

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L. (2018). Upaya peningkatan penerapan sanitasi pada industri pangan skala kecil. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 43(3), 246–254.
- Alpindo, A. (2018). Peningkatan Kualitas Sambal Fermentasi Melalui Penambahan Garam Dan Bahan Penstabil. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 3(2), 1–10. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v3i2.529>
- Dini Dwi Pratiwi Chaerul, Muhammad Khidri Alwi, & Ikham Hardi S. (2021). Penerapan Higiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar. *Window of Public Health Journal*, 2(1), 152–162. <https://doi.org/10.33096/woph.v2i1.132>
- Faidoh Fatimah, A. I., Hapsari, R. D., Adzkiya, M. A. Z., & Mariyani, N. (2022). Peningkatan Pengetahuan Dan Kesadaran Penerapan Sanitasi Higiene Di Ukm Pengolahan Sagu, Bogor. *Community Development Journal: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 242–247. <https://doi.org/10.31004/cdj.v3i1.3739>
- Ginting, P. 1995. Mencegah dan Mengendalikan Pencemaran Industri. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.halaman 32-45.
- Indriani, I., Asnani, A., & Sadimantara, M. S. (2021). Sambal Berbasis Hasil Perikanan Seluruh Indonesia. *Jurnal Fish Protech*, 4(2), 114. <https://doi.org/10.33772/jfp.v4i2.21751>
- Kusmiyati, Sinaga, R. E., & Wanti. (2013). Kebiasaan Cuci Tangan, Kondisi Fasilitas Cuci Tangan dan Keberadaan E. Coli pada Tangan Penjamah Makanan di Rumah Makan dalam Wilayah Kerja Puskesmas Oebobo Kupang Tahun2012.*AnalyticalBiochemistry*, 11(1),1–5.
<http://link.springer.com/10.1007/978-3-319-59379-1%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/B978-0-12-420070-8.00002-7%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.ab.2015.03.024%0Ahttps://doi.org/10.1080/07352689.2018.1441103%0Ahttp://www.chile.bmw-motorrad.cl/sync/showroom/lam/es/>
- Lestari, N., Jumakil, J., & Harleli, H. (2023). Penerapan Higiene & Sanitasi Food Safety Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Dewi Sartika Kota Kendari Tahun 2022. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan Indonesia*, 4(1), 37–44. <https://doi.org/10.37887/jgki.v4i1.43100>
- Mardhani, M. A., Rachmayanti, R. D., & Soedarwanto, S. (2021). Healthy Workplace Guidelines (Who) Dimensi Lingkungan Fisik Pada Perusahaan X Di Surabaya. *Preventif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 12(2), 225. <https://doi.org/10.22487/preventif.v12i2.208>
- Poernomo, D., Suseno, S. H., Supriyono, E., & Arifah, F. (2019). Pengolahan ikan tuna menjadi sambal ikan tuna (Sauna) Sebagai produk bernilai jual tinggi di Desa Sukaraja, Kabupaten Sukabumi, Jawa Barat. *Jurnal Pusat Inovasi*

Masyarakat, 1(1), 50–58.

Purnomo, W., & Kurniawati, E. (2019). Standarisasi Penentuan Jam Kerja, Lembur, dan Cuti pada Perusahaan Multinasional di Indonesia. *Jurnal Manajemen*, 2(1), 1–17.

Rivianto, F. A., Aida, F., Nola, F., Andriani, N., Utami, M. R., & Nurfadhila, L. (2023). Review : Analisis Peredaran Penggunaan Pengawet Legal Dan Ilegal Yang Digunakan Pada Produk Pangan. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(1), 118–126. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i1.18>

Roza, Mulyani. 2014. Pengetahuan sikap dan perilaku higiene pengolahan makanan. Lampung: Jurnal Keperawatan.

Setyawanti, O., & Andayani, S. (2015). Higiene dan sanitasi jajan pasar di pasar kotagede yogyakarta. *Jurnal Keluarga*, 1(2), 130–137.

Suherman, A. P., Ane, R. La, & Ibrahim, E. (2013). Praktik Hygiene Penjamah Dan Sanitasi Peralatan Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Pada Sd Di Kel. Antang Kec. Manggala Kota Makassar. *Jurnal Mkmi*, 103–108.

Sulistijowati, R., Manteu, S. H., & Tahir, M. (2020). Kuliner Sambal Ikan. In *Unpad Press*.
https://www.google.co.id/books/edition/Kuliner_Sambal_Ikan/efkeEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=0

Surono, I., S., A. Sudibyo, P., Waspodo. 2018. Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Deepublish.

Wardhani, D. H., Aryanti, N., Buchori, L., & Cahyono, H. (2019). Application of an Integrated Cooking Pan in Sambal Production. *Journal of Physics: Conference Series*, 1295(1). <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1295/1/012075>

Yulianto, A, N. (2015). Penerapan Standard Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31–39.