

DAFTAR PUSTAKA

- A Mu'thi Andy Suryadi, S.Farm, A. (2014). Analisis Cemaran Bakteri Pada Mie Basah pasar sentral kota Gorontalo. *World Health Organization, World Bank Group, OECD, July*, 1–100. <http://elibrary.almaata.ac.id/1714/%0Ahttps://osf.io/yejcm/%0Ahttp://elibrary.almaata.ac.id%0Ahttps://bmjopen.bmj.com/lookup/doi/10.1136/bmjopen-2019-030624%0Ahttps://ppjp.ulm.ac.id/journal/index.php/JPKMI/article/view/2758%0Ahttp://stikara.ac.id/jupermik>
- Aini, T. L. N. (2015). Analisis penerapan higiene industri mie basah “x” dan pemeriksaan zat pewarna methanil yellow secara kualitatif. *Digital Repository Universitas Jember*, 1–107. <http://repository.unej.ac.id/>
- Alawiyah, T. (2021). penelitian kualitatif cross sectional. *Mitra Wacana Media*, 3(1), 31–39.
- Amalia, R. (2023). Identifikasi Formalin Dan Boraks Pada Mie Basah Di Pasar Grogolan Kota Pekalongan. *E-Indonesian Journal of Health and Medical*, 3(3), 1–14. <http://ijohm.rcipublisher.org/index.php/ijohm>
- Amalia Yunia Rahmawati. (2020). *Identifikasi Penggunaan Formalin Pada Ikan Asin dan Faktor Perilaku Penjual di Pasar Tradisional Kota Semarang*. *Journal of Unnes Journal of Public Health*. 11(July), 1–23.
- Amitasatyaningsih. (2017). Gambaran higiene sanitasi dan keberadaan escherichia coli dalam jajanan kue basah di pasar kota kendari tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(5), 1–10.
- DEPKES RI. (2016). Prinsip prinsip Hygiene sanitasi makanan dan minuman. *Depkes RI*, 6.
- Fauziah, R. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- H Adam Malik, Marpaung, N., Nuraini, D., & Marsaulina, I. (2012). *HYGIENE SANITASI PENGOLAHAN DAN PEMERIKSAAN ESCHERICHIA COLI DALAM PENGOLAHAN MAKANAN DI INSTALASI GIZI RUMAH SAKIT UMUM PUSAT H. ADAM MALIK TAHUN 2012*. 1–10.
- Helena, H. (2020). *Pengaruh Pemanfaatan Wortel Dalam Pembuatan Selai Terhadap Mutu Organoleptik*. 68 Halaman.
- Herdin. (2021). Analisis Boraks pada Mie Basah dan Mie Kering di Bekasi Utara dan Bekasi Timur dengan Spektrofotometri UV-Vis. *Jurnal Ilmu Kefarmasian*, 14(1), 1–4.
- Indriani, A. D., & Suwita, K. (2018). Keamanan Pangan Mie Basah Kuning

- (Kandungan boraks, formalin, methanyl yellow) DI Beberapa pasar tradisional Kota Malang (Food Safety of Yellow Wet Noodles (Boraks Content, Formalin, Methanyl Yellow) in Several Traditional Market Malang City). *Jurnal Gizi KH, Desember, 2018*(1), 42–51.
- Istiani, H. G. (2021). Higiene Penjamah, Sanitasi Pengolahan Makanan, Penyajian Makanan Berhubungan dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli pada Makanan Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Kesehatan Pertiwi, 3*(1), 173–178.
- Kriswiharsi, M. (2015). Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Sambal Makanan Akibat Higiene Penjual Yang Kurang Baik. *Jurnal Visikes, 14*(1), 10–16.
- Nugraheni, A. R. (2017). Pembagian Kerja Dan Curahan Waktu Kerja Wanita Dalam Rumah Tangga Petani Karet Di Desa Karang Agung Dan Sumber Mulya Kecamatan Lubai Ulu Kabupaten Muara Enim Provinsi Sumatera Selatan. *Geo Educasia-S1, 53*(9), 1689–1699.
- Parengkuan, C. (2019). Identifikasi Kandungan Formalin Pada Mie Basah Yang Beredar Di Pasar Beriman Kota Tomohon. *The Tropical Journal of Biopharmaceutical, 2*(2), 158–169.
- Romanda, F., & Risanti, E. D. (2016). HUBUNGAN PERSONAL HYGIENE DENGAN KEBERADAAN ESCHERICHIA COLI PADA MAKANAN DI TEMPAT PENGOLAHAN MAKANAN (TPM) BUFFER AREA BANDARA ADI SOEMARMO SURAKARTA ASSOCIATION OF PERSONAL HYGIENE WITH THE PRESENCE OF Escherichia coli IN FOOD PROCESSING (TPM) BUFFER. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia, 8*(1), 41–46.
- Soendari, T. (2022). Metode Penelitian Deskriptif. *Universitas Pendidikan Indonesia, 25*.
https://www.academia.edu/26183294/Penelitian_Deskriptif_ppt_Compatibility_Mode_?bulkDownload=thisPaper-topRelated-sameAuthor-citingThis-citedByThis-secondOrderCitations&from=cover_page
- Sofiana E. (2012). Hubungan Higiene Dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Tapos Depok. *Kesehatan Masyarakat*. <https://doi.org/10.47718/jkl.v7i1.615>
- Syahrizal, S. (2017). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan Escherichia Coli Diperalatan Makan Pada Warung Makan. *Action: Aceh Nutrition Journal, 2*(2), 132. <https://doi.org/10.30867/action.v2i2.67>
- Wardani, D. L. (2019). IDENTIFIKASI BAKTERI Escherichia coli PADA SAUS MAKANAN JAJANAN DI SEKITAR KAMPUS UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA. *Jurusan Teknik Kimia USU, 3*(1), 18–23.

- Wiji, B. R., & Gunawan, A. T. (2017). Studi Hygiene Sanitasi Pengolahan Makanan Dan Kandungan Salmonella sp Di Jalan Jenderal Sudirman Sokaraja Tahun 2016. *Buletin Keslingmas*, 36(1), 14–20. <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v36i1.2959>
- Wurarah, A. K., Akili, R. H., & Joseph, W. B. S. (2019). *GAMBARAN HIGIENE SANITASI PENJUAL DAN KEBERADAAN BAKTERI ESCHERICHIA COLI PADA MIE BASAH DI PASAR LANGOWAN TAHUN 2019.*