

## DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, K. (2019). *Kajian Kesesuaian Proses Tahapan Perancangan terhadap Hasil Rancangan*. Universitas Islam Indonesia.
- Anwar, M. A. Y., Iskandriawan, B., Krisbianto, A. D., & Tristiyono, B. (2021). Studi kebutuhan pada perancangan mobile kitchen truck sebagai sarana penunjang penanggulangan bencana daerah dataran tinggi. *Jurnal Desain IDEA*.
- Arifin, M. H., & Wijayanti, Y. (2019). Higiene dan sanitasi makanan di kantin sekolah dasar dan madrasah ibtidaiyah. *Higeia Journal of Public Health Research and Development (HIGEIA)*.
- Arsyad, S., & Delima, K. (2019). Standarisasi Dapur dalam Menunjang Operasional Pengolahan Makanan di Rio City Hotel Palembang. *Seminar Hasil Penelitian Vokasi (SEMHAVOK)*.
- Astiti, A. D. A., & Asmara, I. W. S. (2019). Gambaran Umum Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Pantai Berawa Desa Tibubeneng Kecamatan Kuta Utara Kabupaten Badung Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*.
- Augustin, E. (2014). Gambaran pengetahuan, sikap dan tindakan higiene sanitasi pedagang makanan jajanan di sekolah dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2022). *Laporan Tahunan 2022*. Jakarta: BPOM.
- Creswell, J. W., & Clark, V. L. P. (2018). *Designing and conducting mixed methods research*. Thousand Oaks, CA: Sage Publications.
- Darmapala, L. (2019). Higiene sanitasi makanan pada pedagang kaki lima di Dusun Darmaji Desa Darmaji Kecamatan Kopang Kabupaten Lombok Tengah Tahun 2019. *Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang*.
- Dinas Kesehatan. (2022). *Laporan Tahunan 2022*. DKI Jakarta: Dinas Kesehatan Provinsi DKI Jakarta.

- Fitriana, S. W., & Ruhana, A. (2023). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Kaki Lima dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan di Alun-Alun Gresik. *Jurnal Gizi Unesa*.
- Hadi, B. R. I., Asih, A. Y. P., & Syafiuudin, A. (2021). Penerapan Hygiene Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia (MKMI)*.
- Hasan, M. A. A., & Kusmindari, Ch. D. (2020). Gerobak Kaki Lima dengan Pendekatan Ergonomi. *Bina Darma Conference on Engineering Science (BDCES)*.
- Irawan, D. W. P. (2016). Prinsip-prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit. *Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes)*.
- Jihad, N. M., & Burhanudin. (2022). Analisis Usaha Mikro Mie Ayam Bakso Mas Jangkung Sebagai Prospek Bisnis di Bekasi Jawa Barat. *Jurnal Usaha*.
- Kelley, D., & Kelley, T. (2013). *Creative confidence: Unleashing the creative potential within us all*. New York: Crown Business.
- Kementerian Perdagangan Republik Indonesia. (2022). *Jenis Usaha Pedagang Kaki Lima di Indonesia Tahun 2022*. Jakarta: Kementerian Perdagangan Republik Indonesia.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003. *Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Norman, D. A. (2013). *The design of everyday things*. Basic Books.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*.
- Pramono, B. (2021). Ergonomi pembagian zona kerja terbatas pada gerobak street food di kota Yogyakarta. *Jurnal Pengetahuan & Perancangan Desain Interior*.
- Pramono, M. F., Syamsulhadi, Mudiyo, & Hariadi, S. S. (2022). Penataan dan Pembinaan Pedagang Kaki Lima dalam Perspektif Komunikasi Pembangunan di Surakarta. *KANAL*.

- Prasetyo, A. (2021). Mie Ayam Instan Wonogiren (Mendobrak Daya Saing Produk Lokal Menuju Pasar Global). INISIASI.
- Rachmadita, D. P., Anggarini, A., Salma, L., & Postha, A. K. R. (2023). Pengaruh penggunaan warna pada desain kemasan makanan khas daerah terhadap persepsi konsumen. Dalam Seminar Nasional Inovasi Vokasi (SNIV).
- Rafidah. (2019). Strategi dan hambatan pedagang kaki lima dalam meningkatkan penjualan (studi kasus PKL di Telanaipura Kota Jambi). Indonesian Journal of Islamic Economics and Business (IJIEB).
- Rettob, E. A., Dumatubun, H., & Ohoirenan, W. (2023). Rancang bangun gerobak portable pedagang kaki lima. Jurnal Teknik AMATA.
- Risnarningsih, & Tanuwijaya, S. (2016). Usaha Mikro Pedagang Kaki Lima Makanan & Minuman dalam Meningkatkan Perekonomian Keluarga. Jurnal Dedikasi.
- Riswanto, H. (2018). Perancangan Prosedur Pengeluaran Kas pada Mini Market Syar'e Mart. Universitas Islam Indonesia.
- Salim, P. (2015). Intervensi Ergonomi Terhadap Kenyamanan Bekerja di Dapur Rumah Tinggal. Jurnal HUMANIORA.
- Saputra, R. B. (2014). Profil pedagang kaki lima (PKL) yang berjualan di badan jalan (Studi di Jalan Teratai dan Jalan Seroja Kecamatan Senapelan). Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial Dan Politik Universitas Riau.
- Sari, R. K. (2020). Uji kualitas makanan Mie Ayam pada pedagang kaki lima di Kelurahan Maospati Magetan tahun 2020. Kementerian Kesehatan RI Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya.
- Sari, W. E., Gunawan, Y., Ariningsih, P. K., & Andoni, H. (2022). Pengaruh warna dan tekstur pada ruang terhadap persepsi termal secara adaptif dengan teknologi virtual reality.
- Tandra, V., & Winata, S. (2021). Penerapan Sistem Modular pada Gerobak Pedagang Kaki Lima. Jurnal STUPA.
- Tarigan, S. R. (2019). Tingkat Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Kelurahan Lau Cimba, Kecamatan Kabanjahe, Kabupaten Karo. Politeknik Kesehatan Medan.

Vitria, Elnovriza, D., & Azrimaidaliza. (2019). Hubungan Hygiene Sanitasi dan Cara Pengolahan Mie Ayam dengan Angka Kuman di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*.

Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). *Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: K-Media.

