

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Shabib NA, Mosilhey SH, Husain FM. 2016. *Cross-sectional study on food safety knowledge, attitude, and practices of male food handlers employed in restaurants of King Saud University*, Saudi Arabia. *Journal of Food Control* 59 (2016): 212-217.
- Arikunto. 2015. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Atun Yulianto dan Nurcholis. 2015. *Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta*. Akademi Pariwisata BSI Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu - Volume 6 No 2 – 2015 – lppm3.bsi.ac.id/jurnal* ISSN : 2087 - 0086 34.
- Herfangsyah, D. D., Handoko, D. W., & Siaputra, H. (2015). *Harapan Dan Persepsi Konsumen Pada Penerapan Keamanan Pangan Di Restoran Jamoo Hotel Shangri-la Surabaya*. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 3(2), 1-12 /
- Indrawan, Rully. 2016. *Metodologi Penelitian*. Bandung : PT. Refika Aditama.
- Jawa Pos National Network (JPNN). (2010, June 9). *Keracunan makanan Jepang*. Retrieved June 19, 2013 from <http://www.jpnn.com/berita.detail-65455>.
- Kemenkes. *Rencana Strategis Kementerian Kesehatan Tahun 2015-2019*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI; 2015.
- Kementrian Republik Indonesia. (2019 18). *Ditjen Yankes*. Retrieved March 10, 2020, from <http://yankes.kemkes.go.id/read-hygiene-dan-sanitasi-makanan-7937.html>
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 *Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran*, 2003.
- Moleong, L. J.(2016). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Rosda.
- Notoatmodjo. S. 2014. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta (ID): Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S, 2015, *Metode Penelitian Kesehatan*, Jakarta: Rineka Cipta.

- Nuryani, A. 2006. Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku Dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point, Tesis, Pasca Sarjana Magister Manajemen Universitas Diponegoro, Semarang.
- PRISKILLA BENNY, G. L. A. D. Y. S. (2016). PENERAPAN HYGIENE DAN SANITASI DI DAPUR HOLIDAY INN RESORT BATAM.
- Rejeki, S. (2015). Sanitasi Hygiene dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja). Bandung: Rekayasa Sains.
- Sugiyono. 2015. Metode Penelitian Kombinasi (*Mix Methods*). Bandung: Alfabeta.
- Sudiarta, I. G. A. P. (2018). Gambaran Penerapan *Personal Hygiene* PENJAMAH MAKANAN PADA KANTIN SMPN 2 GIANYAR TAHUN 2018 OLEH (Doctoral dissertation, Jurusan Kesehatan Lingkungan).
- Utami dan Jatra. 2015. Pengaruh Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Pelanggan Restoran Baruna Sanur. E-Jurnal Manajemen Unud. Vol. 4, No. 7.
- Webb M, Morancie A. 2015. *Food safety knowledge of food service workers at a university campus by educational level, experience, and food safety training*. Journal of Food Control 50(2015): 259-264.