



DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z. (2018). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun. *Global Health Science*, 3(3), 339–345. <https://jurnal.csdforum.com/index.php/GHS/article/download/255/134>
- Agustina, Telan, A. B., & Mboro, F. (2018). Kandungan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Air Rendaman Tahu Pedagang Kaki Lima Di Pasar Kasih Naikoten 1 Kota Kupang Tahun 2017. *Jurnal Info Kesehatan*, 16(1), 66–71. <https://doi.org/10.31965/infokes.vol16.iss1.170>
- Akerina, F. O. (2018). Cemaran Mikroba Pada Ikan Tuna Asap Di Beberapa Pasar Tradisional Tobelo , Halmahera Utara, Indonesia. *Akuatikisile: Jurnal Akuakultur, Pesisir Dan Pulau-Pulau Kecil*, 2(1), 17–21. <https://doi.org/https://doi.org/10.29239/j.akuatikisile.2.1.17-21>
- Andriani, S. S. (2017). Analisis Bakteri *Coliform* Pada Air Rendaman Tahu Yang Di Jual Si Pasar Sentral Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara [Politeknik Kesehatan Kemenkes Kendari]. <http://repository.poltekkes-kdi.ac.id/id/eprint/266>
- Arifin, M. M., & Suherman, I. (2019). Analisis Penerapan Sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pada Pabrik Tahu Tradisional Di Daerah Purwakarta. *Jurnal Kalibrasi*, 2(1), 1–15. <https://ejournal.borobudur.ac.id/index.php/teknik/article/download/576/557>
- Arisna, D. (2013). Tinjauan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi RumahSakit Umum Daerah Cut Nya Dhien Meulaboh Kabupaten Aceh Barat.
- Ariyanti, S., & Raharjo, B. B. (2010). Hubungan Jarak Sumur dari Sungai Tercemar Limbah Tapioka dengan Kadar Sianida. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 106–111.
- Astiti, N. W. S., Darmawan, D. P., & Sarjana, D. R. (2016). Profil Industri Rumah Tangga Spesifik Lokal Di Kecamatan Abang Kabupaten Karangasem, Provinsi Bali. *Jurnal Manajemen Agribisnis*, 4(1), 81–90. <https://ocs.unud.ac.id/index.php/agribisnis/article/view/21742>
- Astutik, P. (2017). Pengawasan Mutu Pangan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/05/Pengawasan-Mutu-Pangan_SC.pdf
- Audiani, Y. (2020). Uji Kualitas Mikrobiologi Air Sumur Bor Di Desa Sampano Kecamatan Larompong Selatan Kabupaten Luwu [Universitas Cokroaminoto Palopo]. [http://repository.uncp.ac.id/734/1/YUNI AUDIANI-1603409041.pdf](http://repository.uncp.ac.id/734/1/YUNI_AUDIANI-1603409041.pdf)

- Awuy, S. C., Sumampouw, O. J., & Boky, H. B. (2018). Kandungan *Escherichia Coli* pada Air Sumur Gali dan Jarak Sumur Dengan *Septic Tank* di Kelurahan Rap-Rap Kabupaten Minahasa Utara Tahun 2018. *Jurnal KESMAS*, 7(4), 1–6. <http://ejournalhealth.com/index.php/kesmas/article/viewFile/890/873>
- Azara, R., & Saida, I. A. (2020). Buku Ajar Mikrobiologi Pangan (A. Eko Prihatiningrum & Sutarman (eds.)). UMSIDA Press. <https://press.umsida.ac.id/index.php/umsidapress/article/download/978-623-6833-64-3/750>
- Badan Pusat Statistik (2020). Profil Kesehatan Indonesia 2019. In Badan Pusat Statistik. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. https://doi.org/10.5005/jp/books/11257_5
- Badan Pusat Statistik. (2021). Rata-Rata Konsumsi per Kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting, 2007-2021. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/statistable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-per-kapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2019.html>
- Badan Pusat Statistik Provinsi Jawa Timur. (2020). Perkembangan Industri Manufaktur Jawa Timur Tahun 2020 (pp. 1–63).2007-2019.html
- Bambang Suhardi, Riska Permana Sari, & Pringgo Widyo Laksono. (2020). Perbaikan Proses Produksi pada IKM Tahu Sari Murni Mojosoongo Menggunakan Metode Good Manufacturing Practice (GMP) dan Work Improvement In Small Enterprise (WISE). *Jurnal INTECH Teknik Industri Universitas Serang Raya*, 6(1), 88–98. <https://doi.org/10.30656/intech.v6i1.2297>
- Bintoro, P. A., Maselia, P., Kintoko, A. W., Defanda, A. A., Fitriyanto, A., Ramadhan, F., Kartika, M., & Septiani, U. A. (2018). Pembuatan Tahu Rumahan Khas Ledok Kulon. *Jurnal Pemberdayaan: Publikasi Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 245–252. <https://doi.org/10.12928/jp.v1i2.371>
- Chaerul, D. D. P., Alwi, M. K., & Hardi, I. (2021). Penerapan Higiene dan Sanitasi Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar. *Window of Public Health Journal*, 1(5), 553–563.
- Dakwani, T.-. (2019). Hygiene and Sanitation of Food Processing Center in Gudang 100 Warehouse at Tanjung Perak Sea Port of Surabaya 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), 69. <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.69-74>
- Dewanti, R., & Hariyadi. (2021). Mikrobiologi Keamanan Pangan (1st ed.). PT Penerbit IPB Press. https://books.google.com/books?id=Ijg1EAAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=Mikrobiologi+Keamanan+Pangan&hl=id&newbks=1&newbks_redir=1

&sa=X&ved=2ahUKEwi2qPmssZn1AhVmyzgGHSFbCssQ6AF6BAgIEAI

- Diana, & Laila, N. (2020). Strategi Pengembangan Usaha Home Industri Makanan Sebagai Peluang Pendapatan di masa Pandemi Covid 19. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LPPM UMJ*, 1(1), 1–8. <http://jurnal.umj.ac.id/index.php/semnaskat>
- Effendi, N., & Widiastuti, H. (2015). Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Sambal Makanan Akibat Higiene Penjual Yang Kurang Baik. *Jurnal Visikes*, 14(1), 10–16.
- Endah, S. (2013). Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan *Escherichia coli* Pada Rujak Yang Dijual DI Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. UNIVERSITAS NEGERI SEMARANG.
- Ermayani, diana. (2004). Hubungan antara kondisi sanitasi dan praktik penjamah makanan dengan kandungan E.coli pada nasi pecel di kelurahan sumurboto dan tembalang semarang. Universitas Diponegoro.
- Fidani, A. H., Ramadani, A. H., & Wahyuni, S. R. I. (2018). Uji Kualitas Mikrobiologo Air Sumur Bor Di Kelurahan Dermo Kota Kediri. *Prosiding Seminar Nasional Sains, Teknologi Dan Analisis Ke-1 2018*, 83–87. <https://prosidingonline.iik.ac.id/index.php/sintesis/article/view/14>
- Fusvita, A., Susanti, S., & Anggriawan, B. (2019). Kualitas Air Sumur Bor dan Air Swadaya Berdasarkan Total Coliform dengan Cemaran Escherichia coli di Desa Rarowatu Kabupaten Bombana. *BioWallacea : Jurnal Penelitian Biologi (Journal of Biological Research)*, 6(1), 911–918. <https://doi.org/10.33772/biowallacea.v6i1.8745>
- Giovani, I., Jesica, C., Mudhita, C., & El Kiyat, W. (2019). Evaluasi Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Industri Popcorn Rumahan. *Majalah Kesehatan Pharmamedika*, 10(2), 100. <https://doi.org/10.33476/mkp.v10i2.729>
- Gufran, M., & Mawardi, M. (2019). Dampak Pembuangan Limbah Domestik terhadap Pencemaran Air Tanah di Kabupaten Pidie Jaya. *Jurnal Serambi Engineering*, 4(1), 416. <https://doi.org/10.32672/jse.v4i1.852>
- Handayani, N. M. A., Adhi, K. T., & Duarsa, D. P. (2015). Faktor yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem. *Public Health and Preventive Medicine Archive*, 3(2), 155. <https://doi.org/10.15562/phpma.v3i2.109>
- Hardani, Andriani, H., Ustiawaty, J., Utami, E. F., Istiqomah, R. R., Fardani, R. A., Sukmana, D. J., & Auliya, N. H. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (H. Abadi (ed.); Cetakan I, Issue March). CV. Pustaka Ilmu Group Yogyakarta.

[https://perpustakaan.gunungsitolikota.go.id/uploaded_files/temporary/Digital Collection/YjU0ZDA0M2M0ZjE5ZWZk3NWI0MGJhYmI2YWYyNmM1YTFINWE5Yg==.pdf](https://perpustakaan.gunungsitolikota.go.id/uploaded_files/temporary/Digital%20Collection/YjU0ZDA0M2M0ZjE5ZWZk3NWI0MGJhYmI2YWYyNmM1YTFINWE5Yg==.pdf)

Herlambang, A. (2016). Teknologi Pengolahan Limbah Cair Industri Tahu-Tempe. *Paket Informasi Teknologi*, 149–222. <http://www.kelair.bppt.go.id/Publikasi/BukuLimbahCairIndustri/02tempe.pdf>

Hulu, V. T., Tasmin, Sitorus, S., Parinduri, L., Sitorus, E., Chaerul, M., Puspita, R., Sianturi, E., Simarmata, M. M., & Munthe, S. A. (2020). *Kesehatan Lingkungan* (A. Rikki (ed.)). Yayasan Kita Menulis. https://books.google.co.id/books?id=GR_8DwAAQBAJ&lpg=PP1&hl=id&pg=PP1#v=onepage&q&f=false

Hutasoit, D. P. (2020). Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 12(2), 779–786. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v12i2.399>

Huwaida, R. N. (2014). Faktor-faktor yang Mempengaruhi Jumlah *Escherichia coli* Air Bersih pada Penderita Diare Di Kelurahan Pakujaya Kecamatan Serpong Utara Kota Tangerang Selatan Tahun 2014 [Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah]. <https://doi.org/10.1088/1751-8113/44/8/085201>

Imanuel, L. A. (2019). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Es Teh di Pasar Malam Kampung Solor Kota Kupang. *Karya Tulis Ilmiah*.

Indraswati, D. (2016). Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur. In *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*. <https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/wp-content/uploads/2020/03/BUKU-ISBN-Kontaminasi-Makanan-oleh-JamurR.pdf>

Irmawartini, & Nurhaedah. (2017). Bahan Ajar Kesehatan Lingkungan: Metodologi Penelitian. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Jainah, S., Pauzan, & Amin. (2020). Analisis Kualitas Air Sumur Galian Masyarakat Di Sepadan Sungai Cbl (Cikarang Bekasi Laut) Desa Hurip Jaya Kecamatan Babelan Kabupaten Bekasi Siti. *Jurusan Geografi Fis Universitas Negeri Semarang*, 1(1), 1–5.

Joesyiana, K. (2017). Strategi Pengembangan Industri Rumah Tangga Di Kota Pekanbaru (Studi Kasus Usaha Tas Rajut Industri Pengolahan Kreatifitas Tali Kur). *Jurnal Valuta*, 3(1), 159–172. <https://journal.uir.ac.id/index.php/valuta/article/view/1275>

Kaahoao, A., Herawati, N., & Ayu, D. F. (2017). Pemanfaatan Tepung Ampas Tahu Pada Pembuatan Kukis Mengandung Minyak Sawit Merah. *JOM*

FAPERTA, 4(2), 1–15. https://doi.org/10.11164/jjsps.5.2_381_2

Kartiningrum, E. D. (2013). Medica majapahit. *Jurnal Medica Majapahit*, 5(1), 22–28.

Kasim, K. P., & Sari, A. A. M. (2018). Hubungan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Dengan Kualitas Bakteriologis Mpn Coliform Pada Jajanan Di Wilayah Pasar Segar Panakukang Kota Makassar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat*, 18(2), 130. <https://doi.org/10.32382/sulolipu.v18i2.1144>

Kosasih, B. R., Samsuhadi, & Astuty, N. I. (2009). Kualitas Air Tanah Di Kecamatan Tebet Jakarta Selatan Ditinjau Dari Pola Sebaran *Escherichia coli*. 5(1), 12–18.

Kusmiyati. (2021). *Personal Hygiene Dan Sanitasi Lingkungan* (R. R. Rerung (ed.)). Media Sains Indonesia dan Penulis. [https://www.google.co.id/books/edition/Personal_Hygiene_Dan_Sanitasi_Lingkungan/V8o5EAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=\(personal+hygiene+dan+sanitasi+lingkungan\)&printsec=frontcover](https://www.google.co.id/books/edition/Personal_Hygiene_Dan_Sanitasi_Lingkungan/V8o5EAAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=(personal+hygiene+dan+sanitasi+lingkungan)&printsec=frontcover)

Kusmiyati, Sinaga, E. R., Wanti, & Dkk. (2013). Kebiasaan Cuci Tangan, Kondisi Fasilitas Cuci Tangan dan Keberadaan E.coli pada Tangan Penjamaah Makanan di Rumah Makan dalam Wilayah Kerja Puskesmas Oebobo Kupang Tahun 2012. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(2), 419–427.

Kusuma, A., Kusnopranto, H., Djaja, I. M., & ... (2012). Hubungan Karakteristik Penjamah Makanan Dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* Pada Penyajian Makanan Pendamping Air Susu Ibu Lokal Pada Empat Nagari Di *Jurnal Ekologi Kesehatan*, 11(4), 287–297. <https://www.neliti.com/publications/79925/hubungan-karakteristik-penjamah-makanan-dengan-kontaminasi-escherichia-coli-pada>

Lestari, A. D. (2015). Higiene Perorangan Dan Keberadaan Bakteri E.coli Pada Tangan Penjual Rujak Cingur Di Kabupaten Jember. *Digital Repository Universitas Jember*, 8–9. <http://repository.unej.ac.id/>

Lestari, D. P., Nurjazuli, & Hanani, Y. D. (2015). Hubungan Higiene Penjamah dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* Pada Minuman Jus Buah di Tembalang The Relationship Between Food Handler Hygiene and The Existance of Escherichia Coli on Fruit Juice Beverages in Tembalang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 14(1), 14–20. <https://media.neliti.com/media/publications/4901-ID-hubungan-higiene-penjamah-dengan-keberadaan-bakteri-escherichia-coli-pada-minuma.pdf>

Marlinda, M., Moelyaningrum, A. D., & Ellyke. (2019). Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Dan Coliform Pada Sumur Gali Dan Bor Rumah Pemotongan Hewan (Rph). *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 16(1), 679–688.

<https://doi.org/https://doi.org/10.31964/jkl.v15i2.155>

- Marsanti, A. S., & Widiarini, R. (2018). Buku Ajar Prinsip Higiene Sanitasi Makanan (P. A. Wibowo (ed.)). Uwais Inspirasi Indonesia. <https://books.google.co.id/books?id=ctV5DwAAQBAJ&lpg=PP1&hl=id&pg=PP1#v=onepage&q&f=false>
- Masturoh, I., & Anggita T, N. (2018). Bahan Ajar Rekam Medis dan Informasi Kesehatan (RMIK): Metodologi Penelitian Kesehatan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/09/Metodologi-Penelitian-Kesehatan_SC.pdf
- Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2018). Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Dan Higiene Perorangan (*Personal Hygiene*) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 120. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i2.120-126>
- Molle, G. M. C. (2019). Studi Tindakan Penyaji Makanan Jajanan Dan Kandungan *Escherichia Coli* Pada Salome Di Taman Nostalgia Kota Kupang Tahun 2019. Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang.
- Nalendra, A. R. A., Rosalinah, Y., Priadi, A., Subroti, I., Rahayuningsih, R., Lestari, R., Kusamandari, S., Yuliasari, R., Astuti, D., Latumahina, J., Purnomo, M. W., & Zede, V. A. (2021). *Statistika Seri Dasar dengan SPSS*. CV. MEDIA SAINS INDONESIA.
- Nashiroh, I., Adi, M., & Saraswati, L. (2017). Gambaran Karakteristik Sumur Warga Di Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 5(2), 48–52.
- Nugraheni, D. (2012). Hubungan Kondisi Fasilitas Sanitasi Dasar Dan Personal Hygiene Dengan Kejadian Diare Di Kecamatan Semarang Utara Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(2), 922–933.
- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). Penerapan *Personal Hygiene* Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 35–43.
- Nurhayati, Sulastri, Y., & Ghazali, M. (2021). Penyuluhan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik Untuk Perbaikan Proses Produksi Dan Mutu Minyak Kelapa Di Ikm Sakra Timur Lombok. *JMM (Jurnal Masyarakat Mandiri)*, 5(1), 142–160.
- Nurmalika, L. M., & Apriyani, R. K. (2021). Identifikasi Bakteri *Coliform* Pada Air Rendaman Tahu Yang Dijual Di Pasar Induk Kota Bandung. *PREPOTIF: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(2), 1118–1125. <https://doi.org/10.22435/jek.v19i2.3192>

- Nurmawati, S., Prodjosoeowo, S., Chairunnisa, N. H., Djauhari, H., & Alisjahbana, B. (2019). Faktor risiko penyebab foodborne disease pada siswa sd. *Jurnal Sistem Kesehatan*, 4(4), 180–184. http://jurnal.unpad.ac.id/jsk_ikm/article/view/22990%0Ajurnal.unpad.ac.id
- Pasanda, A. (2016). Perbedaan Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah Diberikan Penyuluhan Personal Hygiene Di Hotel Patra Jasa Semarang [Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang]. http://repository.unimus.ac.id/93/1/SKRIPSI_FULL_TEXT.1.pdf
- Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, 1 (2011).
- Peraturan Kepala BPOM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga, (2012).
- 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 (2017).
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan, (2019).
- Prasetya, Y. A., Winarsih, I. Y., Pratiwi, K. A., Hartono, M. C., & Rochimah, D. N. (2019). Deteksi Fenotipik *Escherichia coli* Penghasil Extended Spectrum Beta-lactamases (ESBLs) pada Sampel Makanan di Krian Sidoarjo. *Life Science*, 8(1), 95–105. <https://doi.org/10.15294/lifesci.v8i1.29995>
- Prastowo, I. (2017). Hotel Hygiene dan Sanitation. Deepublish. <https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=vFNBDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA57&dq=identifikasi+boraks+kerupuk&ots=JCCWpt2mxm&sig=hAZRtXsBJKNiacKsJuv3l8UfDvM>
- Pratama, Y., & Rachman, N. A. (2020). Studi Higiene Sanitasi Makanan Dengan Pemeriksaan *Escherichia coli* Air Pencucian dan Peralatan Makan Di Pujasera X. *Jurnal Serambi Engineering*, 5(4). <https://doi.org/10.32672/jse.v5i4.2356>
- Purwati, M., Oktaviani, L. W., & Sunarti, S. (2015). Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Warung Makan Di Wilayah Kerja Puskesmas Temindung Kota Samarinda. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah.
- Rafika, R., Alang, H., & Hartini, H. (2020). Edukasi Cuci Tangan dan Pemeriksaan Telur Cacing Pada Kuku Tangan Siswa SD Inpres Pampang 1 Makassar. *Poltekita: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 15–22.

<https://doi.org/10.33860/pjpm.v1i1.71>

- Ragil WL, D., & Dyah PS, Y. (2017). Hubungan Antara Pengetahuan Dan Kebiasaan Mencuci Tangan Pengasuh Dengan Kejadian Diare Pada Balita Di Kelurahan Bandarharjo. *Journal of Health Education*, 2(1), 39–46. <https://doi.org/10.15294/jhe.v2i1.13867>
- Rahmawati, U., Subandriani, D. N., & Yuniarti, Y. (2020). Pengaruh Penyuluhan Dengan Booklet Terhadap Peningkatan Pengetahuan, Sikap Dan Praktik Higiene Perorangan Pada Penjamah Makanan. *Jurnal Riset Gizi*, 8(1), 6–10. <https://doi.org/10.31983/jrg.v8i1.5226>
- Restianida, S. (2018). Hubungan *Personal Hygiene* Dan Sanitasi Lingkungan Dengan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* Dan *Salmonella* Pada Makanan Lalapan Pecel Lele (Studi Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Sambiroto Semarang) [Universitas Muhammadiyah Semarang]. <http://repository.unimus.ac.id/2583/>
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. El. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 167–168. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/9283>
- Santi, D. A. P. N. (2017). Jumlah Koloni Bakteri Pada Air Sumur yang Dekat Dengan Pembuangan Limbah Pabrik Tahu (Studi di Dsn Bapang, Ds Sumbermulyo, Kec Jogoroto, Kab Jombang) [Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendekia Medika Jombang]. [https://repo.stikesicme-jbg.ac.id/136/7/KTI FULL Diyah Ayu.pdf](https://repo.stikesicme-jbg.ac.id/136/7/KTI%20FULL%20Diyah%20Ayu.pdf)
- Sari, F. N. (2016). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di Dapur Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 248–257.
- Sawong, K. S. A., Andrias, D. R., & Muniroh, L. (2016). Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga Pada Katering Golongan a2 Dan Golongan a3 Di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 1. <https://doi.org/10.20473/mgi.v11i1.1-10>
- Sekarwati, N., & Wulandari, H. (2016). Analisis Kandungan Bakteri Total *Coliform* Dalam Air Bersih Dan *Escherechia Coli* Dalam Air Minum Pada Depot Air Minum Isi Ulang Di Wilayah Kerja Puskesmas Kalasan Sleman. *Kes Mas: Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Daulan*, 10(2), 1–12.
- Setiawan, K., Idayati, E., & Pramita, A. (2021). Good Manufacturing Practices Industri Rumah Tangga. *Indonesian Journal Of Civil Society*, 3(2), 1–7. <https://doi.org/10.35970/madani.v1i1.161>

- Setya Permata, V. (2017). *Identifikasi Bakteri Escherichia coli Pada Air Rendaman Tahu* [Universitas Airlangga Surabaya]. <http://repository.unair.ac.id/67474/>
- Setyawati, R. A., . N., & Adam, D. (2021). Hubungan Sanitasi Tempat Penggilingan Daging Dengan Kualitas Bakteriologis (*Salmonella Sp.*) Daging Giling. *Gema Lingkungan Kesehatan*, 19(2), 85–91. <https://doi.org/10.36568/kesling.v19i2.1531>
- Setyorini, E. (2014). Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan *Eschericia Coli* Pada Rujak Yang Di Jual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. *Unnes Journal of Public Health*, 2(3), 1–8.
- Siyam, N., & Cahyati, W. H. (2018). Peningkatan Kapasitas Penghuni Pondok Pesantren dalam Pencegahan Food Borne Diseases dengan Metode Peer Education. *Visikes Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 17(1), 136–147. publikasi.dinus.ac.id
- Suardana, I. W., Putri, P. J. R. A., & Besung, I. N. K. (2016). Isolasi dan Identifikasi *Escherichia coli* O157: H7 pada Feses Sapi di Kecamatan Petang, Kabupaten Badung-bali. *Buletin Veteriner Udayana*, 8(1), 30–35. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/buletinvet/article/download/19669/13060>
- Surono, I. S., Sudibyoy, A., & Waspodo, P. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Deepublish. https://books.google.com/books/about/Pengantar_Keamanan_Pangan_untuk_Industri.html?id=T6R3DAAAQBAJ
- Suryaningsih, N., & Wijayanti, Y. (2020). Higiene Sanitasi Kantin dan Tingkat Kepadatan Lalat dengan Keberadaan *Escherichia coli* pada Jajanan. *Higeia Journal of Public Health Research and Development*, 4(2), 426–436. <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/higeia.v4iSpecial%202/35493>
- Suryansyah, Y. (2018). Evaluasi Higiene Dan Sanitasi Jasaboga Di Jalan Gayungan Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 165–174. <https://e-journal.unair.ac.id/JKL/article/download/10176/5767>
- Susanti, I., Hendrawati, N., Sundari, T., & Marinda Montain, M. (2017). Profil Kepatuhan Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Instalasi Gizi dan Tata Boga Rumah Sakit Penyakit Infeksi (RSPI) Prof. Dr. Sulianti Saroso. *The Indonesian Journal of Infectious Diseases*, 3(2), 19. <https://doi.org/10.32667/ijid.v3i2.33>
- Sutaryana, J. D. (2017). Uji Cemarkan Bakteri *Salmonella Sp.* Dalam Tahu Putih Yang Diproduksi Pada Industri Rumah Tangga Di Naimata [Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang]. <http://repository.poltekeskupang.ac.id/id/eprint/350>

- Sutiknowati, L. I. (2016). Bioindikator Pencemar, Bakteri *Escherichia coli*. *Jurnal Oseana, XLI*(4), 63–71. oseanografi.lipi.go.id
- Swamilaksita, P. D., Yumni, R. A., Ronitawati, P., Jeruk, K., & Barat, J. (2020). Pembinaan Higiene Personal Pada Penjamah Makanan Menggunakan Media Celemek Di Kantin Universitas Esa Unggul. *Jurnal Pengabdian Dan Pengembangan Masyarakat*, 3(1), 357–380. <https://doi.org/https://doi.org/10.22146/jp2m.51148>
- Thoriqoh, H. N. A. (2017). Kontaminasi Bakteri *Escherichia Coli* Pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Di Sekolah Dasar Kecamatan Cakung Tahun 2016. 156.
- Triandini, F. A. (2015). Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan Dan Kondisi Higiene Sanitasi Produksi Otak-Otak Bandeng Di Kabupaten Gresik. *E-Journal Boga*, 4(2), 27–36. <https://ejournal.unesa.ac.id>
- Triyanni, T. R., Purwanggono, B., & Pujitomo, D. (2017). Analisis Persiapan Penerapan Sistem Manajemen *Hazard Analysis Critical Control Point* (Haccp) Dan Penyusunan Rencana Haccp Pada Industri Pembuatan Tahu. *Industrial Engineering Online Journal*, 6(1), 1–9. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/ieoj/article/view/15580>
- Ulfah, N., Erina, & Darniati. (2017). Isolasi Dan Identifikasi *Escherichia Coli* Pada Ayam Panggang Di Beberapa Rumah Makan Di Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1(3), 383–390.
- Utama, D., Sutanti, Y. S., & Rumiati, F. (2016). Identifikasi *Escherichia coli* Pada Pangan Penjamah Makanan Di Kantin Kampus FK Ukrida Tahun 2016. *Artikel Penelitian*, 1–8. <https://ejournal.ukrida.ac.id/ojs/index.php/Meditek/article/view/1651/1743>
- Utama, S. Y. A., Inayati, A., & Sugiarto. (2019). Hubungan Kondisi Jamban Keluarga Dan Sarana Air Bersih Dengan Kejadian Diare Pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Arosbaya Bangkalan. *Dinamika Kesehatan Jurnal Kebidanan Dan Keperawatan*, 10(2), 820–832. <https://doi.org/10.33859/dksm.v10i2.465>
- Westra, I. K. (2021). Pengaturan Hukum Terhadap Produk Industri Rumah Tangga Pangan Tanpa Izin Edar. 8(11), 21–32. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/kerthadesa/article/download/67916/38216>
- Widaningrum, I. (2015). Teknologi Pembuatan Tahu yang Ramah Lingkungan (Bebas Limbah). *Jurnal Dedikasi*, 12, 14–21. <https://ejournal.umm.ac.id/index.php/dedikasi/article/view/2476>
- Widyantira, D. L. (2019). Hubungan Kondisi Fisik Sumur Dan Jarak Kandang Dengan Kandungan Bakteri *Coliform* Air Sumur Gali Di Desa Buluharjo.

Repository Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun, 1–106.
<http://repository.stikes-bhm.ac.id/571/>

- Widyastuti, N., & Gustin, V. (2019). Higiene dan sanitasi dalam penyelenggaraan makanan. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. Penerbit K-Media. [http://doc-pak.undip.ac.id/4294/1/Buku HS dalam Penyelenggaraan Makanan_B5_Nurmasari Widyastuti.pdf](http://doc-pak.undip.ac.id/4294/1/Buku_HS_dalam_Penyelenggaraan_Makanan_B5_Nurmasari_Widyastuti.pdf)
- 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. *Kesmas*, 8(7), 1–6. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/kesmas/article/download/27218/26796>
- Yulia, S. N. K., & Tunggul Pawenang, E. (2017). Kondisi Sanitasi Dan Kepadatan Lalat Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kerja Puskesmas Kedungmundu. *Jurnal of Health Education*, 2(1), 99–106. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/jhealthedu/>
- Yulianto, Hadi, W., & Nurcahyo, R. J. (2020). Higiene, Sanitasi dan K3. Graha Ilmu. <https://repository.bsi.ac.id/index.php/unduh/item/290639/BUKU-AJAR-HYGIENY-DAN-SANITASI-K3.pdf>
- Yunus, S. P., Umboh, J. M. ., & Pinontoan, O. (2015). Hubungan *Personal Higiene* dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *JIKMU*, 5(2), 210–220. <https://doi.org/10.1016/j.biotechadv.2010.08.010>