

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, O., Ichsan, N., Padya, R., Teknologi, I., Alam, P., Masik, J., No, S., Dalo, K., & Tengah, D. (2022). *Sosialisasi Keamanan Pangan pada Pembuatan Saus Cabai di Desa Durian Dangkal Kabupaten Lahat*. 1(1), 64–67.
- Alwi, K., Ismail, E., & Palupi, I. R. (2019). Pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan dan mutu keamanan pangan di Pondok Pesantren. *Darussalam Nutrition Journal*, 3(2), 31. <https://doi.org/10.21111/dnj.v3i2.2187>
- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman* (A. Tata Gunawan (ed.)). deepublish. https://play.google.com/store/books/details/Nurul_Amaliyah_Penyehatan_Makanan_dan_Minuman_A?id=Owc3DwAAQBAJ&_ga=2.26911035.700361005.1652061282-1030322203.1647491888
- Amelia, S., Lubis, N. D. A., & Balatif, R. (2016). *Mikroorganisme dan Bahan Pangan*.
- Anwar, K., Navianti, D., & Rusilah, S. (2020). Perilaku Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *Jurnal Dunia Kesmas*, 9(4), 512–520. <https://doi.org/10.33024/jdk.v9i4.3302>
- Arini, L. D. D. (2017). Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluausa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Ilmiah Teknologi Dan Industri Pangan UNISRI*, 2(1), 15–24. <https://www.google.com/search?q=Faktor-Faktor+Penyebab+dan+Karakteristik+Makanan+Kadaluausa+yang+Berdampak+Buruk+pada+Kesehatan+Masyarakat&oq=Faktor-Faktor+Penyebab+dan+Karakteristik+Makanan+Kadaluausa+yang+Berdampak+Buruk+pada+Kesehatan+Masyarakat&aqs=ch>
- Arsanti Lestari, L. (2014). *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. <https://play.google.com/store/books/details?id=3cdVDwAAQBAJ>
- Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(1), 1–9.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. (2019). PBPObat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan. *Indonesian Drug and Food Control*, 1–48.
- Bahri, S. Y. S. dan I. (2006). Beberapa Faktor yang Mempengaruhi Keamanan Pangan Asal Ternak di Indonesia. *Balai Besar Penelitian Veteriner*, 16(1), 1–13. http://bbalitvet.litbang.pertanian.go.id/eng/attachments/247_6.pdf

- Bleszynsky, A. J. M. (2019). *Keamanan Pangan Ditinjau Dari Mutu Mikroba Pada Sate Babi Didaerah Pariwisata Sanur Kota Denpasar* [Poltekkes Kemenkes Denpasar]. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/2755/>
- BPOM. (2012). Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga. In *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*.
- BPOM. (2019). Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20200817/Laporan_Tahunan_2019_Pusat_Data_dan_Informasi_Obat_dan_Makanan.pdf
- Cahaya Tiara, Amir Mellova, & ManaluTrijuliamos, R. (2019). Uji Cemaran Mikroba Es Batu pada Penjual Minuman di Lingkungan Pasar Kecamatan Jagakarsa , Jakarta Selatan. *Jurnal Saintech Farma*, 12(2), 78–84.
<https://ejournal.istn.ac.id/index.php>
- Christine. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press* (Vol. 44, Issue 8).
- Fatchoelqorib, M., & Aqshani, W. P. (2020). Aspek Hygiene Dan Sanitasi Dalam Pengolahan Dan Penyajian Makanan Dan Minuman Di Pesawat Terbang. *Aviasi : Jurnal Ilmiah Kedirgantaraan*, 16(1), 31–42.
<https://doi.org/10.52186/aviasi.v16i1.29>
- Fatiqin, A., Novita, R., & Apriani, I. (2019). Pengujian Salmonella Dengan Menggunakan Media SSA DAN E. coli Menggunakan Media EMBA Pada Bahan Pangan. *Indobiosains*, 1(1), 22–29.
<https://doi.org/10.31851/indobiosains.v1i1.2206>
- Fitria, S. E., & Ariva, V. F. (2019). Analisis Faktor Kondisi Ekonomi, Tingkat Pendidikan Dan Kemampuan Berwirausaha Terhadap Kinerja Usaha Bagi Pengusaha Pindang Di Desa Cukanggenteng. *Jurnal Manajemen Indonesia*, 18(3), 197–208.
- Gumala, N. M. Y., & Lely, C. (2021). *Gizi Kuliner Tradisional Bali*. <https://play.google.com/store/books/details?id=sadGEAAAQBAJ>
- Hafsan. (2011). *Mikrobiologi Umum*.
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2019). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Home Economics Journal*, 2(2), 40–47.
<https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>
- Hutasoit, D. P. (2020). *Dion Pardameian Hutasoit, Effect of Food Sanitation and Escherichia coli Bacteria Contamination on Diarrhea Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli Terhadap Penyakit*

Diare Effect of Food Sanitation and Escherichia coli Bacteria . 9(2), 779–786. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v10i2.399>

- Jiastuti, T. (2018). Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di rsud dr harjono ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13–24. e-journal.unair.ac.id/
- Luis, F., & Moncayo, G. (2017). *Mikrobiologi Dan Parasitologi*.
- Marisdayana, R., Harahap, P. S., & Yosefin, H. (2017). Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan. *Jurnal Endurance*, 2(3), 376. <https://doi.org/10.22216/jen.v2i3.2052>
- Marsiti, C. I. R., Suriani, N. M., & Sukerti, N. W. (2019). Strategi Pengembangan Makanan Tradisional Berbasis Teknologi Informasi Sebagai Upaya Pelestarian Seni Kuliner Bali. *Jurnal IKA*, 17(2), 128. <https://doi.org/10.23887/ika.v17i2.19844>
- Mudatsir. (2007). Milvobiologi Fakultas Temperatur air hidup mikroba dan yangmempengaruhi kehidupan mikroba ketiga. *Jurnal Kedokteran Kuala*, 7(1), 23–29. <http://jurnal.unsyiah.ac.id/JKS/article/viewFile/9465/7457>
- Nasution, A. S. (2020). Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Pasar Tradisional. *Promotor*, 3(1), 1. <https://doi.org/10.32832/pro.v3i1.3119>
- Natalia, L. A., Harnina Bintari, S., & Mustikaningtyas, D. (2014). Kajian Kualitas Bakteriologis Air Minum Isi Ulang Di Kabupaten Blora. *Unnes Journal of Life Science*, 3(1), 31–38.
- Nuraida, L. (2014). Isu Utama Mutakhir dalam Keamanan Pangan. *Keamanan Pangan*, 2002, 1–42. <https://www.pustaka.ut.ac.id/lib/pang4318-keamanan-pangan/>
- Nurchahyo, E. (2018). Pengaturan dan Pengawasan Produk Pangan Olahan Kemasan. *Jurnal Magister Hukum Udayana (Udayana Master Law Journal)*, 7(3), 402. <https://doi.org/10.24843/jmhu.2018.v07.i03.p10>
- Nurhayati Nufus, Ade Juwaedah, T. S. (2016). Analisis Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha Siswa. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 5(2), 60–71.
- Ollong, A. R., Palulungan, J. A., & Arizona, R. (2020). Analisis Jumlah Coliform dan Faecal Coli (MPN) pada Daging Sapi dan Ayam di Kota Manokwari. *Jurnal Ilmu Peternakan Dan Veteriner Tropis (Journal of Tropical Animal and Veterinary Science)*, 10(2), 113. <https://doi.org/10.46549/jipvet.v10i2.124>
- Pathiassana, M. T., & Izharrido, B. (2021). *Makan Abc Di Kabupaten Sumbawa Assessment of Food Safety Scores on Msme Abc Restaurants in Sumbawa*

District. 6(2), 61–70.

- Peraturan Pemerintah RI. (2004). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. *Peraturan Pemerintah RI*, 1–22. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/65674/pp-no-28-tahun-2004>
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., Faidah, M., & Info, A. (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/>
- 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>
- Prasetyo, T. F., Isdiana, A. F., & Sujadi, H. (2019). Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal*, 5(2), 81–96. <https://doi.org/10.21067/smartics.v5i2.3700>
- Pudjirahaju, A. (2018). *Pengawasan Mutu Pangan*.
- Puji Lestari, T. R. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Putra, P. C. P., & Devi, S. (2020). Pengaruh Bahan Baku, Management Supplay Chain, Dan Modal Terhadap Pendapatan Pedagang Sate Di Kecamatan Abiansemal Kabupaten Badung Tahun 2020. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi Universitas Pendidikan Ganesha*, 11(3), 597–606. www.wartaekonomi.co.id,
- Rahayu P., W., & Komalasari, N. S. (2018). *Escherichia coli*: Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 5.
- Riana, A., & Sumarmi, S. (n.d.). *HUBUNGAN KONTAMINASI COLIFORM DAN SKOR PERILAKU HIGIENE SANITASI PADA PEDAGANG JAJANAN DI KANTIN SEKOLAH DAN PEDAGANG KELILING*. 2018, 27–32. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.27>
- Riza Linda, G. W. R. (2019). Angka Lempeng Total Mikroba pada Minuman Teh di Kota Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 8(2), 69–73. <https://doi.org/10.26418/protobiont.v8i2.33968>
- Rusmono, M., & Nasution, Z. (2014). Pengolahan Hasil Pertanian. *Sifat Fisik Dan Bahan Kimia Bahan Baku Industri*, 1–24.
- Sari, M. H. (2017). Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku

Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar. *Journal of Health Education*, 2(2), 163–170.

- Setiawan, I. (2015). Identifikasi Potensi Wisata Beserta 4a (Attraction, Amenity, Accessibility, Ancilliary) Di Dusun Sumber Wangi, Desa Pemuteran, Kecamatan Gerokgak, Kabupaten Buleleng, Bali Nama. *Identifikasi Potensi Wisata Beserta 4a (Attraction, Amenity, Accessibility, Ancilliary) Di Dusun Sumber Wangi, Desa Pemuteran, Kecamatan Gerokgak, Kabupaten Buleleng, Bali*, 1–21. <https://repositori.unud.ac.id/protected/storage/upload/penelitianSimdos/f3e2c92782684ae4ee371072d490ae74.pdf>
- Silitonga, S. S. M., & Anom, I. P. (2016). Kota Tua Barus Sebagai Daerah Tujuan Wisata Sejarah Di Kabupaten Tapanuli Tengah. *Jurnal Destinasi Pariwisata*, 4(2), 7. <https://doi.org/10.24843/despar.2016.v04.i02.p02>
- Suardana, I. W. (2015). *Insidensi Escherichia Coli O157 : H7 pada Sapi Bali Di Kecamatan Petang dan Kecamatan Abiansemal Kabupaten Badung*. 4(5), 455–464.
- Suryansyah, Y. (2018). Evaluation of Hygiene and Sanitation Catering in Gayungsari Surabaya Street. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 165. <https://doi.org/10.20473/jkl.v10i2.2018.165-174>
- Widyastuti, Nurmasari & Almira, V. G. (2019). Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan. In *K-Media*.
- Yahya, P. N., Ronitawati, P., Sitoayu, L., Sa'pang, M., & Nuzrina, R. (2022). Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Praktik Keamanan Pangan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Sekolah. *Gizi Indonesia*, 45(1), 47–58. <https://doi.org/10.36457/gizindo.v45i1.543>
- Yulianto, A., & Nurcholis. (2015). Penerapan Standard Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31–39.
- Yuliasuti, E., Suhartatik, N., Mustofa, A., Lustiyani, D., & Pratiwi, N. (2021). Kajian Cemaran Mikrobiologis Cilok Dan Saus Kacang Di Kota Surakarta. *Agrointek*, 15(2), 633–638. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i2.9068>
- Yusa, N. M., & Suter, I. K. (2013). *Kajian Pangan Tradisional Bali Dalam Rangka. 1*.
- Zikra, W., Amir, A., & Putra, A. E. (2018). Identifikasi Bakteri Escherichia coli (E.coli) pada Air Minum di Rumah Makan dan Cafe di Kelurahan Jati serta Jati Baru Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 7(2), 212. <https://doi.org/10.25077/jka.v7i2.804>