

DAFTAR PUSTAKA

- Andayani, H., 2017. Hygiene dan Sanitasi makanan Jajanan. *Jurnal Kedokteran Naggroe Medika* 3.
- Adato, V., Yuliantoro, N., Situmorang, J., Hassan, R & Sunar, S. 2023. Pelatihan Dasar-Dasar Layanan di Restoran Bagi Siswa-Siswi Yayasan Emmanuel: Kebersihan dan Sanitasi. *Jurnal Abdimas Pariwisata*, 4(1), 15-18.
- Andriyani, A. 2019. Kajian Literatur pada Makanan dalam Perspektif Islam dan Kesehatan. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan* 15. <https://doi.org/10.24853/jkk.15.2.178-198>.
- Angraini, W., Betrianita, B., Pratiwi, B.A., Yanuarti, R & Fermana, P. 2019. Pengaruh Pendidikan Kesehatan terhadap Pengetahuan, Sikap dan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan. *Jurnal Kesmas Asclepius* 1, 1–13. <https://doi.org/10.31539/jka.v1i1.605>.
- Aniqoh, A.N.A.F & Hanastiana, M.R. 2020. *Halal Food Industry: Challenges and Opportunities in Europe. Journal of Digital Marketing and Halal Industry* 2, 43. <https://doi.org/10.21580/jdmhi.2020.2.1.5799>.
- Apriani, L., Rahmawati, R & Kurniatuhadi, R. 2019. Deteksi Bakteri Salmonella dan Shigella pada Makanan Burger di Sungai Raya dalam Pontianak. *Jurnal Protobiont. Program Studi Biologi*. Vol. 8, Hal. 53–57.
- Arifin, M. H & Wijayanti, Y. 2019. Higiene dan Sanitasi Makanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah. *Journal of Public Health Research and Development*, 3(3), 442-453.
- Arisandi, K. D., Trianasari, T & Parma, P. G. 2019. Implementasi *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* dalam Penyimpanan Bahan Baku Makanan di Hotel Discovery Kartika Plaza Hotel. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*, 2(1), 55-71.

Astuti, D., Bakhri, S., Zulfa, M & Wahyuni, S. 2020. Sosialisasi Standarisasi dan Sertifikasi Produk Halal di Kota Pekanbaru UMKM Area Masjid Agung An-Nur Provinsi Riau. *Jurnal Pendidikan dan Pengabdian Kepada Masyarakat* 2.

Draeger, C.L., Akutsu, R. de C.C. de A., Zandonadi, R.P., da Silva, I.C.R., Botelho, R.B.A & Araújo, W.M.C. 2019. *Brazilian foodborne disease national survey: Evaluating the landscape after 11 years of implementation to advance research, policy, and practice in public health*. *Nutrients* 11. <https://doi.org/10.3390/nu11010040>.

Ekawatiningsih, W. R. P. 2020. Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman. Buku. UNY Press.

Fauziah, R & Suparmi, S. 2022. Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11-18.

Febriana, R., & Artanti, G. D. 2017. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam Penyelenggaraan Warung Makan Kampus. *Jurnal Media, Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 1(1).

Fikriawan, S. 2018. Sertifikasi Halal di Indonesia (Analisis Kuasa Simbolik dalam Kontestasi Fatwa Majelis Ulama Indonesia). *El-Barka: Journal of Islamic Economics and Business* 1. <https://doi.org/10.21154/elbarka.v1i1.1446>.

Fortuna, D. 2020. Teknik Pencucian Alat Makan dengan Angka Kuman pada Pedagang Kopi Joss di Sepanjang Jalan Wongsodirjan Yogyakarta Tahun 2020. Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Kesehatan Lingkungan. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.

Gilalo, J.J., Sulistiyono, A & Harahap, B. 2020. Tinjauan Yuridis dalam Bukti Hukum Konsumen dalam Makanan Halal. *Jurnal Ilmiah Living Law* 12, 26. <https://doi.org/10.30997/jill.v12i1.2525>.

- Holland, D., Thomson, L., Mahmoudzadeh, N & Khaled, A. 2020. *Estimating deaths from foodborne disease in the UK for 11 key pathogens*. *BMJ Open Gastroenterol*. <https://doi.org/10.1136/bmigast-2020-000377>.
- Juhaina, E. 2020. Keamanan Makanan ditinjau dari Aspek Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Sekolah, Warung Makan dan Rumah Sakit. *Electronic Journal Scientific of Environmental Health And Disease*, 1(1).
- Kartini, S. 2020. Analisis Cemaran *Staphylococcus Aureus* pada Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Kecamatan Tampan Pekanbaru. *Journal Of Pharmacy and Science* 3, 12–17.
- Kepmenkes. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. <https://www.regulasip.id/book/4947/> read.
- Klingbeil, F.D & Todd, E.C.D. 2020. *Prevention and control of foodborne diseases in middle-east north african countries: Review of national control systems*. *Int J Environ Res Public Health*. <https://doi.org/10.3390/ijerph17010070>.
- Liu, F., Rhim, H., Park, K., Xu, J & Lo, C.K.Y. 2021. *HACCP certification In Food Industry: Trade-Offs In Product Safety and Firm Performance*. *Int J Prod Econ* 231. <https://doi.org/10.1016/j.ijpe.2020.107838>.
- Lestari, Y. 2022. Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* pada Penyelenggaraan Makanan Siap Saji di Rumah Makan Padang di Kota Makassar Tahun 2022. Skripsi. Universitas Muslim Indonesia.
- Loyaliza, Z.R. 2021. Analisis Fiqh Siyaasah terhadap Penataan Lokasi dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima di Jawa Timur Menurut Peraturan

Menteri dalam Negeri Nomor 41 Tahun 2012. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sunan Ampel.

Maleha, N.Y., Saluza, I & Setiawan, B. 2021. Dampak Covid-19 terhadap Pendapatan Pedagang Kecil di Desa Sugih Waras Kec. Teluk Gelam Kab.OKI. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Islam*, 1441–1448. <https://doi.org/10.29040/jiei.v7i3.3476>.

Mirah, S. M., & Amryl, A. 2019. Perbandingan Jumlah Kuman pada Lalapan yang dijual di Rumah Makan dan Pedagang Kaki Lima di Jalan A. P. Pettarani Kota Makassar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 17(1), 60. <https://doi.org/10.32382/sulolipu.v17i1.698>.

Nussy, G.B.K. 2021. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban, Jawa Timur. *Amerta Nutrition*. <https://doi.org/10.20473/amnt.v5i3.2021.245-250>.

Novatna, M.R.C. 2021. Manajemen Mutu Keamanan Pangan *Seafood* Pada Rumah Makan di Kecamatan Gianyar dengan Pendekatan HACCP. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/id/eprint/8150>.

Noviana, B. 2018. Penerapan Haccp (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada Warung Makan di Sekitar Universitas Mataram. Skripsi. Universitas Mataram. <http://eprints.unram.ac.id/4587>.

Putri S. 2019. Faktor yang Berhubungan dengan Penggunaan Wadah Styrofoam sebagai Kemasan Makanan pada Penjual Jajanan di Kecamatan Medan Johor Kota Medan Tahun 2019. Skripsi. Institut Kesehatan Helvetia. <http://respository.helvetia.ac.id>.

Permenkes. Permenkes No. 1096/MENKES/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. <https://peraturan.go.id/id/permenkes-no-1096-mekes-per-vi-2011-tahun-2010>.

- Perdana, G.M.R., Sumiyanto, W & Sipahutar, Y.H. 2019. Penetapan dan Pengendalian Titik Kendali Kritis Histamin pada Pengolahan Tuna Steak Beku (*Thunnus Sp.*) di PT. Permata Marindo Jaya Muara Baru -Jakarta Utara. Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam 1. <https://doi.org/10.15578/bjsj.v1i1.8421>.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S & Faidah, M. 2021. Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. Jurnal Tata Boga 10.
- Ponda, H., Fatma, N.F & Yusuf, A. 2020. Penerapan HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Point*) pada Proses Produksi Suklat Mocachino dan Choco Granule di PT. Mayora Indah Tbk. Heuristic. <https://doi.org/10.30996/he.v17i1.3565>.
- POM, B. 2021. Laporan Tahunan 2021 Balai Besar POM di Makassar. Makassar: Badan POM. https://www.pom.go.id/new/browse/more/laporan_tahunan/07-05-2022/07-05-2023/1
- Prayitno, S.A & Tjiptaningdyah, R. 2018. Penerapan 12 Tahapan *Hazard Analysis And Critical Control Point* (HACCP) sebagai Sistem Keamanan Pangan Berbasis Produk Perikanan. Jurnal Agrica 11.
- Rachmadia, N.D., Handayani, N & Adi, A.C. 2018. Penerapan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb di Divisi Katering Diet PT. Prima Citra Nutrindo Surabaya. Amerta Nutrition. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2i1.2018.17-28>.
- Revita, W.. 2018. Gambaran Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Menu Semur Daging di Rumah Sakit Blud Bahtramas Provinsi Sulawesi Tenggara. Skripsi. Poltekkes Kemenkes Kendari.
- Rohmah, J., Cholifah, S & Rezanita, V. 2019. Pelatihan Higiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan di Kantin Sekolah Dasar. JPM (Jurnal Pemberdayaan Masyarakat), 4(1), 348-354.

- Sadia, N. I., Sakung, J., & Rismawati, N. 2019. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjual Jajanan dengan Higiene Sanitasi Makanan yang Dijajakan Disekolah Dasar di Palu Barat. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 2(1).
- Sodiman, S.2018. Sertifikasi Halal Produk Makanan sebagai Perlindungan Konsumen Muslim; Studi di Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika-Majelis Ulama Indonesia Sulawesi Tenggara. Li Falah: *Jurnal Studi Ekonomi dan Bisnis Islam*. <https://doi.org/10.31332/lifalah.v3i1.1190>.
- Septiani, P. C & Wulandari, R. A. 2020. Gambaran Hygiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 201. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(1), 55-64.
- Syahrul, F., Wahyuni, C.U., Notobroto, H.B., Wasito, E.B., Adi, A.C & Dwirahmadi, F. 2020. *Transmission media of foodborne diseases as an index prediction of diarrheagenic Escherichia coli: Study at elementary school, Surabaya, Indonesia*. *Int J Environ Res Public Health*. <https://doi.org/10.3390/ijerph17218227>.
- Tambunan, N. 2018. Urgensi Pemahaman Makanan Halal dan Baik pada Masyarakat Lau Gumba Kecamatan Berastagi. *Jurnal Ilmiah Al-Hadi* 4 (1), 835-843, 2018.
- Tasman, R. 2019. Studi Keberadaan *Escherichia Coli* pada Alat Makan di Kantin Kampus II Universitas Muslim Indonesia Tahun 2019. Skripsi. Universitas Muslim Indonesia.
- Wahyuni, H., Vanany, I & Ciptomulyono, U. 2019. *Food safety and Halal Food in the Supply Chain: Review and Bibliometric Analysis*. *Journal of Industrial Engineering and Management*. <https://doi.org/10.3926/jiem.2803>.

- Widiadnyasari, D.A. 2020. Jumlah Angka Kuman dan Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* pada Alat Makan Pedagang Bakso di Kelurahan Kedonganan Kecamatan Kuta. Karya Tulis Ilmiah. Jurusan Teknologi Laboratorium Medis. Politeknik Kesehatan Denpasar.
- Widiyastuti, S. 2018. Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP) Rendang (Studi Kasus di Rumah Makan Padang X Kecamatan Pamulangan Kota Tangerang Selatan). Skripsi Kesehatan Masyarakat UIN Syarif Hidayatullah, 1–195.
- Wulandari, R.D & Indahsari, K. 2021. Strategi Pengembangan Pariwisata Halal di Indonesia. Jurnal SENRIABDI 2021(Seminar Nasional Hasil Riset dan Pengabdian). Vol.1, No.1. Universitas Sahid Surakarta.
- WHO. 2019. *Working towards better health in South-East Asia*. <https://www.who.int/southeastasia>.
- Yuliasri., Y & Yulianto, A. 2018. Peranan Hygiene dan Sanitasi untuk Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Tamu di Hotel Inna Garuda Yogyakarta. Jurnal Khasanah Ilmu, Vol. 4, No. 2. Hal. 1-17.