

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Yosvita M. N. N., (2011). *Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr.Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan*. Semarang: Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro.
- Acikel, C. H., Ogur, R., Yaren, H., Gocgeldi, E., Ucar, M., Kir, T., (2008). The Hygiene Training of Food Handlers at a Teaching Hospital. *Food Control ELSEVIER* 19 (2008) 186–190
- Afriyenti, (2002). *Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Pekanbaru dan Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Pekanbaru* (Skripsi). Bogor : Institut Pertanian Bogor.
- Alwi, Hasan., (2007). *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Anantajati, Paramita., (2015). *Hubungan Pengetahuan dan Praktik Higiene Perorangan dengan Angka Kuman dan Bakteri Patogen pada Penjamah Makanan di Katering PT. Pim Kalimantan Timur*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Andarmoyo, (2012). *Personal Hygiene, Konsep, Proses, Aplikasi dalam Praktik Keperawatan*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Bas, M., Murat, A.S., Kivanc, G., (2004). The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers in food businesses in Turkey. *Food Control* 17. 317–322
- Cahyaningsih, C.T., Kushadiwijaya, H., Tholib, A., (2009). Hubungan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Warung Makan. *Berita Kedokteran Masyarakat* Vol. 25, No. 4, 180-188.
- Cairo, R., Silvia, L., Andrade, C., Santos, K., Antos, D., et al. (2008). Bacterial Contamination in Milk Kitchen in Pediatric Hospital in Salvador, Brazil. *Braz J Infect Dis*/ 2008;12(3).
- Centers of Disease Control and Prevention's. (2002). *Healthcare-associated Infections (HAI)*. Diakses pada 6 Mei 2017, dari <https://www.cdc.gov/hai/surveillance/>
- Darmadi., (2008). *Infeksi Nosokomial: Problematika dan Pengendaliannya*. Jakarta: Salemba Medika

- Dewi. (2014). *Perbedaan Angka Kuman pada Coass dan Perawat setelah Melakukan Tindakan Hand Hygiene*. Yogyakarta: Universitas Muhammadiyah Yogyakarta
- Direja, A.H. (2011). *Buku Ajar Asuhan Keperawatan Jiwa*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Djarismawati, Sukana, B., Sugiharti, (2004). Pengetahuan dan Perilaku Penjamah tentang Sanitasi Pengolahan Makanan pada Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta. *Media Penelitian dan Pengembangan*. Vol. 14 No. 03, 31-37.
- Djaja, IM., (2005) Faktor yang Mempengaruhi kontaminasi E. coli pada makanan yang disajikan tempat pengelolaan makanan di Jakarta Selatan. *Medika*. XXXI(9):555-9.
- Djuanda, A., (2010). *Ilmu Penyakit Kulit dan Kelamin*. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Dwidjoseputro, D. (2005). *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Malang: Djembatan.
- Erasmus, V., Daha, T. J., Brug, H., Richardus, J. H., Behrendt, M., Vos, M., et al., (2010). Systematic Review of Studies on Compliance with Hand Hygiene Guidelines in Hospital Care. *Chicago Journal*.
- Haince, (2012). Personal Behavior and Environment Risk and Protective Factor. *Science* 312: 1752-1753
- Hasyim, H. (2007). Manajemen Hyperkes dan Keselamatan Kerja di Rumah Sakit (Tinjauan Kegiatan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di Institusi Sarana Kesehatan). *Jurnal JMPK 2007*; 08(02).
- Hiasinta, (2001). *Sanitasi Hygiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Hidayat, A. A. (2008). *Metode Penelitian Keperawatan dan Teknik Analisa Data*, Edisi Pertama. Jakarta: Salemba Medika
- Kementrian Kesehatan RI. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta
- Loiselle. G.C., Profetto McGrath., J., Polit, D.F., Beck, C.T., (2004). *Canadian Essential of Nursing Research*. Philadelphia: Lippincott Williams & Wilkins.
- Marsaulina, Irnawati. (2004) *Study Tentang Pengetahuan Perilaku dan Kebersihan Penjamah Makanan pada Tempat Umum Pariwisata di DKI Jakarta (TMII, TIJA, TMR)*. Sumatera Utara : Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara.

- Mark, D., Leonard, C., Breen, H., Graydon, R., O’Groman, C., Kirk, S., (2014). Mobile Phone in Practical Practices: Reducing the Risk of Bacterial Contamination. *The International Journal of Clinical Practice*. 68, 9, 1060-1064.
- Marwoto Agus,. Bady, (2007). *Analisis Kinerja Perawat dalam Pengendalian Infeksi Nosokomial di Ruang IRNA 1 RSUP. Dr. Sardjito*. Yogyakarta
- Naing, N.N., Zain, M.M., Abdullah N. (2007) A Study on reliability of questionnaire on knowledge, attitude and practice (KAP) of food handlers towards food borne diseases and food safety. *International Medical Journal*, 2007;14( 4):281-5.
- Number of Microorganism on Your Hand. (2008). *Number of Microorganism on Your Hand*. Diakses pada 3 Mei 2017, dari <http://www.handhygiene.net/microorganisms-on-hands/>
- Notoatmodjo, S. (2003). *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. PT. Rineka Cipta.Jakarta.
- Potter & Perry. (2006). *Buku Ajar Fundamental Keperawatan (Yasmin Asih, Penerjemah)*. Jakarta: EGC.
- Pratami, H.A., Apriliana, E., Rukmono, P., (2013). Identifikasi Mikroorganisme pada Tangan Tenaga Medis dan Paramedis di Unit Perinatologi Rumah Sakit Abdul Moeloek Bandar Lampung. *Medical Journal of Lampung University*. Vol. 2. No. 5
- Pratiwi, ST. (2008). *Mikrobiologi Farmasi*. Yogyakarta: Penerbit Erlangga.
- Ramadayanti. (2015). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Petugas Penjamah Makanan dengan Perilaku Hygiene di Instalasi Gizi Rumah Sakit TNI-AD Salak Bogor Tahun 2014*. (Skripsi). Jakarta: Universitas Esa Unggul
- Rahman, M. M., Arif, M. T., Bakar, K., Tambi, Z. B., (2012). Food Safety Knowledge, Attitude and Hygiene Practices Among The Street Food Vendors in Northern Kuching City, Sarawak. *Borneo Science*. Malaysia : Universiti Malaysia Serawak.
- Riga, P. N., Buntuan, V., Rares, F., (2015). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Aerob yang Dapat Menyebabkan Infeksi Nosokomial di Ruangan Instalasi Gizi Blu Rsup Prof. Dr. R. D. Kandou Manado. *Jurnal e-Biomedik (eBm)*. Volume 3, Nomor 1, Januari-April 2015.

- Robinson, J.G. (2012). *Food Safety Basic "A Reference Guide for Foodservice Operators"*. U.S.A: North Dakota State University.
- Romanda,. (2012). *Hubungan Personal Hygiene dengan Keberadaan Escherechia coli pada Makanan di Tempat Pengolahan Makanan (TPM) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Samani., Haryanto (2011) *Faktor-faktor dan Penyebab Perilaku Menyimpang*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya, 2011.
- Sax, H., Allegranzi, B., Uckay, I., Larson, E., Boyce, J., Pittet, D., (2007). 'My five moment for hand hygiene': a user-centered design approach to understand, train, monitor, and report hand hygiene. *Journal of Hospital Infection.*, 67, 9-21.
- Shojaei, H., Shooshtaripoor, J., Amiri, M., (2006). Efficacy of Simple Hand-Washing in Reduction of Microbial Hand Contamination of Iranian Food Handlers. *Food Research International* 39 (5), 525-529.
- Soedarmo, S., Poorwo., Herry, G., Rezeki, S.S., Hindra, I., (2008). *Buku Ajar Infeksi dan Pediatri Tropis (2<sup>nd</sup>.ed)*. Jakarta: Badan Penerbit IDAI.
- Supeni, M., (2006). *Hubungan Perilaku Cuci Tangan Perawat dengan Angka Kuman Bakteri Aerob Penyebab Infeksi Nosokomial*. Karya Tulis Ilmiah Strata Satu. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta, Yogyakarta.
- Suriawira, U., (2005). *Mikrobiologi Dasar*. Jakarta : Papas Sinar Sinanti.
- Susanna, Dewi, Hartono, B., (2003) Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-Gado di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Bakteriologis. *Makara Seri Kesehatan*. Fakultas Kesehatan Masyarakat : Universitas Indonesia. 7 (1) :21-29. Jakarta ; 2003.
- Wartolah, (2010). *Kebutuhan Dasar manusia dan Proses Keperawatan*. Jakarta. Salemba Medika
- Weaver, E. R. N., Agius, P. A., Veale, H., Dorning, K., Hlang, T. T., Aung, P. P., *et al.*, (2016). Water, Sanitation, and Hygiene Facilities and Hygiene Practices Associated with Diarrhea and Vomiting in Monastic Schools, Myanmar. *The American Society of Tropical Medicine and Hygiene*. 95(2), 2016, pp. 278–287.
- Widiastuti, A., (2007) *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Partisipasi Kader dalam Kegiatan Posyandu di Kelurahan Grobogan Tahun 2006*. Semarang : Fakultas Kesehatan Masyarakat Univeresitas Negeri Semarang.

World Health Organization. (2002). *Prevention of hospital-acquired infections: A practical guide 2nd edition*. WHO/CDS/CSR/EPH/2002.12

World Health Organization. (2009). *WHO Guidelines on Hand Hygiene in Health Care: First Global Patient Safety Challenge Clean Care Is Safer Care*. Diakses pada 3 Mei 2017, dari <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK144041/>