

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiningrum Y. 2018. *Hubungan Hygiene Sanitasi dengan Angka Kuman Peralatan Makan pada Pedagang Makanan Kaki Lima di Alun-alun Kota Madiun*. Skripsi. Prodi Kesehatan Masyarakat Stikes Bhakti Husada Mulia.
- Amalia, Suci F., Hestiningasih, R., Ginandjar, P., Wuryanto A.M. 2019. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Mikrobiologis Jajanan Batagor di Kecamatan Tembalang*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Vol. 7, No. 1.
- Anwar M.K. 2017. *Pemeriksaan ALT (Angka Kuman) pada Makanan di Warung Acil Kota Baru, Kelurahan Dadi Mulya, Samarinda tahun 2017*. Naskah Publikasi. Jurusan Kesehatan Lingkungan Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur.
- BPOM. 2017. *Berita Keracunan Bulan April-Juni 2017*. (ik.pom.go.id) diakses 4 November 2019.
- Dewi, Latifa, El. S., Fawwarahly, Kautsar R. 2016. *Kualitas Mikrobiologis Daging Unggas di RPA dan yang Beredar di Pasaran*. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan Vol. 4, No.3.
- Dhafin, A. A. 2017. *Analisis Cemaran Bakteri Coliform Escherichia coli pada Bubur Bayi Home Industry di Kota Malang dengan Metode TPC dan MPN*. Skripsi. Jurusan Farmasi Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.
- Fikar, S dan Ruhyadi D. 2010. *Beternak Sapi Potong*. Google Books : AgroMedia.
- Hidayat A.A.A. 2018. *Metodologi Penelitian Keperawatan dan Kesehatan*. Jakarta : Salemba Medika.
- Kasim, K.P. dan Sari A,A,M. 2018. *Hubungan Personal Hygiene Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis MPN Coliform pada Jajanan di Wilayah Pasar Segar Panakukang Kota Makassar*. Jurnal Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat Vol. 18 No. 2.
- Kusuma, T.S., Kurniawati, A.D., Rahmi, Y., Rusdan, I.H., Widyanto, R. M. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang : UB Press.
- Kuswiyanto. 2014. *Bakteriologi 1 Buku Ajar Analisis Kesehatan*. Jakarta : Buku Kedokteran.
- Lean, M.E.J. 2013. *Ilmu Pangan, Gizi & Kesehatan*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Lestari D.P., Nurjazuli, Hanani D. 2015. *Hubungan Higiene Penjamah dengan Keberadaan Bakteri Escherichia coli pada Minuman Jus Buah di Tembalang*. Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia Vol. 14, No. 1.

- Lestari I. S. Dan Gunawan A.T. 2017. *Studi Hygiene Sanitasi dan Kandungan Bakteri Salmonella sp. pada Pengolahan Sate Ayam di Desa Pasir Lor Kecamatan Karanglewas Kabupaten Banyumas Tahun 2017*. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 37, No. 2
- Maleba S., Joseph W., Akili, R. 2019. *Keberadaan Escherichia coli pada Air Bersih, Tangan Penjamah Makanan, dan Sayur Kubis Rumah Makan Lalapan di Lawongan Raya Kabupaten Minahasa*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Vol. 8, No. 6.
- Melawati B., Fakhrurrazi, Abrar M. 2019. *Deteksi Bakteri Salmonella sp. pada Ikan Asin Talang-Talang di Kecamatan Leupung Kabupaten Aceh Besar*. Jurnal Vol. 3, No. 3.
- Muchtadi T.R., Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses & Teknologi Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Nuraya, A.D. dan Nindya T.S. 2017. *Hubungan Praktik Personal Hygiene Pedagang dengan Keberadaan Bakteri Escherichia coli dalam Jajanan Kue Lapis di Pasar Kembang Kota Surabaya*. Jurnal Media Gizi Indonesia Vol. 12 No. 1.
- Oktaviani F. 2019. *Perilaku Pedagang dalam Penerapan Personal Hygiene dan Kualitas Bakteriologis Makanan Jajanan serta Air Bersih di Pasar Tambak Rejo Surabaya*. Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 5 Tahun 2015 tentang Cara Ritel Pangan yang Baik di Pasar Tradisional.
- Peraturan Menteri Kesehatan No. 32 tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum.
- Purwadi, Radiati, Evanuarini. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. Google Books : Universitas Brawijaya Press.
- Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi Hygiene dan K3*. Bandung : Rekayasa Sains.
- Safitri E., Hidayati N.A., Hertati R. 2019. *Prevalensi Bakteri Salmonella pada Ayam Potong yang dijual di Pasar Tradisional Pangkalpinang*. Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi dan Mikrobiologi Vol. 4 No. 1.
- Sahani W. dan Nasir I.R. 2019. *Analisis Kondisi Sanitasi dengan Keberadaan Bakteri Coliform pada Daging Sapi di Pasar Terong Kota Makassar*. Jurnal Sulolipu Vol. 19 No. 1.
- Sammulia S.F., Suhatri N., Chaterine. 2019. *Deteksi Rhodamin B pada Saus Serta Cemaran Boraks dan Bakteri Salmonella sp. pada Cilok Jajanan Sekolah Dasar Kota Batam*. Jurnal Farmasi Indonesia Vol. 16 No. 2.

- Sawong, K., Andrias D., Muniroh L. 2016. *Penerapan Higiene Sanitasi Jasaboga pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 di Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah*. Jurnal Media Gizi Indonesia Vol.11 No. 1.
- Situmorang TS. 2020. *Pemeriksaan Salmonella thypii dan Eschericia coli pada Es Jagung di Pasar Tradisional Padang Bulan, Medan*. Jurnal Pendidikan Biologi Nukleus Vol. 6 No. 1
- SNI 2897:2008 tentang Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam daging, telur dan susu serta hasil olahannya.
- SNI 7388:2009 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan.
- Soeparno. 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Yogyakarta : Gadjah Mada University.
- Suci I.G.A.A., Suyasa I. N. G. 2017. *Keadaan Hygiene Sanitasi Pemindangan Ikan Desa Kusamba Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung Tahun 2017*. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 8 No. 2.
- Suardana I.W, Swacita I.B.N. 2009. *Higiene Makanan*. Denpasar : Udayana University Press.
- Suryono I.S., Sudibyo A., Waspodo P. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan*. Google Books: Binus University.
- Suryono, H., Narwati, Nurmayanti D. 2019. Modul Praktikum Teknik Pengambilan Sampel. Surabaya : Poltekkes Surabaya.
- Sutoko A., Hapsari R., Hadi P. 2019. *Kualitas Bakteriologi Peralatan Masak dan Makan di Rumah Sakit Nasional Diponegoro*. Jurnal Kedokteran Diponegoro Vol. 8 No. 4.
- Taufik, T.F. 2018. *Identifikasi Bakteri Coliform pada Salmon Mentah dalam Sajian Sushi di Restoran Jepang di Kota Bandar Lampung*. Skripsi. Prodi Pendidikan Dokter Fakultas Kedokteran Universitas Lampung.
- Wasisto, B.H., Martini, Yuliawati S., Purwantisari. 2017. *Gambaran Sanitasi Tempat Berdagang Warung Penyet di Kecamatan Tembalang*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Vol. 5, No. 1.
- WHO. 2005. Fokus Pendidikan Kesehatan. Jakarta : Buku Kedokteran.
- Widoyoko, E.P. 2012. *Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Yaman, M. Aman. 2019. *Teknologi Penanganan dan Pengolahan Limbah dan Hasil Samping Peternakan*. Google Books : Syiah Kuala University Press.

- Yulianto, Rochmawati, Selviana. 2017. *Studi Praktik Higiene Penjamah dan Keberadaan Kuman Coliform pada Cincau Hitam Kota Pontianak*. Jurnal Mahasiswa dan Penelitian Kesehatan.
- Yunita. 2013. *Studi Penerapan Cara Produksi Makanan yang Baik pada Jajanan Bakso yang Dikonsumsi Murid di SDN Kompleks Mangkura Kota Makassar*. Jurnal MKMI Hal 153-161.
- Yunus, Salma P., Umboh J.M.L., Pinontoan O. 2015. *Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia coli pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado dan Kota Bitung*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Vol. 5, No. 3.