

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan Dan Minuman*. - A. 1st, Cet 2 edn. Yogyakarta: Deepublish.
- Ananda, B. R. and Khairiyati, L. (2017). "Angka Kuman Pada Beberapa Metode Pencucian Peralatan Makan". *Medical Laboratory Technology Journal*, 3(1), p. 6. doi: 10.31964/mltj.v3i1.153.
- Arisman. (2009). *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. 1st edn. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Aristin, N. P. I., Mahayan, I. M. B. and Aryasih, I. G. A. M. (2014). "Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan dan Pencucian Alat Makan dengan Kualitas Bakteriologis Lalapan di Wilayah Kerja Puskesmas III Denpasar Selatan". *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 40–44. Available at: [http://poltekkes-denpasar.ac.id/files/JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN/Ni Putu Indah Aristin1, I Made Bulda Mahayana2, I Gusti Ayu Made Aryasih3.pdf](http://poltekkes-denpasar.ac.id/files/JURNAL%20KESEHATAN%20LINGKUNGAN/Ni%20Putu%20Indah%20Aristin1,%20I%20Made%20Bulda%20Mahayana2,%20I%20Gusti%20Ayu%20Made%20Aryasih3.pdf).
- Atmiati, W. (2012). "Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia coli Pada Jajanan Es Buah Yang Dijual Di Sekitar Pusat Kota Temanggung". *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 1(2), 34-42.
- Auliya, A. and Aprilia, D. N. (2016). "Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Aston Rasuna Jakarta". 2(2), 216–227.
- Azari, J. T. (2013). "Studi Komparatif Pencucian Alat Makan dengan Perendaman dan Air Mengalir terhadap Jumlah Kuman pada Alat makan di Warung Makan Bu Am Gonilan". *Universitas Muhammadiyah Surakarta*, 3(1), 1–15.
- CDC. (2020). *When and How to Wash Your Hands | Handwashing | CDC*, Website.
- Depkes RI. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman*. in. Jakarta: Dirjen PPM dan PL.
- Divya, A. H. and Solomon, P. A. (2016). "Effects of Some Water Quality Parameters Especially Total Coliform and Fecal Coliform in Surface Water of Chalakudy River". *Procedia Technology*, 631–638. doi: 10.1016/j.protcy.2016.05.151.
- Fadhila, M. (2016). "Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang Di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang". *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 3(3), 769–776.
- Haderiah, H. and Indrajayani, I. (2019). "Gambaran Higiene Sanitasi Dengan

- Kandungan Bakteriologis Pada Peralatan Makan Angkringan Di Kabupaten Barru". *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 19(1), 130. doi: 10.32382/sulolipu.v19i1.975.
- Heni Amikawati, Yeni Yuliani, S. B. (2017). "Kajian Uji Petik Kualitas Makanan Di Tempat Pengelolaan Makanan (Tpm) Kabupaten Sleman Tahun 2016". *Jurnal Human Media*, 11(1), 1–82.
- Irianto, I. K. (2015). "Buku Bahan Ajar Pencemaran Lingkungan". *Buku Bahan Ajar Pencemaran Lingkungan*, 1–88.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. (2020). *Kamus Besar Bahasa Indonesia Versi Online*, Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kemdikbud.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2015). Pusat Data Dan Informasi Kementerian Kesehatan RI. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, p. 6.
- Kepmenkes No. 942/Menkes/SK/VII/2003. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 942 Tahun 2003 - Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. 147–173.
- Kepmenkes RI. (2003). Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. 147–173.
- Lailiyah, O. P. (2016). "Perilaku Penjamah Makanan Dalam Proses Pengolahan Makanan Di Pondok Pesantren Roudlotun Nasyiin-Mojokerto Tahun 2016". 14(August), 89–93.
- LPM, A. (2019). *Fakultas Warung Kopi*. Guepedia, 3–105.
- Mandas, G. V., Sumampouw, O. J. and Pinontoan, O. (2018). "Fasilitas Sanitasi Dan Pemeriksaan Esherichia coli Pada Peralatan Makanan Yang Digunakan Di Rumah Makan Kompleks Wanea Plaza Kota Manado" 7(4), 1-7.
- Marisdayana, R., Harahap, P. S. and Yosefin, H. (2017). "Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan". *Jurnal Endurance*, 2(3), 376. doi: 10.22216/jen.v2i3.2052.
- Marisdayana, R., Harahap, P. S. and Yosefin, H. (2017). "Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan". *Jurnal Endurance*, 2(3), 376–382. doi: 10.22216/jen.v2i3.2052.
- Masturoh, I. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. 1st edn. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2011). "Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011". 53.
- Novi, H. S. (2015). "Studi Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan Pada Rumah Makan di Kota Makassar". *Higiene*, 1(2), 125–128.
- Noviarini, S. (2019). "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Bakteriologis Pada Peralatan Makan Di PT Periska Multiusaha (PMU) Madiun Tahun 2019". *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952.
- Nur 'Ashri Ma'unah, L. U. (2020). "Hubungan Antara Personal Hygiene, Fasilitas Sanitasi, dan Teknik Penyimpanan Peralatan Makan dengan Kebersihan Peralatan Makan di Kantin dan Makanan Jajanan". *Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)*, 4(2), 112–119.
- Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga (2011) "Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga". (9).
- Permenkes RI No. 32 Tahun 2017. (2017). "Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 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". *Peraturan Menteri kesehatan Republik Indonesia*, 1–20.
- Pradina, R. (2018). "Identifikasi Bakteri pada Peralatan Makanan yang Digunakan Oleh Pedagang Bakso Menggunakan Teknik Swab di Alun-Alun Kabupaten Jombang". *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 7–10. Available at: file:///D:/jurnal/KTI RONNA PRADINA.pdf.
- Rahmadiani, R., Sulistyani, S. and Dewanti, N. (2016). "Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Angka Kuman Pada Peralatan Makan Di Lapas Wanita Klas Iia Semarang". *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro*, 4(1), 442–449.
- Ramadani, E., Nirmala, F. and Mersatika, A. (2017). "Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2016". *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat Unsyiah*, 2(6), 1–12.
- Rejeki, S. (2015). *Sanitasi, dan Hygiene*. Bandung: Rekayasa Sains.
- Rizqi, S., Hestningsih, R. and Saraswati, L. (2016). "Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Total Angka Bakteri Dan Keberadaan Bakteri Escherichia coli Pada Alat Makan (Studi Pada Lapas Klas I Kedungpane Kota Semarang)". *Jurnal Kesehatan*

Masyarakat (e-Journal), 4(4), 470–477.

Sari, K. W. (2020). *Pentingnya Personal Hygiene Dalam Mewujudkan Keamanan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Studi Pangan Dan Gizi Universitas Gadjah Mada.

Selvy, W. (2015). *Bakteri Coliform Pada Air Minum*. Prenada Media: Jakarta.

Sumartono, J. R. (2019). "Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan Pada PKL Di Wilayah Kerja Puskesmas Mojo Kecamatan Gubeng Kota Surabaya Tahun 2019". Poltekkes Kemenkes Surabaya.

Surono; Suryanti, I. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. 1st edn. Yogyakarta: CV Budi Utama.

Suryani, Dyah ; Zakuan, A. (2019). "Analisis Sanitasi Dan Personal Hygiene Pedagang Angkringan Di Alun-Alun Kota Yogyakarta". 4(d), 627.

Tumelap, H. J. (2011). "Kondisi Bakteriologik Peralatan Makan Di Rumah Makan Jombang Tikala Manado". *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, I, 20–27.

Utami, N. S. (2015). "Kaitan Pencemaran Bakteri Coliform dan Bakteri e-Coli Pada Air Sumur Kecamatan Jebres Kota Surakarta". *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 3(2), 23-35.

Virgiawan, R. W., Wahyuni, M. and Oktaviani, L. W. (2018). "Hubungan Kualitas Fisik Air Dengan Angka Kuman Total Pada Alat Makan Pedagang Tahu Tek-Tek Tepian Mahakam Kota Samarinda". *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 5(3), 36-43. <https://dspace.umkt.ac.id/bitstream/handle/463.2017/81?sequence=1>.

Yuni, N. E. (2015). *Buku Saku Personal Hygiene*. 12th edn. Yogyakarta: Nuha Medika.

Yunus, A. S. (2018). *Panduan Pendirian Usaha Kedai Kopi*. Jakarta: Badan Ekonomi Kreatif.