

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, F., Pambayun, R., dan Febry, F. 2009. *Higiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Daun Lebar Palembang 2009*.
- Anwar, H., dkk. 1990. *Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Balia, R., Harlia, E., Suryanto, D. 2011. *Deteksi Coliform Pada Daging Sapi Giling Spesial yang Dijual di Hipermarket Bandung*. Retrieved from <http://pustaka.unpad.ac.id/archives/81123>
- BPOM RI. 2008. Pengujian Mikrobiologi Pangan. *Badan POM RI*, 9(2), 1–12.
- Buckle, K. A., dkk. 2013. *Ilmu Pangan*. 1st edn. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.
- Cohen, N., et al. 2008. Microbial quality control of raw ground beef and fresh sausage in Casablanca (Morocco). *J. 71(4):51-55. Environmental Health.*, 7(4), 51–55.
- Falamy, R., dkk. 2013. *Detection Of Bacteria Coliform in Traditional Snacks Black Cincau at Traditional Market and Supermarket in Bandar Lampung*. 1–9.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba Pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging Dan Susu) Mulai Dari Peternakan Sampal Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(80), 96–100.
- Indriaty, F., dan Kaseke, H. F. G. 2016. Peningkatan Cita Rasa Bumbu Woku pada Ikan Tuna. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 8(2), 117–128.
- Notoatmodjo, S. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Penerbit Buku PT Rineka Cipta.
- Pinto, R., P, R. K., dan H, J. D. L. 2018. Kajian Upaya Peningkatan Mutu Sosis Tradisional Timor (Budik) makanan tradisional Nusa Tenggara Timur. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 20(3), 211–221.
- Purnama, S. G., dkk. 2017. Kualitas Mikrobiologis dan Higiene Pedagang Lawar di Kawasan Pariwisata. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 16(2), 56–62. <https://doi.org/10.14710/jkli.16.2.56-62>
- Ramlan, J. dan, dan Sumihardi. 2018. *Sanitasi Industri dan K3*. Jakarta: Kemenkes RI
- Raza, EMU, K, Suada, H, M. 2012. *Beban Pencemaran Bakteri Escherichia coli pada*

- Daging Asap Se'i Babi yang Dipasarkan di Kota Kupang. Journal Indonesia Medicus Venterinus.*, 1(4), 453–470.
- Saraswati, T., dkk. 2017. *Hubungan Kebiasaan Konsumsi Lawar Dengan Status Gizi Pada Siswa Usia 16-18 Tahun Di SMA Negeri 8 Denpasar. JGK*, 9(21), 57–66.
- Saridewi, M. N., dkk. 2018. Uji Efektivitas Antibakteri Perasan Jus Buah Nanas (*Ananas comosus*) Terhadap Pertumbuhan Isolat Bakteri Plak Gigi di Puskesmas Kecamatan Tanah Abang Periode April 2017. *Biogenesis*, 5(2), 104–110.
- SNI. 2009. *Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan.*
- Suardana, I. W., dan Swacita, I. B. N. 2009. *Higiene Makanan Kajian Teori dan Prinsip Dasar*. 1st edn. Denpasar: Udayana University Press.
- Sukmadhani, M., dkk. 2019. *Pengaruh Waktu Penyimpanan Terhadap Tingkat Cemaran Bakteri Coliform Pada Makanan Tradisional Lawar Bali. Meditory*, 7(7).
- Suriani, Rahayu, N., dan Kawuri, R. 2014. *Uji Keberadaan Staphylococcus aureus Pada Sosis Tradisional (Urutan) Yang Beredar di Pasar Tradisional di Denpasar, Bali*. (1), 147–157.
- Suter. 2009. *Lawar* (Program Studi Teknologi Pertanian, ed.). Denpasar: Universitas Udayana.
- Suter. 2014. *Pangan Tradisional: Potensi dan Prospek Pengembangannya. Media Ilmiah Teknologi Pangan*, 1(1), 96–109.
- Trisdayanti, N. P. E., Sawitri, A. A. S., dan Sujaya, I. N. 2015. *Higiene Sanitasi dan Potensi Keberadaan Gen Virulensi E . Coli pada Lawar di Kuta : Tantangan Pariwisata dan Kesehatan Pangan di Bali*. 3(2), 124–132.
- Wati, R. Y. 2018. *Pengaruh Pemanasan Media Plate Count Agar (PCA) Berulang Terhadap Uji Total Plate Count (TPC) di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand*. 1(2), 44–47.
- Yanti, N. N. T. T. 2018. *Studi Kasus Pengolahan Lawar Plek di Desa Ktewel*. Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Denpasar