

DAFTAR PUSTAKA

- Agustiningrum. 2018. Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Angka Kuman Peralatan Makan Pada Pedagang Makanan Kaki Lima Di Alun-Alun Kota Madiun. Skripsi. Kesehatan Masyarakat STIKES Bhakti Husada Mulia.Madiun
- Amaliyah N. Penyehatan Makanan dan Minuman – A. Sleman : Deepublish, 2017
- Ardiaria, 2019. Epidemiologi, Manifestasi Klinis, dan Penatalaksanaan Demam Tifoid. *Journal of Nutrition and Health*, 7(2), 32-38
- Badan POM. 2003. Bahan Tambahan Pangan, Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya, Jakarta: Badan POM
- Bintsis, T. 2017. Foodborne pathogens. *AIMS Microbiology*. vol 3(3): 529–563. doi: <https://doi.org/10.3934/microbiol.2017.3.529>
- Chandra B. Pengantar kesehatan lingkungan. Jakarta: Buku kedokteran EGC. 2006.
- Cappuccino, J. G. dan N. Sherman. 2009. Manual Laboratorium Mikrobiologi. 8th edn. Edited by J. Manurung. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Deviyanti, Dyah. 2018. Gambaan Angka Kuman dan Identifikasi Escherichia coli pada Peralatan Makan di Warung Makan Pantai Sanur. Denpasar : Poltekkes Denpasar
- Dini Nuris Nuraini, S.Si, 2013. Terapi Makanan Upaya Pencegahan Penyakit Melalui Pola Hidup Yang Sehat, Penerbit : GAVA MEDIA
- Indrajayani dan Haderiah, 2019. Gambaran Higiene Sanitasi dengan Kandungan bakteriologi pada Peralatan Makan Angkringan di Kabupaten Barru. Makasar : Jurnal Sulolipu Poltekkes Kemenkes Makasar Vo. 19 No. 1 2019

Kurniawan, F.B, dan I.T. Sahli. 2016. Bakteriologi: Praktikum Teknologi Laboratorium Medik. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Muchson, M. 2017. Statistik Deskriptif. Bogor: Guepedia.

Notoatmodjo. 2005. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta

Notoatmodjo. 2010. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta

Noviarini, Sinta. 2019. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Bakteriologis pada Peralatan Makan di PT. Periska Multi Usaha (PMU) Madiun Tahun 2019*. Surabaya : Poltekkes Kemenkes Surabaya. <http://repo.poltekkesdepkes-sby.ac.id/id/eprint/1190>

Nurmawati, S., Prodjosowoyo, S., Chairunnisa, NH., Djauhari, H., dan Alisjahbana, B. 2019. Faktor Risiko Penyebab Foodborne Disease pada Siswa SD. *Jurnal Sains dan Kesehatan*. vol 4(4): 180– 184.

Permenkes RI No. 1096 Tahun 2022 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga

Permenkes RI No. 40 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pelaksanaan Kerjasama Pemerintah Dengan Badan Usaha Dalam Penyediaan Infrastruktur Kesehatan. Jakarta.

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 Nomor 14 Tahun 2021 tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan

Radji, M. 2016. Buku Ajar Mikrobiologi: Panduan Mahasiswa Farmasi Dan Kedokteran. Jakarta: EGC.

- Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- SNI. 2006. Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3 : Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Tauxe, R. V., Doyle, M. P., Kuchenmuller, T., Schlundt, J., & Stein, C. E. (2010). Evolving public health approaches to the global challenge of foodborne infections. *International Journal of Food Microbiology*, 139(1), S16–S28. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2009.10.014>
- Waluyo, L. 2016. Mikrobiologi Umum Edisi Revisi (Revisi). Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Winiati p. 2018. *Escherichia Coli : Payogenitas, Analisis dan kajian Risiko*. Bogor : IPB Press
- Widiadnyasari, Dewa Ayu. 2020. *Jumlah Angka Kuman dan Identifikasi Bakteri Escherichia coli pada Alat makan Pedagang Baksi di Kelurahan Kedonganan Kecamatan Kuta*. Denpasar : Poltekkes Denpasar