

DAFTAR PUSTAKA

- Adhitya, E. T., Ramadhanintyas, K. N., & Wibowo, P. A. (2022). Hubungan Hygiene Sanitasi dengan Angka Kuman pada Peralatan Makan Pedagang Bakso di Kecamatan Kawedanan Kabupaten Magetan. *JIIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 5(10), 3974–3979. <https://doi.org/10.54371/jiip.v5i10.968>
- Amalina, A., Ali Muhammad, F., Widiyatmoko, E., & Satya Pratiwi, Y. (2021). Survei Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan Toko Roti Ciliwung Jember. *Jurnal Sosial Sains*, 1(8), 742–750. <https://doi.org/10.59188/jurnalsosains.v1i8.171>
- Amalinda, F., Susanti, N., Miswan, M., Muliawan, A., & Halid, A. (2021). *Bacteriological Test of Food Equipment in Basic School Canteen Working Area UPTD Puskesmas Mabelopura*. <https://doi.org/10.4108/eai.19-12-2020.2309196>
- Amallia, R. H. T., Sariwulan, R. M., Saputri, A., Lestari, A., & Putri, W. U. (2021). Monitoring Angka Kuman Pada Alat Makan Yang Digunakan Oleh Pedagang Di Kantin. *Jurnal Penelitian*, 12(1), 57–64. <https://doi.org/10.32502/sm.v12i1.2928>
- Assagaf, F., Ohorella, A., & Upuolat, A. N. (2023). Personal Hygiene Dan Pemeriksaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan Pedagang Rujak Di Kawasan Wisata Pantai Natsepa Kecamatan Salahutu. *OBAT: Jurnal Riset Ilmu ...*, 1(6), 106–116. <https://doi.org/https://doi.org/10.61132/obat.v1i6.173>
- Cholid, K. A., Darundiati, Y. H., & Sulistiyani, S. (2022). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Angka Kuman Pada Peralatan Makan Di Rumah Makan Wilayah Perimeter Dan Buffer Area Pelabuhan Sampit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 10(3), 290–297. <https://doi.org/10.14710/jkm.v10i3.32746>
- Christiva, R. H., Rusmiati, R., & Setiawan, S. (2020). Analisis Risiko Cemaran Mikrobiologis Pada Pengelolaan Peralatan Makan Dan Minum Di Kantin Sekolah Dasar. *Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 14(1), 9. <https://doi.org/10.26630/rj.v14i1.2167>
- Ekawatiningsih, W. R. P. (2020). *Manajemen Pelayanan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: UNY Press. <https://books.google.co.id/books?id=iKQPEAAAQBAJ>
- Fatimah, S., Hekmah, N., Fathullah, D. M., & Norhasanah, N. (2022). Cemaran Mikrobiologi Pada Makanan, Alat Makan, Air Dan Kesehatan Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Di Banjarmasin. *Journal of Nutrition College*, 11(4), 322–327. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i4.35300>
- Fauziyyah, G., Rachman, A., Juwaedah, A., & Lasmanawati, E. (2020). Pengetahuan Perawatan Kitchen Equipment Mahasiswa Prodi Pendidikan

- Tata Boga. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 20–27.
- Fridayanti, N. M. R., Jirna, I. N., Sudarmanto, I. G., Suyasa, I. N. G., Mastra, N., & Purna, I. N. (2022). Analisis Kualitas Fisik Dan Bakteriologi Air Bersih Perusahaan Daerah Air Minum Desa Selanbawak Tabanan. *Meditory: The Journal of Medical Laboratory*, 10(1), 8–15. <https://doi.org/10.33992/m.v10i1.1917>
- Gusti, A., Lindawati, Aidil, O., & Rahmi, H. (2022). Analisis Jumlah Angka Kuman Pada Spons Dapur. *JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN: Jurnal Dan Aplikasi Teknik Kesehatan Lingkungan*, 1(Vol 19 No 1 (2022): Jurnal Kesehatan Lingkungan Volume 19 No. 1, Januari 2022), 39–46. <https://doi.org/10.31964/jkl.v19i1.424>
- Haditya, T. R., & Ardiansyah, I. (2023). *Studi Proses Pencucian Dan Angka Kuman Pada Alat Makan Pedagang Di Kawasan Kuliner Pasar Manis Kabupaten Banyumas Tahun 2023*. 1–8.
- Hasanah, R., & Tifauzah, N. (2017). Perbedaan Metode Three Compartement Sink dengan Air Panas dan Larutan Klorin terhadap Angka Kuman Alat Makan di RSUD Queen Latifa. *Jurnal Nutrisia*, 19(2), 126–130. <https://doi.org/10.29238/jnutri.v19i2.27>
- Herawati, Sakati, S. N., & Sumarto, Z. (2022). Kualitas Bakteriologis Pada Peralatan Makan Di Warung Makan Kadompe Di Kota Luwuk Kabupaten Banggai Bacteriological Quality of Tableware at Kadompe Food Stalls in Luwuk City , Banggai Regency. *Jurnal Ilmu Kesehatan*, 16(2), 200–206. <https://doi.org/10.33860/jik.v16i2.1133>
- Hermawan, I. (2019). *Metodologi Penelitian Pendidikan (Kualitatif, Kuantitatif dan Mixed Method)*. Kuningan: Hidayatul Quran. <https://books.google.co.id/books?id=Vja4DwAAQBAJ>
- Inayah, & Muharram, A. (2020). Studi Literatur: Hubungan Proses Pencucian Dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan. *Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika Dan Masyarakat*, 20(2), 212–221. <https://doi.org/10.32382/sulolipu.v2i20.1849>
- Islam, F., Priastomo, Y., Mahawati, E., Utami, N., Budiastutik, I., Hairuddin, M. C., Fatma, F., Akbar, F., Fajar Ningsih, W. I., Adiningsih, R., Septiawati, D., Askur, & Purwono, E. (2021). *Dasar - Dasar Kesehatan Lingkungan*. Penerbit Yayasan Kita Menulis.
- Ismainar, H., Harnani, Y., Sari, N. P., Zaman, K., Hayana, H., & Hasmaini, H. (2022). Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(1), 27–33. <https://doi.org/10.14710/jkli.21.1.27-33>
- Kemendes. (2020). *Enam Langkah Cuci Tangan Pakai Sabun*. <http://promkes.kemkes.go.id/6-langkah-cuci-tangan-pakaisabun>

- Khairi, A. N., Nugroho, W., Dahlan, A., & Dahlan, A. (2021). Analisis Potensi Cemaran Mikroba Pada Beberapa Peralatan Produksi PT PIS Dengan Metode Swab. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, 5(2), 191–203. <https://doi.org/10.26877/jiphp.v5i2.9364>
- Khairunnisa, K., & Arianto, B. (2023). Perbedaan jumlah kuman pada peralatan makan antara pencucian melalui perendaman dan air mengalir di Lampenerut Aceh Besar. *Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan*, 4(2), 146. <https://doi.org/10.30867/gikes.v4i2.1087>
- Khayan. (2023). *Konsep Dasar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : PT.Scifintech Andrew Wijaya. <https://books.google.co.id/books?id=asSqEAAAQBAJ>
- Mandasari, F., Warlenda, S. V., & Kamalizaman, M. K. (2021). Pelaksanaan Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Hotel Alpha Pekanbaru Tahun 2020. *Media Kesmas (Public Health Media)*, 1(3), 715–726. <https://doi.org/10.25311/kesmas.vol1.iss3.110>
- Maunah, N. A., & Ulfa, L. (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. <https://doi.org/10.52643/jukmas.v4i2.918>
- Mursalim, N. (2021). Pencegahan Foodborne Disease Selama Penerbangan Dengan Penerapan Prinsip Keamanan Pangan (Food Safety) Oleh Awak Kabin Dalam Pesawat. *Jurnal Kedokteran*, 06(01), 100–109. <https://doi.org/10.36679/kedokteran.v6i1.265>
- Nakoe, R., Ayini, N., & Mohamad, Y. (2020). Perbedaan Efektivitas Hand-Sanitizer Dengan Cuci Tangan Menggunakan Sabun Sebagai Bentuk Pencegahan Covid-19. *Jambura Journal of Health Sciences and Research*, 2(2), 65–70. <https://doi.org/10.35971/jjhsr.v2i2.6563>
- Nasir, M., Putri, V., Hasnawati, H., Hadijah, S., & Askar, M. (2022). Pemeriksaan Angka Lempeng Total Minuman Kemasan Merek X Yang Dijual Di Pinggir Jalan Kota Makassar. *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 13(2), 131. <https://doi.org/10.32382/mak.v13i2.3010>
- Ningrum, L. F., & Sulistyorini, L. (2019). the Sanitary Condition of Equipment and the Hygiene of Beverage Ingredients To the Existence of Escherichia Coli Bacteria in Ice Tea From Stalls in Kelurahan Mulyorejo, Surabaya. *Indonesian Journal of Public Health*, 14(2), 186–198. <https://doi.org/10.20473/ijph.v14i2.2019.186-198>
- Nissa, C., Widyastuti, N., Dieny, F. F., Almira, V. G., Ayustaningwarno, F., Noer, E. R., Anjani, G., Afifah, D. N., K, D. M., Nuryanto, Syauqy, A., & Purwanti, R. (2021). *Bunga Rampai Penyelenggaraan Makanan*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro. <https://doi.org/https://doi.org/10.6084/m9.figshare.14715633.v1>

- Novalinda. (2020). Desain Perpipaan Dalam Mengantisipasi Kebocoran Air PDAM di Rumah Hunian. *JNT-Journal of Narrative Theory*.
- Novitry, F., Lilia, D., & Horto, T. (2021). Analisis Hubungan Sanitasi Dasar Dengan Angka Kepadatan Lalat Pada Warung Makan Di Pasar Atas Baturaja Tahun 2021. *Journal of Safety and Health*, 1(2), 19–29.
- Pakdel, M., Olsen, A., & Bar, E. M. S. (2023). A Review of Food Contaminants and Their Pathways Within Food Processing Facilities Using Open Food Processing Equipment. *Journal of Food Protection*, 86(12), 100184. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.jfp.2023.100184>
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223–233. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Prasetyaningrum, Y. I. (2023). *Buku Saku Keamanan Pangan: Panduan untuk Penjamah Makanan*. Alinea Media Dipantara. <https://books.google.co.id/books?id=yn7aEAAQBAJ>
- Pratama, Y., & Rachman, N. A. (2020). Indikator E. Coli Sebagai Persyaratan Sanitasi. *Serambi Engineering*, V(4), 1434–1442.
- Ramadhani, I. (2022). Analisa Cemaran Bakteriologi pada Minuman Air Kelapa Muda. *Jurnal Pustaka Media*, 1(1), 5–8.
- Rochmawati, A. E., Rachmaniyah, & Rusmiati. (2021). Kualitas Bakteriologis Alat Makan, Personal Hygiene, Dan Sanitasi Warung Kopi Di Kendangsari Surabaya Tahun 2021. *Jurnal Higiene Sanitasi*, 1(1), 26–32.
- Rulen, B. N., & Intarsih, I. (2021). Analisis Keberadaan Bakteri Dan Higiene Sanitasi Peralatan Makan Di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Simpang Tiga Pekanbaru. *Ensiklopedia of Jurnal*, 3(2), 179–189. <http://jurnal.ensiklopediaku.org>
- Sahani, W., & Lapasamula, D. R. (2020). *Gambaran Higiene Sanitasi Dengan Keberadaan Angka Kuman Pada Peralatan Makan Di Lembaga Pemasarakatan Narkotika Kelas II A Sungguminasa Kabupaten Gowa*. <https://doi.org/10.32382/SULOLIPU.V19I2.1356>
- Saipullizan, S., Sahilah, A. M., & Sedek, R. (2018). Knowledge, Attitude and Practice of Food Utensils Hygiene amongst Food Handlers in Kuala Pilah, Negeri Sembilan, Malaysia. *Sains Malaysiana*, 47(7), 1527–1533. <https://doi.org/10.17576/jsm-2018-4707-21>
- Sakinah, Amir, R., & Muin, H. (2020). Pemeriksaan Angka Kuman Pada Proses Pencucian Peralatan Makanan Menggunakan Metode Three Compartment Sink Di Rumah Sakit Umum Andi Makassar Parepare. *Jurnal Ilmiah Manusia Dan Kesehatan*, 58(12), 7250–7257. <https://doi.org/10.31850/makes.v3i1.287>

- Saputri, E. T., & Efendy, M. (2020). Kepadatan Bakteri Coliform Sebagai Indikator Pencemaran Biologis Di Perairan Pesisir Sepuluh Kabupaten Bangkalan. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 1(2), 243–249. <https://doi.org/10.21107/juvenil.v1i2.7579>
- Seran Tae, J. A., Sahdan, M., & Landi, S. (2023). Relationship Between Tableware Sanitation With The Presence Of Escherichia Coli At The Restaurant. *Pancasakti Journal of Public Health Science and Research*, 3(September), 168–176. <https://doi.org/10.47650/pjphsr.v3i3.575>
- Setiana, & Ulfa, L. (2020). Hubungan Fasilitas Sanitasi dan Kelembaban Udara dengan Indeks Populasi Lalat di Pusat Jajanan Serba Ikan (Pujaseri) Pelabuhan Muara Angke Jakarta Tahun 2020. *Urnal Bidang Ilmu Kesehatan*, 11(1), 63–72. <https://doi.org/10.52643/jbik.v11i1.934>
- Setiarto, H. B. (2020). *Konsep Haccp, Keamanan, Higiene Dan Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: Guepedia.
- Shahraki, G., Parhizkar, S., & Raygan, A. (2013). Cockroach Infestation and Factors Affecting the Estimation of Cockroach Population in Urban Communities. *International Journal of Zoology*, 2013, 1–6. <https://doi.org/10.1155/2013/649089>
- Siregar, S. S., Hermansyah, H., & Handayani. (2023). Uji Kontaminasi Bakteri Spons Pencuci Piring Rumah Makan Berdasarkan Lama Penggunaan. *Jurnal Pustaka Media*, 2(2), 59–63.
- Siswanto, Y., & Pertiwi, K. D. (2023). Analisis Hygiene Dan Sanitasi Peralatan Pada Pedagang Penjual Makanan Jajanan Di Pasar Tradisional Di Kabupaten Semarang. *Pro Health Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 5(2), 352–358. <https://doi.org/10.35473/proheallth.v5i2.2218>
- Siwi, V. H., & Moge, A. R. (2022). Bakteri Escherichia coli pada Saus Kacang Jajanan Cilok di Kota Manado. *Majalah Info Sains*, 3(2), 90–94.
- Suparmono, B., Dihansih, E., & Fulazzaky, M. A. (2020). Kajian Penerapan Cara Produksi Yang Baik Dan Prosedur Operasi Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Warung Tegal. *Jurnal Pangan Halal*, 2(1), 32–41.
- Suryani, D., Paslini, P., & Suyitno. (2022). Hubungan Higiene Sanitasi dengan Angka Kuman pada Piring di Warung Makan, Wirogunan, Kota Yogyakarta. *SEHATMAS: Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat*, 1(3), 404–417. <https://doi.org/10.55123/sehatmas.v1i3.686>
- Suryani, D., & Wibowo. (2019). Knowledge Levels, Cutlery Management and Number of Germs on Toddler Cutleries. *Aloha International Journal of Health Advancement (AIJHA) ISSN 2621-8224*, 2(4), 76–79. <https://doi.org/10.33846/aijha20502>
- Suryanti, A., Amir, R., & Majid, M. (2019). Pemeriksaan Escherichia Coli Menggunakan Metode Usap Pada Peralatan Makan Di Rumah Sakit Umum

- Andi Makkasau Kota Parepare. *Jurnal Ilmiah Manusia Dan Kesehatan*, 1(1), 1–11.
- Sutaguna, N. T. (2022). *Tata Boga IA Persiapan Pengolahan Makanan*. Bandung: Feniks Muda Sejahtera.
<https://books.google.co.id/books?id=5FZrEAAAQBAJ>
- Tanjung, R., Hidayanti, R., Sada, M., Afrianisa, R. D., Sinaga, J., Handoko, L., Patilaiya, H. L., Ramadhani, W. N., & Aulia, S. S. (2022). *Sanitasi Rumah Sakit*. Global Eksekutif Teknologi.
<https://books.google.co.id/books?id=XoGYEAAAQBAJ>
- Tarigan, L. B., Assa Yunita, A. A., Katiandagho, D., Bongakaraeng, Syam, D. M., Kawatu, Y. T., Bungawati, A., Mardiaty, E., Tangka, J. W., Sudiadnyana, I. W., Chandra, E., Alamsyah, P., Bulda Mahayana, I. M., & Warrouw, H. J. (2023). *Bunga Rampai Kesehatan Lingkungan*. Media Pustaka Indo.
<https://books.google.co.id/books?id=PmjmeAAAQBAJ>
- Triandini, F. A., & Handajani, S. (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>
- Tumiwa, E., Joseph, W. B. S., & Akili, R. H. (2020). Studi Kualitas Fisik Dan Bakteriologis Air PDAM Unit Tombatu Kabupaten Minahasa Tenggara. *Jurnal Kesmas*, 9(4), 7–15.
- Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). *Higiene Dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: K-Media.
- Yulianto, Hadi, W., & Nurcahyo, J. (2020). *Hygiene, Sanitasi dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yunatiasri, L. D., & Irianto, R. Y. (2023). Unveiling the Presence of Escherichia Colii in Meatball Cart Traders ' Tableware : A Comprehensive Analysis in Region X. *HIGIENE: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 9(2), 92–102. <https://doi.org/10.24252/higiene.v9i2.39404>