaan Gas Medis Pada Sarana Pelayanan Kesehatan*.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. *Sistem Kesehatan Nasional*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2006. *Kumpulan Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Departemen Perindustrian. 2007. *Membangun Daya Saing Industri Daerah dengan Pendekatan Kompetensi Inti Industri Daerah*. Jakarta.

- Dharma, S. 2013. *Manajemen Kinerja: Falsafah, Teori Dan Penerapannya*. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.
- Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah. 2005. *Profil Kesehatan Provinsi Jawa Tengah 2005*. Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Tengah. Semarang.
- Erviyanti, B. 2015. Komparasi Kualitas *Eggroll* Tepung Suweg Dengan *Eggroll* Tepung Terigu. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Fajriansyah. 2016. Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Roti Pada Pabrik Roti Paten Bakery. *Jurnal Aceh Nutrion*, 1(2): 116-120.
- Fatmawati, S., A. Rosidi., dan E. Handarsari. 2013. Perilaku Hygiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Hygiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(8), 45–52.
- Iskandar, N. M. 2016. Kaji Tindak Pelaksanaan GMP dan SSOP Produk Dodol Sirsak: Studi Kasus pada IKM Dodol Sirsak Super Ibu Nur di Ajibarang. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman. Purwokerto.
- Isnawati. 2012. Hubungan Hygiene Sanitasi Keberadaan Bakteri *Coliform* Dalam Es Jeruk di Warung Makan Kelurahan Tembalang Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(2) : 1005-1007.
- Jenie, B. S. L. dan S. Fardiaz. 2000. *Petunjuk Laboratorium Uji Sanitasi dalam Industri Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Kusmayadi, A dan D, Sukandar. 2007. *Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat*. Departemen Pertanian. Jakarta.
- Mariance, O. 2004. Faktor-Faktor yang Berhubungan Dengan Praktek Kebersihan Perorangan pada Anak Didik Lapas Anak Pria Tahun 2004. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhatara. Jakarta.
- Mulyaningsih. 2006. Penerapan Hygiene Pengolahan Makanan di RS.AL DR. Ramelan Surabaya. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga Surabaya.

- Murdifin, H., dan M. Nurnajamuddin. 2014. *Manajemen Produksi Modern, Operasi Manufaktur dan Jasa*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- Notoatmodjo, S. 2010. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Novianti, M., V, Tiwow., dan K, Mustapa. 2017. Analisis Kadar Glukosa pada Nasi Putih dan Nasi Jagung dengan Menggunakan Metode Spektronik 20. *Jurnal Akademika Kimia* 6(2):107-112.
- Nugroho, M., dan R. Yudhastuti. (2014). Kondisi Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin di SMAN 15 Surabaya. (On-Line). <http://journal.unair.ac.id/download-fullpapers-kesling7e98d56024full.pdf>, (28 Januari 2019).
- Nurhayati, M. dan H. Medyawati. 2012. Analisis Pengaruh Kinerja Keuangan, Good Corporate Governance dan Corporate Social Responsibility Terhadap Nilai Perusahaan yang Terdaftar dalam LQ45 Pada Tahun 2009-2011. *Jurnal Akuntansi*. 1-13.
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 *Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga Menteri Kesehatan Republik Indonesia*
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-Ind/Per/7/2010 *Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*.
- Pradewi, D. 2013. Perbedaan Kualitas Inderawi *Egg Roll* dari Tepung Suweg dengan Penambahan Daun Katuk yang Berbeda. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Pratiwi, I., E. Muslimah., dan A. W. Aqil. 2012. Perancangan Tata Letak Fasilitas di Industri Tahu Menggunakan Blocplan. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 11(2): 102-112.
- Rukmana, R. 2005. *Bertanam Jagung*. Penebar Swadaya. Depok.
- Sawong, K. S. E., D. R. Andrias., dan L. Muniroh. 2016. Penerapan Hygiene Sanitasi Jasa Boga pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 di Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah. *Jurnal Media Gizi Indonesia* 11(1):1-10.
- Shojaei, H., J. Shooshtanpoor., dan M. Amin. 2006. Efficacy of Simple Hand-washing in Reduction of Microbial Hand Contamination of Iranian Food Handlers. *Food Research International* 39: 525-537.

- Slamet, J. S. 2002. *Kesehatan Lingkungan*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Soekotjo, R.H. 2006. Mempelajari Penerapan Standard Operating Procedure (SOP) Dan Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP) di Rumah Potong Ayam (RPA) PT Japfa Santori Indonesia. *Skripsi*. Program Studi *Hygiene Makanan*. Fakultas Kedokteran Hewan, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Suarni. 2010. Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Olahan Stik. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 7 (1):23-31.
- Sugiyono., S. Soekarto., P. Hariyadi., dan A. Supriyadi. 2004. Kajian Optimasi Teknologi Pengolahan Beras Jagung Instan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 15(2), 119-128.
- Sulaeman, A. 2008. Kebiasaan Makan Masyarakat Berbasis Jagung di Desa Tompo Kabupaten Barru. *Skripsi*. Jurusan Antropologi, Universitas Negeri Makassar.
- Tangkilisan, A., Mamuaja, C., Mamahit, L., dan Tuju, T. 2013. Pemanfaatan Pangan Lokal Beras Jagung (*Zea Mays L*) pada Konsumsi Pangan di Kabupaten Minahasa Selatan. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi. Manado.
- Vitria, E. Deni dan Azrimaidaliza. 2013. Hubungan Hygiene Sanitasi dan Cara Pengolahan Mie Ayam dengan Angka Kuman Di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Makanan*, 7(2):75-81.
- Widyati, R dan Yuliahsih. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. PT Gramedia Widiarsana Indonesia. Jakarta.
- Yanti, B. K. 2017. Analisis Kondisi Sanitasi Lingkungan dan Personal Hygiene Serta Pemeriksaan Telur Cacing Pada Kotoran Kuku Anak di Panti Asuhan GBKP Gelora Kasih Sibolangit Tahun 2017. *Skripsi*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Yulia. 2016. Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum Pada Kantin. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 11(1): 55-61.