

DAFTAR PUSTAKA

- Arikunto, S. 2014. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Edisi Revisi. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2022.
- Cahya, T., Mellova., Rosarion.T.M. (2019). Uji Cemarkan Mikroba Es Batu Pada Penjual Minuman di Lingkungan Pasar Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan. *Saintech Farma* 12(2): 80.
- Cahyadi W, 2018, *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan Jakarta : Bumi Aksara*.
- Cahyadi W. 2016. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2007 Tentang Kesehatan. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI: 2007.
- Depkes RI. 2011. Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta.
- Fauziah, Rina dan Suparmi. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. 4(1), 11–18.
- Firdausiyah. (2018). Studi Tentang Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Jasaboga Pt Periska Multi Usaha (PMU) Tahun 2018. *Repository Poltekkes Surabaya*, 5–24. [http://repo.iain-tulungagung.ac.id/5510/5/BAB 2.pdf](http://repo.iain-tulungagung.ac.id/5510/5/BAB%202.pdf)
- Guli, M. M. (2016). Patogenesis Penyakit Kolera Pada Manusia. *Jurnal Biocelebes*, 10(2), 18–24.
- Hadiana, B.A. (2018). Identifikasi Siklamat Pada Pangan Jajanan Anak Sekolah Dan Keluhan Kesehatan. Surabaya: Departemen Kesehatan Lingkungan - Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga.
- Irawan, D. W. P (2022). Prinsip-prinsip Higiene Sanitasi Makanan. Diktat Kuliah Pengembangan Bahan Pengajaran Mata Kuliah Penyehatan Makanan Minuman. Prodi Sanitasi Program D-III Kampus Magetan. Magetan: Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Kaper, J.B., J.P. Nataro and H.L. Mobley. 2014. *Pathogenic E. coli*. *Nature Reviews Microbiology* 2 (2): 123-140.

- Kasim, K. P., Juherah, Rahmadani, F. F., Rostina, & Saleh, M. (2022). Analisis Personal HYGIENE pada Penyajian Makanan di Pasar Segar Panakkukang Kota Makassar. *Higiene: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(3), 171–177.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- McLauchlin J, R.T. Mitchell, W.J. Smerdon, and K. Jewell. 2014. *Listeria monocytogenes and listeriosis: a review of hazard characterisation for use in microbiological risk assessment of foods. International Journal of Food Microbiology* 92:15– 33.
- Napitupulu, L. H., Lasriany, E., & Crystandy, M. (2019). Analisis HYGIENE Sanitasi Tempat Penjualan Makanan dan Bakteri Escherichia coli pada Jajanan Manisan di Pasar Ramai Kota Medan. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 5(1), 102. <https://doi.org/10.33143/jhtm.v5i1.329>
- Nindiya P. (2015). Identifikasi Bakteri Salmonella sp, pada Makanan Jajanan di Mesjid Fathullah Ciputat Tahun 2015. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Noor, A., & Nasmiati. (2022). Analisis Faktor Yang mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan Pedagang Terhadap Penerapan Personal HYGIENE Di Pasar Sentral Mina Minanga Kabupaten Buton Utara. *Journal of Health Quality Development*, 2(2), 47–54.
- Notermans S and Hoornstra E. 2000. *Risk assessment of Listeria monocytogenes in fish products: some general principles, mechanism of infection and the use of performance standards to control human exposure. International Journal of Food Microbiology* 62:223–229.
- Pedoman Higiene Sanitasi Sentra Pangan Jajanan atau Kantin atau Sejenisnya yang Aman dan Sehat Tahun 2021.
- Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Cemar Mikroba Dalam Pangan Olahan Roti Manis.

- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan.
- Prabu, 2008. Higiene dan Sanitasi Makanan.<http://gmpg.org>. Jakarta. Diakses Pada Tanggal 29 Oktober 2023.
- Prajudi, Poerbantanoë. 2023. Sentra Wisata Kuliner. Diakses pada Tanggal 28 Oktober 2023.
- Ruslan. 2022. Strategi Digital Marketing Di Masa Pandemi Covid-19: Studi UMKM di Kota Metro. *Junal Distribusi Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung* (10). No.2, 209 -216.
- Standart Nasional Indonesia Nomor 01-2346 Tahun 2006 tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sukardi. 2015. *Metodologi Penelitian Pendidikan Kompetensi dan Prakteknya*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.
- UU. (1996) Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 1996.
- Wahyuni, H. (2021). *Penerapan Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Rizky Amalia Sragen Pada Tahun 2021*.
- Waluyo, L. (2018). *Teknik dan Metode Dasar dalam Mikrobiologi*. UMM Press. Malang.
- Yuliana. (2017). *Membuat Aneka Roti*. Swadaya. Jakarta.