

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F., Pambayun, R., dan Febry, F. (2009). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009. *Jurnal UNISRI*.
- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Augustin, E. (2015). Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Tindakan Higiene dan Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Sekolah Dasar Cipinang Besar Utara Kotamadya Jakarta Timur Tahun 2014. Skripsi. Tidak dipublikasi. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Avita, Y. D. Y. N., Pujiati, R. S., dan Khoiron. (2015). Analisis Kondisi Sanitasi Industri Rumah Tangga (IRT) Tape Singkong di Kabupaten Bondowoso. Artikel Ilmiah Hasil Penelitian Mahasiswa 2015. Universitas Jember.
- Azwar, S. (2016). *Sikap Manusia: Teori dan Pengukurannya*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Donsu, J. D. T. (2017). *Psikologi Keperawatan: Aspek-Aspek Psikologi, Konsep Dasar Psikologi Teori Perilaku Manusia*. Yogyakarta: Pusaka Baru Press.
- Fathonah, S. (April 2005). *Pendidikan Keamanan Pangan bagi Pengusaha Makanan Tradisional*. Makalah disajikan dalam Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisional, di Universitas Negeri Semarang.
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking: Seventh Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Hidayat, A.A.A. (2014). *Metode Penelitian Kebidanan dan Teknik Analisis Data: Contoh Aplikasi Studi Kasus*. Jakarta Selatan: Salemba Medika.
- Imaniati, Z. Z. dan Isroah. (2016). Pengaruh Persepsi Wajib Pajak tentang Penerapan PP No. 46 Tahun 2013, Pemahaman Perpajakan, dan Sanksi Perpajakan terhadap Kepatuhan Wajib Pajak Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Kota Yogyakarta. *Jurnal Nominal UNY, Vol. 5, No. 2, 124*.

- Kementrian Perdagangan Republik Indonesia. (2009). “*Menuju ASEAN Economic Community 2015*”. Jakarta.
- Kholid, A. (2015). *Promosi Kesehatan: dengan Pendekatan Teori Perilaku, Media, dan Aplikasinya*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Kristanto, P. (2004). *Ekologi Indusri: Edisi 2*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- Mardapi, D. (2008). *Teknik Penyusunan Instrumen Tes dan Non-tes*. Yogyakarta: Mitra Cendekia.
- Marriott, N. G. dan Gravani, R. B. (2006). *Principles of Food Sanitation: Fifth Edition*. New York: Springer Science+Business Media, Inc.
- Mulyani, R. (2014). Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Keperawatan, Vol. X, No. 1, 6*.
- Mulyatiningsih, E. (2011). *Metode Peneliiian Terapan Bidang Pendidikan*. Yogyakarta: Alfabeta.
- Narida, A. (2014). Perilaku Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kesehatan Kerja (K3) dalam Praktik Masakan Indonesia Siswa Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 6 Yogyakarta Tahun Pelajaran 2013-2014. Skripsi. Tidak dipublikasi. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Notoatmodjo, S. (2014). *Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT Rineka Cipta.
- Peraturan Presiden Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2018 tentang Kebijakan Industri Nasional Tahun 2015-2019.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 184 Tahun 1961 tentang Pendirian Perusahaan Negara Industri Makanan dan Minuman.
- Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Purnawijayanti, H. A. (2001). *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rauf, R. (2013). *Sanitasi Pangan & HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Rinawati, W. (2008). Kepuasan Konsumen Terhadap Produk dan Layanan Makanan Restoran “*Student Corner*” Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana Fakultas Teknik UNY. *JPTK (Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan) UNY, Vol. 17, No. 1, 124.*
- Sobur, A. (2013). *Psikologi Umum: dalam Lintas Sejarah*. Bandung: Pustaka Setia.
- Sugiyono. (2015). *Statistika untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Surono, I. S., Sudiby, A., dan Waspod, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suryani, D., dan Astuti, F. D. (2019). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan, Vol. 15, No. 1, 70.*
- Thaheer, H. (2005). *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Umniyat, S., Tutiek, R., dan Yuliat. (2015). *Keamanan Pangan dalam Perspektif Biologi dan Kesehatan*. Yogyakarta: UNY Press.
- Undang-Undang Republik Indonesia No. 3 Tahun 2014 tentang Perindustrian.
- Wahyunanto, S. dan Topowijono. (2018). Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Upaya Peningkatan Mutu Kualitas Food and Beverage (Studi pada Pantai Konang Desa Ngelebeng Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek). *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB), Vol. 58 No. 2.*
- Wibowo, S., Murdinah, dan Fawz, Y. N. (2007). *Petunjuk Mendirikan Perusahaan Kecil (Rev. ed)*. Jakarta: PT Penebar Swadaya.