

DAFTAR PUSTAKA

- Achmad, D. (2004). *Kimia Lingkungan*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Agustina, T. (2014). Kontaminasi Logam Berat Pada Makanan Dan Dampaknya Pada Kesehatan. *TEKNOBUGA*, 53-65.
- Alhabsyi, N., Mantiri, F. R., & Kandou, F. E. (2016). Perhitungan Angka Kuman Dan Identifikasi Bakteri Dari Alat Makan Pada Restoran, Warung Makan Permanen Sederhana Dan Pedagang Makanan Kaki Lima Di Kota Manado. *PHARMACON*, 322-330.
- Anwar, H., & dkk. (1990). *Pedoman Bidang Studi Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi*. Jakarta: Pendidikan Sanitasi.
- Aprilia, A. (2017). Usap Peralatan Makan. *Makassar*.
- Ariyani, S. B., Pertiwi, Y. K., & Asmawit. (2018). Pengaruh Penambahan Pengawet dan Uji Aktivitas Antibakteri Escherichia coli pada Sediaan Gel Lidah Buaya. *JURNAL TEKNOLOGI PROSES DAN INOVASI INDUSTRI, VOL. 3, NO. 1*, 1-5.
- Darmayasa, I., Ariyanti, N., & Sudirga, S. (2012). Daya Hambat Ekstrak Kulit Daun Lidah Buaya (*Aloe barbadensis* Miller) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 dan *Escherichia coli* ATCC 25922. *Jurnal Biologi XVI (1) ISSN : 1410 5292*, 1 - 4.
- Depkes RI. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Dirjen PPL dan PM.
- Depkes RI. (2004). *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular dan Penyehatan Lingkungan Pemukiman.
- Djaja, I. (2008). Kontaminasi E.coli Pada Makanan Dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) Di Jakarta Selatan 2003. *MAKARA, KESEHATAN*, 36-41.
- Djajadiningrat, S. (1989). *Makanan Kesehatan dan Katering*. Jakarta: CV Miswar.
- DP, A., Sadimin, Sariyem, & Nugraheni, H. (2015). Daya Hambat Getah Lidah Buaya (*Aloe Vera*) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Streptococcus mutans*. *Jurnal Kesehatan Gigi Vol.02 No.1*, 1-7.
- Fadhliya, M. F., Wahyuningsih, N. E., & Hanani, Y. (2105). Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang Di

Wilayah Sekitar Kampus UNDIP Tembalang. *JURNAL KESEHATAN MASYARAKAT (e-journal)*, 769-775.

Fardiaz, S. (1993). *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT Raja Grafindo Persada.

Fifendy, M. (2017). *Mikrobiologi*. Depok: KENCANA.

Indraswati, D. (2016). *Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan.

KEPMENKES RI No. 715 tahun 2003. (n.d.). Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga.

Marisdayana, R. (2017). Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan. *Jurnal Endurance 2(3)*, 376-382.

Marwantini. (2010). Keamanan Pangan dan Penyelenggaraan Makanan. *PTBB FT UNY*.

Modul Mikrobiologi Ikan. (2018, November 28). Retrieved from Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan: <http://www.pusdik.kkp.go.id/elearning/index.php/modul/kompetensi/181128-094120mikrobiologi-ikan>

Napitupulu, R. (2018, November 28). *Modul Mikrobiologi Ikan*. Retrieved from Pusat Pendidikan Kelautan dan Perikanan: <http://www.pusdik.kkp.go.id/elearning/index.php/modul/kompetensi/181128-094120mikrobiologi-ikan>

Narwati, Koerniasari, & Adam, D. (2016). *Modul Praktikum Mikrobiologi Lingkungan*. Surabaya: Politeknik Kesehatan Kemenkes Surabaya.

Peraturan Pemerintah RI. (2019). *Keamanan Pangan*. Indonesia: Presiden Republik Indonesia.

Puteri, T., & Milanda, T. (2016). Uji Daya Hambat Ekstrak Daun Lidah Bauaya (*Aloe vera L.*) Terhadap Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*: Review. *Farmaka*, 9-17.

Septiani, N. W. (2017). Uji Kemampuan Larutan Buah Belimbing Wuluh (*Averrhoa bilimbi*) Dalam Menurunkan Jumlah Kuman Pada Peralatan Makan Di Cafeteria Perpustakaan UIN Alauddin Makassar. *Skripsi UIN Alauddin Makassar*, 1-83.

Surono, I., Sudiby, A., & Wasposito, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Sleman: deepublish publisher.