

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. W., Annisa, A., Ummisah, S., & Regianti, I. (2024). PENINGKATAN PENGETAHUAN PENTINGNYA HIGIENE DAN SANITASI UNTUK KESELAMATAN KERJA PENJAMAH MAKANAN MELALUI KEGIATAN POSTER EDUCATION DI PONDOK PESANTREN. *GEMASSIKA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 112–117.
- Akbar, I., & Silmi, A. (2021). Pengolahan limbah minyak dan lemak di restoran Padang dengan metode fisik (oil grease trap). *Jurnal TechLINK*, 5(2), 1–7.
- Arikunto. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik – Digital Library*.
<https://digilib.iaikhozin.ac.id/prosedur-penelitian-suatu-pendekatan-praktik/>
- Association, I. C. (t.t.). *Fungsi Talenan Berdasarkan Warnanya*. Indonesian Chef Association. Diambil 26 Juni 2026, dari
<https://indonesianchefassociation.com/article/content/fungsi-talenan-berdasarkan-warna>
- Badan Gizi Nasional. (2025). *Program MBG Sentuh 15 Juta Penerima Manfaat, BGN Bidik 82,9 Juta pada Akhir 2025*. Badan Gizi Nasional.
<https://bgn.go.id/news/siaran-pers/siaran-pers-kepala-badan-gizi-nasional/program-mbg-sentuh-15-juta-penerima-manfaat-bgn-bidik-829-juta-pada-akhir-2025>
- Bakri, D. N. R. M. S., Gizi, M., Ristanti, I. K., Gz, S. T., Gz, M., Marfuah, D., & Gz, S. (2018). *Buku Ajar Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi Dasar*. Nuansa Fajar Cemerlang.

- BGN. (2025). *Pedoman Sertifikasi Keamanan Pangan pada SPPG*. <https://cdn-web.bgn.go.id/juknis/01KA7MRKDF4HY0J5H008X5Z201.pdf>
- Desandri, S., Rahmawati, A., & Nurbaeti, T. S. (2024). Hubungan pengetahuan dan sikap penjamah makanan dengan penerapan hygiene sanitasi makanan pada rumah makan di wilayah Anjatan tahun 2024. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 6(01), 56–63.
- detikcom, T. (t.t.). *Biang Kerok 314 Siswa di Banggai Kepulauan Diduga Keracunan Menu MBG*. detiksulsel. Diambil 27 Februari 2026, dari <https://www.detik.com/sulsel/berita/d-8121157/biang-kerok-314-siswa-di-banggai-kepulauan-diduga-keracunan-menu-mbg>
- Dewi, F. U., & Aina, N. (2024). Pengaruh Penyuluhan dengan Media Video dan Poster Terhadap Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Hygiene Tenaga Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Lamandau: Effect of Counseling Using Video and Posters on Knowledge, Attitude and Hygiene Behavior of Food Holder Personnel in Lamandau Hospital Nutritional Installation. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 10(2), 264–275.
- Emmanulle, K. F. V., Saputra, R. A., Wicaksono, A. S. P. Y., Wicaksana, D. P., & Kamal, U. (2025). Keracunan Program Makan Siang Bergizi Gratis dalam Tinjauan Hukum Kemasyarakatan dan Aspek Negara Berkembang. *Jurnal Penelitian Ilmiah Multidisipliner*, 1(04), 1329–1342.
- Fadhila, R., Maksum, M., & Supartono, W. (2024). Evaluasi Implementasi Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Untuk Industri Rumah Tangga Produksi Bolen. *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(2).

- FAO. (n.d.). *Control temperature*. FoodSafetyQuality. <https://www.fao.org/food-safety/emergencies/food-safety-in-natural-disasters/control-temperature/en>
- FAO & WHO. (2023). *General principles of food hygiene. Codex Alimentarius Code of Practice, No. CXC 1-1969*. <http://www.fao.org/documents/card/en/c/cc6125en>
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18.
- FDA, H. F. (2022). Food Code 2022. *FDA*. <https://www.fda.gov/food/fda-food-code/food-code-2022>
- Hedderwick, S. A., McNeil, S. A., Lyons, M. J., & Kauffman, C. A. (2000). Pathogenic organisms associated with artificial fingernails worn by healthcare workers. *Infection Control & Hospital Epidemiology*, 21(8), 505–509.
- Imawati, N., Marfuah, D., & Noviyanti, R. D. (2023). Hubungan Pendidikan, Pengetahuan Dan Lama Kerja Dengan Perilaku Hygiene Penjamah Makanan Di PPMI Assalaam Sukoharjo. *Prosiding University Research Colloquium*, 596–605.
- Inayah, I., Sahani, W., & Ruhban, A. (2024). Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Makanan Di RSUD KH Hayyung Kabupaten Kepulauan Selayar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 24(2), 340–347.

- INDEF. (2024). *Final Report Efek Pengganda Program MBG*.
<https://indef.or.id/wp-content/uploads/2024/11/Final-Report-Efek-Pengganda-Program-MBG.pdf>
- Irawan, D. W. P. (2022). *HYGIENE SANITASI JASA BOGA: diktat kuliah pengembangan bahan pengajaran mata kuliah Penyehatan makanan dan minuman tahun akademik 2022/2023*. PRODI SANITASI PROGRAN D III KAMPUS MAGETAN.
- Iskandar, A. (2021). Analisis Penyelenggaraan Makanan Pada Rumah Qur'An Daarut Tarbiyah Depok. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan (The Journal of Food Technology and Health)*.
- Kemenkes. (2025, Oktober 10). *Kemenkes Tegaskan Keamanan Pangan sebagai Kunci Keberhasilan Program Makan Bergizi Gratis*.
<https://kemkes.go.id/id/kemenkes-tegaskan-keamanan-pangan-sebagai-kunci-keberhasilan-program-makan-bergizi-gratis>
- Kemenkes RI. (2013). *Pelayanan Gizi Rumah Sakit*.
- Kemenkes RI. (2021). *Pedoman Pengawasan Higiene Sanitasi Pangan Berbasis Risiko*.
- Kemenkes RI. (2023). *PERMENKES NO 2 TAHUN 2023*.
- Kemenkes RI. (2024). *PERMENKES NO 17 TAHUN 2024*.
- Kemenko Polhukam, R. (2025, Agustus 4). Menko Polkam: Program Makan Bergizi Gratis Terus Diperluas, Ketahanan Gizi Fondasi Ketahanan Nasional. *Kemenko Polkam R.I*. <https://polkam.go.id/menko-polkam->

program-makan-bergizi-gratis-terus-diperluas-ketahanan-gizi-fondasi-
ketahanan-nasional/

Kepmenaker. (2020). *Keputusan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 333 Tahun 2020*.
[https://jdih.kemnaker.go.id/peraturan/detail/1986/keputusan-menaker-
nomor-333-tahun-2020](https://jdih.kemnaker.go.id/peraturan/detail/1986/keputusan-menaker-nomor-333-tahun-2020)

Komala, F. (2021). *Hubungan Pengetahuan Kehalalan Pangan Dengan Perilaku
Penjamah Makanan Dan Keberadaan Bakteri E. Coli*.

Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan pangan sebagai salah satu upaya perlindungan
hak masyarakat sebagai konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah
Sosial*, 11(1), 57–72.

Mathofani, S., Lestari, D. D., & Diyanah, K. C. (2022). *Gambaran Higiene dan
Sanitasi Jasa Boga di “K” Katering Kabupaten Banyuwangi Overview
Higiene and Sanitation of Katering Service at “K” Catering in Banyuwangi
Regency*.

Media, K. C. (2025, September 19). *569 Siswa di Garut Diduga Keracunan MBG,
Didominasi Pelajar SD*. KOMPAS.com.
[https://bandung.kompas.com/read/2025/09/19/145412478/569-siswa-di-
garut-diduga-keracunan-mbg-didominasi-pelajar-sd](https://bandung.kompas.com/read/2025/09/19/145412478/569-siswa-di-garut-diduga-keracunan-mbg-didominasi-pelajar-sd)

Muttaqin, A. (t.t.). *11 Ribu Dapur MBG Belum Miliki SLHS, Trenggalek Jadi
Sorotan*. detikjatim. Diambil 26 Juni 2026, dari
[https://www.detik.com/jatim/berita/d-8301293/11-ribu-dapur-mbg-belum-
miliki-slhs-trenggalek-jadi-sorotan](https://www.detik.com/jatim/berita/d-8301293/11-ribu-dapur-mbg-belum-miliki-slhs-trenggalek-jadi-sorotan)

Notoatmodjo. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Bineka Cipta.

- Palupi, I., R. (2023). Penyegaran Pengetahuan Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan dan Penerapan Higiene Sanitasi di Katering. *ResearchGate*.
<https://doi.org/10.22146/jp2m.74430>
- Patrick, D. R., Findon, G., & Miller, T. E. (1997). Residual moisture determines the level of touch-contact-associated bacterial transfer following hand washing. *Epidemiology & Infection*, 119(3), 319–325.
<https://doi.org/10.1017/S0950268897008261>
- Porter, C. M. (2016). Revisiting Precede–Proceed: A leading model for ecological and ethical health promotion. *Health Education Journal*, 75(6), 753–764.
<https://doi.org/10.1177/0017896915619645>
- Pujiati. (2025, Oktober 20). Skala Guttman: Rumus, Contoh dan Cara Menghitung. *Penerbit Deepublish*. <https://penerbitdeepublish.com/information/skala-guttman/>
- Putri, L. K., Hasanah, D. L., & Ernyasih, E. (2025). Hubungan antara Pengaruh Sampah Rumah Tangga Tidak Terkelola Terhadap Populasi Vektor Penyakit di Lingkungan Kota. *ULIL ALBAB: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 4(9), 2231–2238.
- Sartika, R. S. (2020). Keamanan pangan penyelenggaraan makanan bagi pekerja. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 1(1), 29–35.
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Konsep HACCP, keamanan, higiene dan sanitasi dalam industri pangan*. Guepedia.
- Sugiyono, D. (2023). *METODE PENELITIAN KUANTITATIF, KUALITATIF, DAN R&D*.

- Suryana, E. A., & Azis, M. (2025). Program makan bergizi: Membangun manusia unggul untuk indonesia emas 2045. *Kebijakan publik berkelanjutan untuk tata kelola yang lebih baik*, 33.
- UGM CFNS. (2020). *Pentingnya Personal Hygiene dalam Mewujudkan Keamanan Pangan* – cfns.ugm.ac.id/id/.
<https://cfns.ugm.ac.id/2020/07/20/pentingnya-personal-hygiene-dalam-mewujudkan-keamanan-pangan/>
- Wardani, S., Wahyuni, S., Safitri, L., Putri, J. T., Hermawan, R., Rokim, M. A., Sabban, I., Kurniawan, A. E., & Wahyuni, I. (2025). Identifikasi Bakteri Pada Swab Telapak Tangan Pedagang Di Kantin Sekolah. *Jurnal Sintesis: Penelitian Sains, Terapan dan Analisisnya*.
- WHO. (2006). *Five Keys to Safer Food Manual*.
- WHO. (2024). *Food safety*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
- WHO, W. H. (2009). *WHO Guidelines on Hand Hygiene in Health Care: First Global Patient Safety Challenge. Clean Care is Safer Care*. World Health Organization.
- Wulandari, A., & Cusmari, C. (2024). Hubungan Pengetahuan dan Gaya Hidup dengan Kejadian Hipertensi di UPTD Puskesmas Bahagia Bekasi. *Malahayati Nursing Journal*, 6(2), 494–515.