

DAFTAR PUSTAKA

- Adyatama, A., & Nugraha, W. T. (2020). Pengaruh Teknik Pemasakan dan Waktu Terhadap Karakteristik Fisik Telur Ayam Ras Petelur. *Seminar Dalam Rangka Dies Natalis Ke-44 UNS Tahun 2020*, 4(1), 444–451.
- Afany, N. dkk. (2017). Hubungan Pengetahuan Mencuci Tangan dengan Kejadian Diare pada Siswa Kelas IV-VI SDN 11 Lubuk Buaya Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 6(2), p. 364-368.
- Afifah, N. (2013). Uji Salmonella Shigella Pada Telur Ayam yang Disimpan Pada Suhu dan Waktu yang Berbeda. *J Edu Research*, 2(1), 35–46.
- Afriyanti, L. (2019). Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Makanan di Kantin Sekolah Dasar. *HIGEA (Journal of Public Health Research and Development)*, 3(3), 417–429.
- Almasari, U., & Prasasti, C. I. (2019). Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Kantin SDN Model serta Dampaknya terhadap Angka Lempeng Total (ALT) pada Makanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(3), p. 252-258.
- Andreas, K. W., Rahayu, H. A., & Josph, B. S. W. (2019). *Gambaran Hygiene Sanitasi Penjual dan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Mie Basah di Pasar Langowan Tahun 2019*.
- Apriani., Lisa., & Rikhsan, K. (2019). Deteksi Bakteri Salmonella dan Shigella Pada Makanan Burger di Sungai Raya Dalam Pontianak. *Jurnal Protobiont*, 8(3), 53–57.
- Aprivia, S. A. & Yulianti, A. E. (2021). Hubungan Tingkat Pengetahuan dan Perilaku Dengan penerapan Personal Hygiene Penjamah Makanan Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Lingkungan (JKL)*, 11(3), P. 79-89.
- Arisman. (2009). Keracunan Makanan. *Jakarta: EGC*.
- Arhab, M. F., Widyanti, A. Y., Yasin, M. F., Banowati, N., Noviaty, V., & Adhi, P. M. (2022). Pengaruh Teknik Pemasakan dan Waktu Terhadap Karakteristik Tingkat Kematangan Telur Ayam Negeri. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 9(1), 14-18.
- Assidiq, A. S., Darawati, M., Chandradewi, A. A. S. P., & Suranadi, N. L. (2019). Pengetahuan, Sikap, dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan di Ruang Pengolahan Makanan. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 4(2), 81–86.
- Astari, N. K. S., Gumala, N. M. Y., & Cintari, L. (2019). Perbedaan Stunting Berdasarkan Pengetahuan Gizi Ibu dan Asupan Zat Gizi Balita di Kecamatan Ubud. *Jurnal Ibu Gizi: Journal of Nutrition Science*, 8(2), 101-111,
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. (2019). *Laporan Provinsi Jawa Barat Riskesdas 2018*.

- Badan Pusat Statistik Provinsi Bali. (2021). *Jumlah Kasus Penyakit Menular Jenis Penyakit Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Bali Tahun 2019-2020*.
- Bambang, G., & A. (2014). Analisa Cemarkan Bakteri Coliform dan Identifikasi *Escherichia Coli* Pada Air Isi Ulang dari Depot di Kota Manado. *Jurnal Fakultas Farmasi Universitas Sam Ratulangi Manado*.
- Bintsis, T. (2017). Foodborne Pathogens. *AIMS Microbiology*, 3(3), 529–563. <https://doi.org/10.3934/microbial.2018.3.377>
- Brooks, G. F., Carroll, K. C., Butel, J. S., & Morse, S. A. (2013). Mikrobiologi Kedokteran. *EGC: Jakarta*.
- Cheung, P. (2015). *Handbook of Food Chemistry*. 12.
- Cornelia, A., Suada, I. K., & Rudyanto, M. D. (2014). Perbedaan Daya Simpan Telur Ayam Ras yang Didelupkan dan Tapa Didelupkan Larutan Kulit Manggis. *Jurnal Indonesia Medicus Veterinus*, 3(2), 112–119.
- Departemen Kesehatan RI. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*.
- Dhafin, A. A. (2017). Analisis Cemarkan Bakteri Coliform dan *Escherichia Coli* Pada Bubur Bayi Home Industry di Kota Malang dengan Metode TPC dan MPN. *Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang*.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Gianyar. (2020). Profil Kesehatan Kabupaten Gianyar Tahun 2019. *Gianyar: Dinas Kesehatan Kabupaten Gianyar*.
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18.
- Fung, F., Wang, H. S., & Menon, S. (2018). Food Safety in The 21st Century. *Biomedical Journal*, 41(2), 88–95. <https://doi.org/10.12016/j.bj.2018.03.003>
- Gupta, A. K., & Chaudhary, A. (2022). Food Poisoning: causes, its effect and control. *INWASCON Teknologi Magazine (i-TECH MAG)*, 4, 42–48.
- Hafsan. (2015). Penuntun Praktikum Mikrobiologi. *Jurnal Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar*, 67–68.
- Hidayat, N. (2020). Lama Simpan Telur Ayam Dengan Pengolesan Getah Pepaya Terhadap Cemarkan Bakteri *Escherichia coli*.
- Hidayati, I., Wati, R. I., & Faizah, H. (2022). Analisis Total Bakteri Coliform dan Identifikasi *Escherichia coli* Pada Makanan dan Minuman di Kantin X. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 8(1), 26–34.
- Hutasoit, D. P. (2020). Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(2), 779–786.

- Inna, W. (2018). Hubungan Penjamah dengan Keberadaan Bakteri Coliform dan Escherichia Coli Pada Es Jeruk di Pasar Kawak Kelurahan Rejosari Kecamatan Kawedanan Maget. *STIKES Bhakti Husada Mulia*.
- Irianto, K. (2014). Bakteriologi, Mikologi, Virologi Panduan Medis dan Klinis. *In Bandung: Cv. Alfabeta*.
- Jawetz, E., Melnick, J. L., & Adelberg, E. A. (2005). Mikrobiologi Kedokteran Buku I. *Jakarta: Salemba Medika*.
- Jazil, N., Hintono, A., & Mulyani, S. (2013). Penurunan Kualitas Telur Ayam Ras dengan Intensitas Warna Cokelat Kerabang Berbeda Selama Penyimpanan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2), 1–26.
- Jiastuti, T. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi di RSUD dr Harjono Ponorogo, *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), p. 13-24.
- Keintjem, F., Essing, Y. M., Tuju, S. O., Dompas, R., & Lontaan, A. (2022). Asupan Telur Ayam Rebus Terhadap Peningkatan Kadar Hemoglobin Pada Ibu Hamil. *JIDAN (Jurnal Ilmiah Bidan*, 9(2), 72–78.
- Kemenkes RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasaboga. *Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI*.
- Kementerian Kesehatan RI. (2019). Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2019. *Jakarta: Kementerian Kesehatan RI*.
- Kementerian Kesehatan RI. (2020). Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2020. *Jakarta: Kementerian Kesehatan RI*.
- Kementerian Kesehatan RI. (2021). Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2021. *Jakarta: Kementerian Kesehatan RI*.
- Kusmayadi. (2008). *Cara Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat*. <https://database.deptan.go.id>
- Maghfiroh, L., Mustofa, H. E., & Dhandy, K. W. (2021). A Publication of Escherichia Coli in Veterinary Medicine: Indights From Scientometric Analysis (2011-2020). *Interciencia Journal*, 46(6), 78–88.
- Mauliku, N. E., Budiana, T. A., & Yulianti, R. (2018). Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kandungan Bakteri Escherichia coli pada Makanan di Unit Dietary Food Service. *Prosiding Pertemuan Ilmiah Nasional Penelitian dan Pengabdian Masyarakat I (PINLITAMAS 1)*, 1(1), 411-415.
- Nely, Z. (2019). *Hubungan Personal Hygiene Pedagang dan Sanitasi Makanan Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Nasi Remsd di Pasar Johar Kota Semarang*.
- Notoatmodjo, S. (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan Cetakan Kedua*. Jakarta. Rineka Cipta.

- Notoatmodjo, S. (2018). *Metodologi Penelitian Kesehatan Cetakan Ketiga*. Jakarta. Rineka Cipta.
- Nurmawati, S., Prodjosowoyo, S., Chaorunnisa, N. H., Djauhari, H., & Alisjahbana, B. (2019). Faktor Resiko Penyebab Foodborne Disease Pada Siswa SD. *Jurnal Sains Dan Kesehatan*, 4(4), 180–184.
- Nursalam. (2011). Konsep dan Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawat. *Jakarta: Salemba Medika*.
- Peraturan Pemerintah. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. *Peraturan Pemerintah Tentang Keamanan Pangan*, 86, 1–102.
- Putri, D. N. (2015). Identifikasi Bakteri Escherichia Coli Pada Es Batu yang Dijual Warung Nasi di Kelurahan Pisangan Tahun 2015. *Jurnal Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta*, 13–27.
- Radji, M. (2010). Buku Ajar Mikrobiologi: Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran. *Jakarta: EGC*.
- Rahayu, N. A. (2013). Studi Deskriptif Karakteristik Hygiene dan Sanitasi Pada Alat Pengolahan Makanan Gado-gado di Lingkungan Pasar Johar Kota Semarang. *Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang*.
- Riana, A., & Sumarmi, S. (2018). Hubungan kontaminasi E. coli dan Skor Perilaku Higien Sanitasi Pada Pedagang Jajanan di Kantin Sekolah dan Pedagang Keliling. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 13(1), 27-32.
- Romanda, F. (2016). *Hubungan Personal Hygiene Dengan Keberadaan Escherichia coli Pada Makanan di Tempat Pengolahan Makanan (TPM) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Sari, F. N., (2016). *Penyelenggaraan Makanan Berdasarkan Pendekatan Good Manufacturing Practices (GMP) Sebagai Upaya Pencegahan Keberadaan Escherichia coli di Subdep Gizi Rumkital Dr. Ramelan Surabaya*. Universitas Airlangga.
- Sastroasmoro, S. (2014). *Dasar-dasar Metodologi Penelitian Klinis*. Jakarta: Sagung Seto.
- Silva, D. N., Taniwaki, M. H., Junqueira, V. C. A., Silveira, N. F. A., Nascimento, M. S., & Gomes, R. A. (2013). Microbiological Examination Methods of Food and Water Laboratory Manual. *Taylor & Francis Group. Boca Raton*.
- Sinaga, E. M. (2017). Identifikasi Bakteri Escherichia Coli Pada Es Kristal Dengan Menggunakan Metode Most Probable Number (MPN) yang Diperjualbelikan oleh Pedagang di Jalan Kapten Muslim Medan Tahun 2017. *Jurnal Mutiara Kesehatan Masyarakat*, 10(7), 41–47.
- Siregar, R. F., Hintono, A., & Mulyani, S. (2012). Perubahan Sifat Fungsional Telur Ayam Ras Pasca Pasteurisasi. *Jurnal Animal Agriculture*, 1(1), 521–528.

- SNI 2897. (2008). Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Olahannya. *BSNI ICS 67.50*.
- Soedarto. (2013). Lingkungan dan Kesehatan. *Sagung Seto*.
- Spellman, F. R. (2008). The Science of Water: Concepts and Applications, Second Edition. *Taylor & Francis Group. Boca Raton*.
- Sugiyono. (2013). Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. *Bandung: Alfabeta*.
- Sugiyono. (2018). Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. *Bandung: Alfabeta*.
- Suharyanto. (2007a). Kualitas Telur Ayam Ras yang Beredar di Kota Bengkulu. *Agriculture*, 8(1), 11–17.
- Suharyanto. (2007b). Umur dan Berat Telur Ayam Ras yang Beredar di Kota Bengkulu. *Jurnal Sains Pertenakan Indonesia*, 2(1), 22–26.
- Suprpto, N. (2017). Hubungan Sanitasi Lingkungan Dengan Kejadian Diare Pada Lanjut Usia di Kelurahan Barombong Kecamatan Tamalate Kota Makassar. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 5(2), 47–64.
- Suryani, D., & Dwi A. F. (2019). Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 15(1), p. 70-81.
- Suryansyah, Y. (2018). Evaluation of Hygiene and Sanitation Catering in Gayngsari Surabaya Street. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), p. 165-174.
- Swarjana, I. K. (2014). Metodologi Penelitian Kesehatan (Edisi 2). *Yogyakarta: ANDI*.
- Utami, N., & Luthfiana, N. (2016). Faktor - faktor Yang Mempengaruhi Kejadian Diare Pada Anak. *MAJORITY (Medical Journal of Lampung University)*, 5(4).
- WHO. (2005). Penyakit Bawaan Makanan. *Fokus Pendidikan Kesehatan, Jakarta: EGC*.
- WHO. (2020). Food Safety. *World Health Organization*.
- Yulia. (2016). Higiene Sanitasi Makanan, Minuman, dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum Pada Kantin. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 2, 56–59.
- Yuniatun, T., Martini, S. P., & Sri, Y. (2017). Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kualitas Mikrobiologis pada Makanan Gado-gado di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(4), p. 491-499.
- Yunus, S. P. dkk. (2017). Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi *Escherichia coli* Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado dan Kota Bitung, *Jikmu*, 5(2), p. 211-220.
- Zulfa, N. (2011). Hubungan Higiene Personal Pedagang Dan Sanitasi Makanan

Dengan Keberadaan *Escherichia coli* Pada Nasi Rames di Pasar Johar Kota Semarang Tahun 2011.