

DAFTAR PUSTAKA

- Agustini, Y. 2008. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Tindakan Karyawan dalam Pelaksanaan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) di Industri Mie Basah Kota Medan Tahun 2008*. [Tesis]. Medan: Sekolah Pascasarjana Universitas Sumatera Utara.
- BPOM RI. 2020. *Laporan Tahunan Pusat Data Dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019*. Jakarta.
- BPOM, RI. 2021. *Laporan Tahunan Pusat Data Dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2020*. Jakarta.
- Brutu H.N. 2021. *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Penjamah Makanan Dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan Di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. Medan.
- Cahyaningsih, T. dkk., 2018. Hubungan Lama Bekerja, Pengawasan dan Ketersediaan Fasilitas Sanitasi dengan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah
- Dinkes Jawa Barat. 2024. *Profil Kesehatan Jawa Barat 2023*. Kabupaten Kuningan
- Dinkes Kab.Kuningan. 2021. *Profil Kesehatan Kabupaten Kuningan 2020*. Kabupaten Kuningan
- Dinkes Kabupaten Kuningan. 2021. *Laporan Hasil Pengawasan Tempat Pengelolaan Makanan (TPM)*. Kabupaten Kuningan
- Diskopdagperin Kab. Kuningan. 2020. *Data Industri Tahun 2020*. Kuningan: Dinas Koperasi UKM Perdagangan dan Perindustrian
- Drey, N., Gould, D., & Whitehouse, T. (2022). Improving hand hygiene compliance in healthcare workers: A systematic review of behavioral interventions. *Journal of Infection Prevention*, 23(3), 117-125.
- Fajriansyah. 2017. Kondisi Industri Tahu Berdasarkan Hygiene Dan Sanitasi Di Kota Banda Aceh. *Jurnal AcTion*. 2(2): 149-154
- Handayani, N. dkk., 2015. Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan Di Kabupaten Karangasem. *Public Health and Preventive Medicine Archive*. 3(2): 155-161
- Hidayati, F. dkk. 2021. Faktor yang Berhubungan Dengan Cara Produksi Pangan yang Baik Pada Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). *Jurnal Endurance*. 6(3): 526-535

- Hurst, W., Reynolds, C., & Walters, M. (2021). The impact of surface properties on bacterial adhesion and removal in sanitary environments. *Journal of Applied Microbiology*, 130(3), 669-677.
- Jamaludin, R. dan Sumihardi, S., 2018. *Sanitasi Industri dan K3*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan Kemenkes RI.
- Kantor Camat Kecamatan Kuningan. 2020. *Daftar Objek Pencemaran Air dan Udara di Kecamatan Kuningan*. Kuningan: Kantor Camat Kecamatan Kuningan.
- Kemenkes, RI. 2021. *Profil Kesehatan Indonesia 2020*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Kemenkes, RI. 2021. *Permenkes RI nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes, RI. 2022. *Profil Kesehatan Indonesia 2021*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes, RI. 2023. *Profil Kesehatan Indonesia 2022*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Masturoh, I. dkk., 2018. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Motarjemi, Y., Moy, G., & Todd, E. (2014). *Encyclopedia of Food Safety*. Academic Press.
- Mutia, F. dkk. 2022. Faktor yang Berhubungan dengan Kualitas Sarana Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan Di Wilayah Kerja Puskesmas Banjarbaru Utara Tahun 2022. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol 9(2).
- Moya, B., Alda, J. O., & Roldan, M. A. (2017). Waste Management in the Food Industry: Practices and Sustainability. *Journal of Food Engineering*, 212, 119-128.
- Notoatmodjo, S. 2007. *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Notoatmodjo, S. 2014. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Nurlatifah, R. 2017. Faktor-faktor yang Berkontribusi Terhadap Perilaku Higiene Penjamah Makanan Di Rutan Kelas 1 Surabaya. *e-Journal Boga*. 5(1) : 57-66.

- Oktarizal, H. dkk., 2021. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan Di Tanjung Balai Karimun Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Ibnu Sina*. Vol 2(2)
- Pratama, R.I. et al. 2017. *Pengantar Sanitasi Industri Pengelolaan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Purnama, S.G. 2017. *Diktat Dasar-dasar Kesehatan Lingkungan*. Universitas Udayana.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Rahmalia, V. 2020. *Faktor-faktor yang Berhubungan Dengan Penerapan Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD dr. Achmad Mochtar Bukittinggi Tahun 2020*. Skripsi. Program Studi Sarjana Kesehatan Masyarakat. Universitas Andalas. Padang.
- Reddy, A., Sharma, R., & Kumar, P. (2019). Impact of Storage Conditions on Food Quality and Safety. *Journal of Food Science and Technology*, 56(3), 564-570.
- Rejeki, S. 2015. *Sanitasi Hygiene Dan K3(Kesehatan & Keselamatan Kerja)*. Penerbit Rekayasa Sains
- Rejeki, S. et al. 2020. *Sanitasi, Hygiene, Dan Keselamatan Kerja*. Penerbit Rekayasa Sains
- Rismawati .2018. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Kelaikan Kantin Sehat di Sekolah Dasar Kecamatan Medan Belawan. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*. Vol 7(3).
- Rohmat, S.dkk. 2022. Peningkatan Sanitasi dalam Proses Pembuatan Tahu dan Pengemasan di UMKM Tahu 'Favorit' Cisalopa, Desa Cinagara, Kabupaten Bogor, Jawa Barat. *Jurnal Penamas Adi Buana*. Vol 5(2).
- Sadia, N.I. et al. 2019. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjual Jajanan Dengan Higiene Sanitasi Makanan Yang Dijajakan Di Sekolah Dasar Di Palu Barat. *Jurnal Kolaboratif Sains*. Vol 2(1).
- Sayow et al. 2020. Analisis Kandungan Limbah Industri Tahu Dan Tempe Rahayu Di Kelurahan Uner Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa. *Jurnal Transdisiplin Pertanian, Sosial dan Ekonomi*. 16(2): 245-252.
- Setiyani, R. 2013. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Sentra Industri Tahu Desa Kalisari*. [Skripsi]. Purwokerto: Universitas Jendral Sudirman.

- Setyaningsih, A.I. 2021. *Gambaran Sanitasi Sarana Produksi Industri Rumah Tangga Pembuatan Tahu Di Dukuh Banjarsari Desa Leses Kecamatan Manisrenggo Klaten*. [Karya Tulis Ilmiah]. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan.
- Shirasu, M., Fujimoto, A., & Yano, E. (2021). Reducing microbial contamination in food processing: The importance of hygiene barriers. *Food Control*, 123, 107726.
- Suarjana, I.M dan Agung, G. 2013. Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan. *Jurnal Skala Husada*. 10(2):144-148
- Sudaryantiningih, C. *et al.* 2021. Kondisi Personal Hygiene dan Sanitasi Pabrik Tahu Di Sentra Industri Tahu Kampung Krajan Mojongsongo Surakarta Dan Pengaruhnya Terhadap Hygienitas Tahu yang Diproduksi. *Intelektiva jurnal ekonomi, sosial & humaniora*. Vol 2(11)
- Sudjana. 2013. *Metode Statistika*. Penerbit Tarsito. Bandung.
- Sugiyono, 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Ulfa, J. dkk. 2020. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Higiene Sanitasi Industri Pengrajin Kue. *Journal Of Healthcare Technology and Medicine*. VI 6(2): 837.
- Verawati, N. dkk. 2019. Analisa Cemar Bakteri *Coliform* dan *Salmonella* sp. Pada Tahu di Kecamatan Delta Pawan. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. Vol 6(1).
- Wang, X., Li, Y., & Zhang, Q. (2018). Prevention of Cross-Contamination in Food Storage Areas. *Food Safety Journal*, 10(1), 45-53.
- Wilson, A. P., Bak, A., & Gant, V. (2022). The role of waste management in infection prevention and control: A review. *Journal of Hospital Infection*, 121, 33-40.