

DAFTAR PUSTAKA

- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC.
- Aryawan, I.M.P. 2019. *Kondisi Warga Banjar Pinge Mulai Membaik Pasca Keracunan Nasi Bungkus*. Tersedia dalam: <https://bali.tribunnews.com/2019/04/10/kondisi-warga-banjar-pinge-mulai-membaik-pasca-keracunan-nasi-bungkus>. Diakses tanggal 15 September 2019.
- Atma, Y. 2016. Angka Lempeng Total (ALT), Angka Paling Mungkin (APM) Dan Total Kapang Khamir Sebagai Metode Analisis Sederhana Untuk Menentukan Standar Mikrobiologi Pangan Olahan Posdaya. *Jurnal Teknologi*. 8(2): 77-82. Tersedia dalam: <https://jurnal.umj.ac.id/index.php/jurtek/article/download/660/608>. Diakses tanggal 20 Februari 2019.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2008. *Informasi Obat Nasional Indonesia (IONI)*. Tersedia dalam: <http://pionas.pom.go.id/ioni>. Diakses tanggal 10 Desember 2019.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2012. *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: BPOM. Tersedia dalam: http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJ_AS_tentang_Cemaran.pdf. Diakses tanggal 10 Desember 2019.
- Badan Pusat Statistik Kota Denpasar. 2019. *Kecamatan Denpasar Barat Dalam Angka 2018*. Denpasar: BPS Kota Denpasar.
- Bali Post. 2019. *Keracunan Masal Usai Porcam, Polda Bali Lakukan Investigasi*. Tersedia dalam: <http://www.balipost.com/news/2019/07/20/81398/Keracunan-Massal-USai-Porcam,Polda...html>. Diakses tanggal 15 September 2019.
- Cappuccino, J. G. dan N. Sherman. 2009. *Manual Laboratorium Mikrobiologi*. 8th edn. Edited by J. Manurung. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Fitrianto, E., D. Rosyidi dan I. Thohari. 2015. *Pengaruh Lama Simpan Terhadap Kualitas Uji Mikrobiologi Bakso Daging Kalkun*. Thesis (Sarjana). Tersedia di: <http://fapet.ub.ac.id/wp-content/uploads/2015/04/pengaruh-lama-simpan-terhadap-kualitas-uji-mikrobiologi-bakso-daging-kalkun.pdf>. Diakses tanggal 20 Mei 2020.
- Huda, M. dan M. Tuntun. 2015. *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Jumlah Mikroba Pada Kecap Manis Isi Ulang Yang Digunakan Penjual Bakso*

- Di Kecamatan Way Halim Kota Bandar Lampung. *Jurnal Analisis Kesehatan*. 4(1): 355-365. Tersedia dalam: <https://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JANALISKES/article/view/420>. Diakses tanggal 24 April 2020.
- Isnawati. 2012. Hubungan Higiene Sanitasi Keberadaan Bakteri Coliform Dalam Es Jeruk Di Warung Makan Kelurahan Tembalang Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1, 1005–1017. Tersedia dalam: <http://ejournals1.undip.ac.id/index.php/jkm>. Diakses tanggal 24 April 2020.
- Jannah, A.M. 2014. *Hubungan Pengetahuan Peserta Didik Kelas V MIN Bawu Mengenai Makanan Sehat Terhadap Sikap Dalam Memilih Makanan*. Undergraduate (S1) thesis, UIN Walisongo. Tersedia dalam: <http://eprints.walisongo.ac.id/3902/>. Diakses tanggal 10 Desember 2019.
- Kemdikbud. *Peta Tematik Kecamatan Denpasar Barat*. Tersedia dalam: <http://spasial.data.kemdikbud.go.id/index.php/cpetatematik/display/CB784DAE-836B-4E7F-A891-2CF3FC0FDB53>. Diakses tanggal 10 Desember 2019.
- Kemenkes. 2017. *Lebih Dari 200 Penyakit Dapat Menular Melalui Makanan, Keamanan Pangan Harus Diperhatikan*. Tersedia dalam: <https://www.depkes.go.id/pdf.php?id=18092700003>. Diakses tanggal 15 September 2019.
- Kuswiyanto. 2016. *Buku Ajar Analisis Kesehatan: Bakteriologi*. Penerbit buku kedokteran. EGC.
- Mirawati, R. Januar, dan H. Hamzah. 2011. Analisis Personal Hygiene Dan Food Handling Pada Penyelenggaraan Makanan Pasien Di Rsup Dr. Mohammad Hoesin Palembang. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*. 2(1): 45-53. Tersedia dalam: <https://media.neliti.com/media/publications/57875-ID-analysis-of-personal-hygiene-and-food-ha.pdf>. Diakses tanggal 29 April 2020.
- Ningsih, R. 2014. Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda. *Kemas*. 10(1): 64-72. Tersedia dalam: <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/kemas/article/download/3071/3088>. Diakses tanggal 15 September 2019.
- Noor, J. 2011. *Metodologi Penelitian: Skripsi, Tesis, Disertasi, Dan Karya Ilmiah*. Jakarta: Prenada Media Group.
- Notoatmodjo, S. 2012. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Nurlaela, E. 2011. Keamanan Pangan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*. 1(1): 1-7. Tersedia dalam: <https://adoc.tips/keamanan-pangan-dan-perilaku-penjamah-makanan-di-instalasi-g8764a8fc716aa65d4971a240a3f7e4-9996671.html>. Diakses tanggal 15 September 2019.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2014 Tentang Sanitasi Total Berbasis Masyarakat. Tersedia dalam https://peraturan.bkpm.go.id/jdih/userfiles/batang/Permenkes_3_2014.pdf. Diakses tanggal 10 Desember 2019.
- Profil Dinas Kesehatan Kota Denpasar. 2018. Tersedia dalam: https://dinkes.denpasarkota.go.id/uploads/download/download_192207090713_ProfilDinasKesehatanKotaDenpasar.pdf. Diakses tanggal 10 Februari 2020.
- Pusat Krisis Kesehatan Kemenkes. 2019. *Kejadian-Luar-Biasa-(KLB) Keracunan di Kota Denpasar, Bali, 19-09-2019*. Tersedia dalam: [http://pusatkrisis.kemkes.go.id/Kejadian-Luar-Biasa-\(KLB\)---Keracunan--di-KOTA-DENPASAR-BALI-19-09-2019-30](http://pusatkrisis.kemkes.go.id/Kejadian-Luar-Biasa-(KLB)---Keracunan--di-KOTA-DENPASAR-BALI-19-09-2019-30). Diakses tanggal 15 September 2019.
- Puspitaningtyas, R. 2015. *Upaya Penjamah Makanan dalam Menjaga Kualitas Ditinjau dari Aspek Food Safety pada Warung Makan di Sekitar Universitas Negeri Semarang*. Skripsi. Tersedia dalam: <http://lib.unnes.ac.id/20323/1/6411411124-S.pdf>. Diakses tanggal 10 Desember 2019.
- Puspita, P. 2017. *Nasi Jinggo, Makanan Khas Bali yang Murah Meriah*. Tersedia dalam: <https://bobo.grid.id/read/08674552/nasi-jinggo-makanan-khas-bali-yang-murah-meriah?page=all>. Diakses tanggal 10 Desember 2019.
- Sanders, E. R. 2012. Aseptic Laboratory Techniques: Plating Methods. *Journal of Visualized Experiments*. (63): 1–18. doi: 10.3791/3064. Tersedia dalam: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4846335/>. Diakses tanggal 15 September 2019.
- Setyorini, E. 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan Eschericia Coli Pada Rujak Yang Di Jual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. *Unnes Journal of Public Health*. 2(3): 1-8. Tersedia di: <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ujph/article/view/3025>. Diakses tanggal 29 April 2020.
- Slamet, J. S. 2014. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

- Sujaya, I.N., N.M.U. Dwipayanti, N.K. Sutiari, L.P.L. Wulandari, N.K.T. Adhi 2009. Pembinaan Pedagang Makanan Kaki Lima untuk Meningkatkan Higiene dan Sanitasi Pengolahan dan Penyediaan Makanan di Desa Penatih. Denpasar Timur. *PS. IKM Universitas Udayana*. Tersedia dalam: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/jum/article/view/1957>. Diakses tanggal 15 September 2019.
- Suryantari, E.P. 2019. Analisis Biaya Produksi Nasi Jinggo Kubu Sari, Banjar Gerenceng, Denpasar. *Jurnal Ekonomi dan Pariwisata*. 14(1): 41-47. Tersedia dalam: <https://jurnal.undhirabali.ac.id/index.php/-pariwisata/article/view/683/605>. Diakses tanggal 15 September 2019.
- Undang-Undang RI No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. Diakses di: <https://luk.staff.ugm.ac.id/atur/UU18-2012Pangan.pdf>. Diakses tanggal 10 Desember 2019.
- Waluyo, L. 2016. *Mikrobiologi Umum*. 5th edn. Malang: UMM Press.
- Wijaya, A. 2017. *Nasi Jinggo*. Tersedia dalam: <https://budaya-indonesia.org/Nasi-Jinggo-4>. Diakses tanggal 15 September 2019.
- Yunita, P. dan U. Dwipayanti. 2010. Kualitas Mikrobiologi Nasi Jinggo Berdasarkan Angka Lempeng Total, Coliform Total Dan Kandungan Escherichia Coli. *Jurnal Biologi*. 14(1): 15-19. Tersedia dalam: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/BIO/article/view/588>. Diakses tanggal 15 September 2019.
- Ziku, Y.J., Made A.S.S dan Wayan S. 2018. Tingkat Keamanan Nasi Campur Yang Dijual Di Lingkungan Pasar Badung Ditinjau Dari Aspek Mikrobiologi. *GEMA AGRO*. 23(1): 1-10. Tersedia dalam: <https://www.ejournal.warmadewa.ac.id/index.php/gemaagro/article/view/652>. Diakses tanggal 24 April 2020.