

DAFTAR PUSTAKA

- Brock, Thomas D. 1978. *Basic Microbiology with Application second edition*. New Jersey. Prentice-Hall, Inc.
- Clay, Charles. 2015. *The Effects of Temperature on E. coli*. http://www.ehow.com/info_8515155_effects-temperature-coli.html. 12 Februari 2016
- Departemen Kesehatan RI. 2004. *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan & Minuman*. Surabaya : 65-66, 205-212
- Departemen Kesehatan RI. 2002. *Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Surabaya : 66
- Departemen Kesehatan RI. 2006. *Kumpulan Modul Kursus Hygiene Sanitasi Makanan & Minuman*. Jakarta
- Ditjen PP dan PL, 2012. *Kumpulan Modul Khursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta : department Kesehatan
- Entjang, I. 2001. *Sumur Gali dan Sarana Air Bersih yang Saniter*. Alumni, Bandung.
- Entjang, I. 2001. *Mikrobiologi dan Parasitologi untuk Akademi Keperawatan*. Bandung: Citra Adtya Bakti. Hal 82-83
- Entjang, I. 2003. *Mikrobiologi dan Parasitologi untuk Akademi Keperawatan dan Sekolah Tenaga Kesehatan yang Sederajat*. Bandung: Citra Adtya Bakti.
- Eliyanti. 2014. *Studi Tentang Bakteri Escherichia Coli Dan Logam Berat Dalam Es Batu Yang Digunakan Pedagang Di Sepanjang Pantai Purus Kota Padang*. <http://ejournal-s1.stkip-pgri-sumbar.ac.id/index/geografi/article/view/2870>. 29 November 2015
- E-Learning. 2015. Teknik Pembekuan. <http://web.ipb.ac.id/~tepfeta/elearning/media/Teknik%20Pendinginan/awal.php>
- Fardiaz, Srikandi. 1993. Analisis Mikrobiologi Pangan. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada hal 68
- Firleyanti, Antung Sima, 2006. *Evaluasi Bakteri Indikator Sanitasi Di Sepanjang Rantai Distribusi Es Batu Di Bogor*. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/46438>. 20 Oktober 2015
- Food Review Indonesia, 2007. *Teknologi Pembekuan Pangan*. <https://seafast.ipb.ac.id/lectures/itp530/10a-itp530-teknologi-pembekuan-pangan.pdf>. 4 Februari 2016

- Jay, James M. 2005. *Modern Food Microbiology seventh edition*. America. Springer Science + Business Media. Inc.
- Joko, Tri. 2010. *Unit Produksi dalam Sistem Penyediaan Air Minum*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Hal 108-109, 151-156, 330
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Nomor: 1098/MENKES/SK/VII/2003. Depkes RI. Jakarta
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. *Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Nomor: 942/MENKES/SK/VII/2003. Depkes RI. Jakarta
- Natsir, Nur Alim, 2014. Analisis Kandungan Mpn Coliform Fecal Pada Sumur Galian Dan Sumur Bor Di Rt 01 Desa Batu Merah Kecamatan Sirimau Kota Ambon. *Jurnal Fikratuna*. **6** : Nomor 1, Januari-Juni 2014
- Pemerintahan Provinsi Jawa Timur Dinas Kesehatan, 2015. *Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*. Jakarta : 2015
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. *Persyaratan Kualitas Air Minum*. No : 492/Menkes/Per/IV/2010. Depkes RI. Jakarta
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia. *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010. Depkes RI. Jakarta
- Purwanto, Didik Sugeng. 2011. *Teknik Pengolahan Air Minum*. Surabaya hal 150-152
- Sopandi, Tatang; Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: ANDI hal 98, 148-150
- Standar Nasional Indonesia. 1995. *Es Batu*. No: 01-3839-1995
- Suriawiria, unus. 1996. *Mikrobiologi Air*. Bandung: Alumni hal 24 – 26, 74 – 76, 86 – 90
- Tilong, Adi D. 2015. *Dahsyatnya Air Putih*. Yogyakarta. FlashBooks halaman 17