

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyastiti, B. E. T. dan Hendraningsih, L. (2017) “Penentuan Kualitas Kimia Sate Daging Domba Dengan Jenis Bahan Bakar dan Lama Pembakaran yang Berbeda,” *Seminar Nasional dan Gelar Produk*. Jawa Timur, (246), hal. 668–673. Tersedia pada: <http://research-report.umm.ac.id/index.php/research-report/article/download/1283/1501> (Diakses: 16 April 2021).
- Adiyastiti, B. E. T., Suryanto, E. dan Rusman (2014) “Pengaruh Lama Pembakaran dan Jenis Bahan Bakar terhadap Kualitas Sensoris dan Kadar Benzo(A)Piren Sate Daging Kambing,” *Buletin Peternakan*, 38(3), hal. 189–196. Tersedia pada: <https://journal.ugm.ac.id/buletinpeternakan/article/download/5255/4296> (Diakses: 16 April 2021).
- Agustiningrum, Y. (2018) *Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Angka Kuman Peralatan Makan Pada Pedagang Makanan Kaki Lima di Alun-Alun Kota Madiun, Skripsi*. Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun. Tersedia pada: http://repository.stikes-bhm.ac.id/342/1/SKRIPSI_ANGKA_KUMAN.pdf (Diakses: 24 Desember 2020).
- Almasari, U. dan Indria, C. (2019) “Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Kantin SDN Model Serta Dampaknya Terhadap Angka Lempeng Total (ALT) Pada Makanan,” *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Surabaya, 11(3), hal. 252–258. doi: 10.20473/jkl.v11i3.2019.252-258.
- Amalia, S. dkk. (2019) “Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Mikrobiologis Jajanan Batagor Di Kecamatan Tembalang,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 7(1), hal. 221–227. Tersedia pada: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/download/22872/20913> (Diakses: 17 April 2021).
- Angelia, I. O. (2020) “Penggunaan Metode Cawan Tuang Terhadap Uji Mikroba Pada Tepung Kelapa,” *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 4(1), hal. 43–51. doi: 10.30869/jasc.v4i1.571.
- Antara, N. S., Dauh, I. B. D. U. dan Utami, N. M. I. S. (2008) “Tingkat Cemaran Bakteri Coliform, Salmonella Sp., dan Staphyococcus aureus pada Daging Babi (Studi Kasus Rumah Potong Hewan Sanggaran Dan Pasar Badung, Bali),” *Argotekno*, 14(2), hal. 51–55. Tersedia pada: <https://ojs.unud.ac.id/index.php/agrotek/article/view/3116> (Diakses: 5 Mei 2021).

- Badan POM (2015) *Pedoman Cara Menggoreng Pangan yang Baik untuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)*, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya. Jakarta. Tersedia pada: https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman_Cara_Menggoreng__UMKM_.pdf (Diakses: 10 Februari 2021).
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Gianyar (2021) “Jumlah Penduduk Menurut Jenis Kelamin di 2010-2020.” Tersedia pada: <https://gianyarkab.bps.go.id/dynamictable/2017/01/04/31/jumlah-penduduk-menurut-jenis-kelamin-di-2010-2020.html> (Diakses: 18 April 2021).
- Badan Standar Nasional (2009) “Standar Nasional Indonesia 7388:2009 Batas Maksimum Cemarkan Mikrobiologi dalam Pangan.” Tersedia pada: https://pspk.fkunissula.ac.id/sites/default/files/2017_kpdl_SNI-7388-2009-Batas-maksimum-cemarkan-mikroba-dalam-pangan.pdf (Diakses: 23 Januari 2021).
- Bagiastra, I. K. dan Damayanti, S. L. P. (2018) “Hygiene dan Sanitasi Pedagang Sate Bulayag Di Kawasan Wisata Suranadi Tahun 2017,” *Media Bina Ilmiah*, 12(12), hal. 717–728. Tersedia pada: <http://ejurnal.binawakya.or.id/index.php/MBI/article/view/121/pdf> (Diakses: 23 Januari 2021).
- Cappuccino, J. G. dan Sherman, N. (2013) *Manual Laboratorium Mikrobiologi*. Edisi 8. Diedit oleh J. Mamurung dan H. Vidhayanti. Diterjemahkan oleh N. Miftahurrahmah. Jakarta : EGC.
- Damayanti, N. W. E., Abadi, M. F. dan Bintari, N. W. D. (2020) “Perbedaan Jumlah Bakteriuri Pada Wanita Lanjut Usia Berdasarkan Kultur Mikrobiologi Menggunakan Teknik Cawan Tuang Dan Cawan Sebar,” *Meditory*, 8(1), hal. 1–4. Tersedia pada: <https://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/M/article/view/969> (Diakses: 4 Februari 2021).
- Dinas Kesehatan Kabupaten Gianyar (2020) *Profil Kesehatan Kapupaten Gianyar tahun 2019*. Gianyar. Tersedia pada: <https://www.diskes.baliprov.go.id/download/profil-kesehatan-gianyar-2019/> (Diakses: 10 Februari 2021).
- Endang Soesetyaningsih, A. (2020) “Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan,” *BERKALA SAINSTEK*, 8(3), hal. 75. Tersedia pada: <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/BST/article/view/16828> (Diakses: 4 Februari 2021).

- Fadhilah, R. E. dan Dewi, A. U. (2017) “Teh Klaras Sebagai Minuman Menyehatkan,” *Majalah Farmasetika*, 2(5), hal. 14–16. Tersedia pada: <http://jurnal.unpad.ac.id/farmasetika/article/viewFile/16781/10689> (Diakses: 10 Februari 2021).
- Firdausi, F., Rahardjo, M. dan D, Y. H. (2017) “Hubungan Kondisi Sanitasi Dan Personal Higiene Pekerja Dengan Jumlah Angka Kuman Pada Ikan Asap Di Bandarharjo Kota Semarang,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 5(5), hal. 639–648. Tersedia pada: <https://jurnal.untan.ac.id/index.php/jprb/article/download/19495/16180> (Diakses: 17 April 2021).
- Hakim, A. R. (2012) “Hubungan Kondisi Higiene dan Sanitasi Dengan Keberadaan Escherechia coli Pada Nasi Kucing yang Dijual di Wilayah Tembalang Semarang Tahun 2012,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(2), hal. 861–870. Tersedia pada: <https://media.neliti.com/media/publications/18839-ID-hubungan-kondisi-higiene-dan-sanitasi-dengan-keberadaan-escherechia-coli-pada-na.pdf> (Diakses: 21 Januari 2021).
- Handayani, T. H. W. dan Marwanti (2011) *Pengolahan Makanan Indonesia, Universitas Negeri Yogyakarta*. Tersedia pada: <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300105/pengabdian/modul-ppg-pengolahan-makanan-indonesia.pdf> (Diakses: 10 Februari 2021).
- Hardani dkk. (2020) *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Cetakan 1, CV. Pustaka Ilmu Group. Cetakan 1. Diedit oleh H. Abadi. Yogyakarta. Tersedia pada: https://www.researchgate.net/publication/340021548_Buku_Metode_Penelitian_Kualitatif_Kuantitatif.
- Hariyati, N., Budiyanto, M. A. K. dan Husamah (2018) “Hubungan Higiene Sanitasi pedagang sosis bakar di Car Free Day (CFD) kota Malang terhadap Jumlah Koloni Bakteri,” *Jurnal Ilmu Dasar*, 19(2), hal. 71–76. Tersedia pada: <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JID/article/download/6332/5692> (Diakses: 16 April 2021).
- Hutauruk, Y. R. (2016) “Sanitasi Higiene Makanan dan Minuman Untuk Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Tamu Di Hotel Griya Medan,” hal. 61–75. Tersedia pada: <http://e-journal.sarimutiara.ac.id/index.php/JMM/article/download/678/601/> (Diakses: 22 Desember 2020).
- Islamy, G. P., Sumarmi, S. dan Farapti (2018) “Analisis Higiene Sanitasi dan

Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang,” *Amerta Nutrition*, 2(1), hal. 29–36. doi: 10.20473/amnt.v2i1.2018.29-36.

Isnawati (2012) “Hubungan Higiene Sanitasi Keberadaan Bakteri Coliform Dalam Es Jeruk Di Warung Makan Kelurahan Tembalang Semarang,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(2), hal. 1005–1017. Tersedia pada: <https://media.neliti.com/media/publications/18849-ID-hubungan-higiene-sanitasi-keberadaan-bakteri-coliform-dalam-es-jeruk-di-warung-m.pdf> (Diakses: 6 Februari 2021).

Izzati, R. R., Irawan, H. D. W. P. dan Hendrarinata, F. (2019) “Penerapan Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit dr. Soeroto Ngawi Tahun 2019,” *Jurnal Penelitian*. Tersedia pada: <http://digilib.poltekkesdepkes-sby.ac.id/public/POLTEKKESSBY-Studi-4512-PDFJURNALPENELITIAN.pdf> (Diakses: 16 Januari 2021).

Jiastuti, T. (2018) “Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi Di RSUD Dr Harjono Ponorogo,” *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), hal. 13–24. Tersedia pada: <https://e-journal.unair.ac.id/JKL/article/download/9382/5250> (Diakses: 22 Januari 2021).

Juniar, R. (2016) *Pemeriksaan Angka Lempeng Total (ALT) Bumbu Sate Pada Pedagang Sate yang Dijual di Wilayah Kelurahan Ciamis Tahun 2016, Karya Tulis Ilmiah*. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Muhammadiyah. Tersedia pada: <https://docplayer.info/35858016-Pemeriksaan-angka-lempeng-total-alt-bumbu-sate-pada-pedagang-sate-yang-dijual-di-wilayah-kelurahan-ciamis-tahun-2016.html> (Diakses: 24 Desember 2020).

Karim, M. A. (2017) *Hubungan Asupan Makanan, Aktivitas Fisik Dengan Status Gizi Peserta Didik Kelas VII SMP Negeri 5 Sleman, Tugas Akhir Skripsi*. Universitas Negeri Yogyakarta. Tersedia pada: <https://core.ac.uk/download/pdf/132421339.pdf> (Diakses: 10 Februari 2021).

Kepriana, V. (2016) *Hubungan Antara Higiene dan Sanitasi Dengan Jumlah Angka Kuman pada Sambal di Warung Tenda Kota Pontianak Tahun 2016, Naskah Publikasi*. Universitas Muhammadiyah Pontianak. Tersedia pada: <http://repository.unmuhpnk.ac.id/253/> (Diakses: 5 Mei 2021).

Kurniasih, R. P., Nurjazuli dan D, Y. H. (2015) “Hubungan Higiene dan Sanitasi Makanan Dengan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli dalam Makanan Di Warung Makan Sekitar Terminal Borobudur, Magelang,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 3(1), hal. 549–558. Tersedia pada: <https://media.neliti.com/media/publications/18398-ID-hubungan-higiene->

dan-sanitasi-makanan-dengan-kontaminasi-bakteri-escherichia-col.pdf
(Diakses: 16 Januari 2021).

Lestari, I. S. dan Gunawan, A. T. (2018) “Studi Hygiene Sanitasi dan Kandungan Bakteri Salmonella sp Pada Pengolahan Sate Ayam di Desa Pasir Lor Kecamatan Karanglewas Kabupaten Banyumas Tahun 2017,” *Keslingmas*, 37(2), hal. 101–110. Tersedia pada: <http://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/keslingmas/article/view/3790> (Diakses: 24 Desember 2020).

Lukman, A. S. dan Kusnandar, F. (2015) “Keamanan Pangan Untuk Semua,” *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), hal. 152–156. Tersedia pada: <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/view/27471> (Diakses: 21 Januari 2021).

Mastra, N. dkk. (2019) *Modul Praktikum Bakteriologi Semester II Analis Kesehatan/Teknologi Laboratorium Medis, Poltekkes Kemenkes Denpasar*. Denpasar.

Masturoh, I. dan T, N. A. (2018) *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Cetakan 1, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Cetakan 1. Tersedia pada: http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/09/Methodologi-Penelitian-Kesehatan_SC.pdf (Diakses: 5 September 2020).

Mursalim (2018) “Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri Pada Minuman Sari Kedelai yang Diperjualbelikan Di Kecamatan Manggala Kota Makassar,” *Jurnal Media Analis Kesehatan*, 1(1). Tersedia pada: <http://journal.poltekkes-mks.ac.id/ojs2/index.php/mediaanalisis/article/download/148/107> (Diakses: 29 Agustus 2020).

Murtius, W. S. (2018) *Modul Prakter Dasar Mikrobiologi, Universitas Andalas*. Padang, Sumatera Barat. Tersedia pada: [http://repo.unand.ac.id/12311/1/Modul Mikrobiologi.pdf](http://repo.unand.ac.id/12311/1/Modul_Mikrobiologi.pdf) (Diakses: 4 Februari 2021).

Muryani, S. dan Sujarno, I. (2018) *Sanitasi Transportasi, Pariwisata dan Matra, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia*. Tersedia pada: http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2018/09/Sanitasi-Transportasi-Parawisata-dan-Matra_SC.pdf (Diakses: 16 April 2021).

Ningsih, R. (2014) “Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman, serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan SDN Kota

Samarinda,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), hal. 64–72. Tersedia pada:
<https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/kemas/article/view/3071/3088>
(Diakses: 23 Januari 2021).

Nugraha, Y. E. (2019) “Penerapan Higienitas dan Sanitasi Di Restoran The View Rooftop Grand La Villais Seminyak,” *Journey*, 1(1), hal. 229–247. Tersedia pada:
<http://www.ojs-journey.pib.ac.id/index.php/art/article/view/25> (Diakses: 10 Februari 2021).

Nurdin, I. (2018) *Hubungan Memotong Kuku dan Cuci Tangan Pakai Sabun (CTPS) di Sekolah dengan Kejadian Diare pada Siswa Kelas IX di SMPN 36 Kelurahan Rapak dalam Samarinda Seberang, Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Kalimantan Timur. Tersedia pada:
https://dspace.umkt.ac.id/bitstream/handle/463.2017/938/SKR_INDRIANI_NURDIN.pdf?sequence=1&isAllowed=y (Diakses: 5 Februari 2021).

Oktaviani, H. (2018) *Analisa Salmonella sp Pada Bakso Bakar yang Diperdagangkan di Jalan Williem Iskandar Kecamatan Medan Estate, Karya Tulis Ilmiah*. oliteknik Kesehatan Kemenkes RI Medan. Tersedia pada:
http://repo.poltekkes-medan.ac.id/jspui/bitstream/123456789/1647/1/KARYA_TULIS_ILMIAH LENGKAP.pdf (Diakses: 24 Desember 2020).

Permenkes RI (2011) “Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.” Tersedia pada:
<http://sinkarkes.kemkes.go.id/uploads/imgreference/20150805081545.pdf>
(Diakses: 18 Januari 2021).

Purnama, S. G., Purnama, H. dan Subrata, I. M. (2017) “Kualitas Mikrobiologis Dan Higiene Pedagang Lawar Di Kawasan Pariwisata Kabupaten Gianyar,” *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 16(2), hal. 56–62. doi: 10.14710/jkli.16.2.56-62.

Purnama, S. G. dan Subrata, M. (2019) “Hubungan Higiene, Fasilitas dan Sanitasi Lingkungan Dengan Kualitas Mikrobiologi Serta Identifikasi Escherichia Coli O157: H7 Pada Sate Languan,” *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 18(2), hal. 104–112. Tersedia pada:
https://www.researchgate.net/publication/336260287_Hubungan_Higiene_Fasilitas_dan_Sanitasi_Lingkungan_dengan_Kualitas_Mikrobiologi_Serta_Identifikasi_Escherichia_Coli_O157_H7_Pada_Sate_Languan (Diakses: 24 Desember 2020).

- Purnomo, B. H. (2011) “Metode dan Teknik Pengumpulan Data dalam Penelitian Tindakan Kelas (Classroom Action Research),” *Jurnal Pengembangan Pendidikan*, 8(1), hal. 251–256. Tersedia pada: <https://media.neliti.com/media/publications/210251-metodedan-teknik-pengumpulan-data-dalam.pdf> (Diakses: 16 Februari 2021).
- Puspandari, N. dan Isnawati, A. (2015) “Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi,” *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 5(2), hal. 106–112. doi: 10.22435/jki.v5i2.4405.106-112.
- Puspitaningtyas, R. (2015) *Upaya Penjamah Makanan Dalam Menjaga Kualitas Ditinjau Dari Aspek Food Safety Pada Warung Makan Di Sekitar Universitas Negeri Semarang, Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Tersedia pada: <https://lib.unnes.ac.id/20323/1/6411411124-S.pdf> (Diakses: 27 Januari 2021).
- Putri, A. M. dan Kurnia, P. (2018) “Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform dan Total Mikroba Dalam Es Dung-Dung di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta,” *Media Gizi Indonesia*, 13(1), hal. 41–48. doi: 10.20473/mgi.v13i1.41.
- Rahmadhani, D. dan Sumarmi, S. (2017) “Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten,” *Amerta Nutrition*, 1(4), hal. 291–299. doi: 10.20473/amnt.v1i4.7141.
- Riskawati (2017) *Gambaran Higiene Dan Sanitasi Terhadap Bakteri Pada Alat Makan Di Kantin Sekolah Dasar Pulau Barrang Lompo Kecamatan Kepulauan Sangkarrang 2017, Skripsi*. Universitas Hasanuddin. Tersedia pada: http://digilib.unhas.ac.id/uploaded_files/temporary/DigitalCollection/MzY5N2JkYzIxZjczYzQ0NmY3MzcyNjg5YzZkNWY1MTIwODBINzMyNw==.pdf (Diakses: 5 Februari 2021).
- Rosid, N. A. (2016) *Personal Hygiene Karyawan Dapur Pastry di Novotel Bangka Golf & Convention Center, Tugas Akhir*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Tersedia pada: <http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/124/201319433-2016.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (Diakses: 5 Februari 2021).
- Sari, N. (2016) *Pengaruh Pelatihan Hygiene Sanitasi Makanan dan Personal Hygiene Penjamah Makanan Terhadap Keberadaan Escherichia coli pada Peralatan Makan di Kantin Sekolah Dasar di Kecamatan Rantau Utara Kabupaten Labuhan Batu Tahun 2016*. Universitas Sumatera Utara. Tersedia pada: <http://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/20090/147032031.p>

df?sequence=1&isAllowed=y (Diakses: 26 Maret 2021).

- Setyawanti, O. dan Andayani, S. W. (2015) “Higiene dan Sanitasi Jajan Pasar di Pasar Kotagede Yogyakarta,” *Jurnal Keluarga*, 1(2), hal. 130–137. Tersedia pada: <https://core.ac.uk/download/pdf/230376712.pdf> (Diakses: 5 Februari 2021).
- Setyorini, E. (2013) *Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan Escherichia coli, pada Rujak yang dijual di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang, Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Tersedia pada: <https://lib.unnes.ac.id/18904/1/6450408131.pdf> (Diakses: 6 Februari 2021).
- Sipayung, M. Y., Suparmi dan Dahlia (2014) “Pengaruh Suhu Pengukusan Terhadap Sifat Fisika Kimia Tepung Ikan Ruchah,” *Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*. Tersedia pada: <https://media.neliti.com/media/publications/200809-none.pdf> (Diakses: 10 Februari 2021).
- Siyoto, S. dan Sodik, M. A. (2015) *Dasar Metodologi Penelitian*. Cetakan 1, *Literasi Media Publishing*. Cetakan 1. Diedit oleh Ayup. Yogyakarta. Tersedia pada: https://www.researchgate.net/publication/314093441_Dasar_Metodologi_Penelitian (Diakses: 2 Februari 2021).
- Sundari, C. D. W. H., Merta, I. W. dan Sarihati, I. G. A. D. (2014) “Hubungan Faktor Predisposisi, Pemungkin, dan Penguat dengan Praktek Cuci Tangan serta Keberadaan Mikroorganisme pada Penjamah Makanan di Pantai Kedongan,” *Jurnal Skala Husada*, 11(1), hal. 67–73. Tersedia pada: <http://poltekkes-denpasar.ac.id/files/JSH/V11N1/Cok.DewiWidhyaHanaSundari1,IWayanMerta2,I.G.A.DewiSarihati3JSHV11N1.pdf> (Diakses: 20 April 2021).
- Sundari, S. dan Fadhlani (2019) “Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BBPOM Medan,” *Jurnal Biologica Samudra*, 1(1), hal. 25–33. Tersedia pada: <https://ejurnalunsam.id/index.php/jbs/article/view/1524> (Diakses: 25 Januari 2021).
- Supyansyah, Rochmawati dan Selviana (2015) “Hubungan Antara Personal Hygiene dan Sanitasi Tempat Dagang Dengan Angka Kuman Pada Sate Ayam Di Kota Pontianak Tahun 2015,” *Jurnal Mahasiswa dan Penelitian Kesehatan*, hal. 1–7. Tersedia pada: <http://openjurnal.unmuhpnk.ac.id/index.php/JJUM/article/view/861> (Diakses: 24 Desember 2020).

- Surahman, Rachmat, M. dan Supard, S. (2016) *Metodelogi Penelitian*. Cetakan 1, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Cetakan 1. Jakarta Selatan. Tersedia pada: <http://bppsdmk.kemkes.go.id/pusdiksdmk/wp-content/uploads/2017/08/Metodelogi-Penelitian-Komprehensif.pdf> (Diakses: 16 Februari 2021).
- Suryamah, Y. (2020) “Penyelidikan Epidemiologi Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Pangan Di Kampung Cijoho Rw 01 Desa Sirnamekar Kabupaten Sukabumi Tahun 2019,” *Jurnal Penelitian Kesehatan STIKes Dharma Husada Bandung*, XIV(2), hal. 151–162. Tersedia pada: <http://ejurnal.stikesdhs.ac.id/index.php/Jsm/article/download/135/112/> (Diakses: 10 Februari 2021).
- Suryani, D. (2014) “Keberadaan Angka Kuman Ikan Bawal Bakar Dan Peralatan Makan Bakar,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(2), hal. 191–196. doi: 10.15294/kemas.v9i2.2848.
- Suter, I. K. (2013) “Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya,” *Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan*, hal. 1–17. Tersedia pada: https://repositori.unud.ac.id/protected/storage/upload/repositori/ID3_1950_1231197602100323091304927makalah-gizi.pdf (Diakses: 10 Februari 2021).
- Trigunarso, S. I. (2020) “Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah,” *Jurnal Kesehatan*, 11(1), hal. 115–124. Tersedia pada: <https://ejurnal.poltekkes-tjk.ac.id/index.php/JK/article/download/1739/1101> (Diakses: 24 Desember 2020).
- Undang-Undang Republik Indonesia (2009) “Undang-Undang Republik Indonesia No. 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan.” Tersedia pada: https://infeksiemerging.kemkes.go.id/download/UU_36_2009_Kesehatan.pdf (Diakses: 19 Februari 2021).
- Undang-Undang Republik Indonesia (2012) “Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.” Tersedia pada: <https://luk.staff.ugm.ac.id/atur/UU18-2012Pangan.pdf> (Diakses: 23 Januari 2021).
- Utomo, A. P. (2007) “Kajian Tentang Pengaruh Two Stage Cluster Sampling Terhadap Statistik Uji-F,” *Jurnal Matematika, Sains dan Teknologi*, 8(2), hal. 89–97. Tersedia pada: <https://jurnal.ut.ac.id/index.php/jmst/article/view/625/612> (Diakses: 2 Februari 2021).

- Vitria, Elnovriza, D. dan Azrimaidaliza (2013) “Hubungan Hygiene Sanitasi dan Cara Pengolahan Mie Ayam Dengan Angka Kuman di Kota Padang,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(2), hal. 75–81. Tersedia pada: <http://jurnal.fkm.unand.ac.id/index.php/jkma/article/view/112/118> (Diakses: 5 Mei 2021).
- Wardhani, S. M. D. (2016) *Pengaruh Suhu dan Waktu Penyimpanan Terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus Aureus pada Makanan Sosis Siap Santap di Medan*. Universitas Sumatera Utara. Tersedia pada: <http://repositori.usu.ac.id/handle/123456789/704> (Diakses: 5 Mei 2021).
- Wati, R. Y. (2018) “Pengaruh Pemanasan Media PCA Berulang Terhadap Uji TPC di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand,” *Jurnal TEMAPELA*, 1(2), hal. 44–47. doi: 10.25077/temapela.1.2.44-47.2018.
- Wibowo, S. A. (2019) *Hubungan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan di Rumah Makan Kabupaten Magetan, Skripsi*. STIKES Bhakti Husada Mulia Madiun. Tersedia pada: <http://repository.stikes-bhm.ac.id/619/> (Diakses: 17 April 2021).
- Wijaya, R. C., Utari, E. L. dan Yudianingsih (2015) “Perancangan Alat Penghitung Bakteri,” *Jurnal Teknologi Informasi*, X(29), hal. 1–8. Tersedia pada: <http://jti.respati.ac.id/index.php/jurnaljti/article/view/138> (Diakses: 25 Januari 2021).
- Yuniatun, T. dkk. (2017) “Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Mikrobiologis Pada Makanan Gado-Gado Di Kecamatan Tembalang Kota Semarang,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 5(4), hal. 491–499. Tersedia pada: <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/download/18673/17751> (Diakses: 17 April 2021).
- Yunilas (2017) *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Peternakan, Universitas Sumatera Utara*. Tersedia pada: <http://repositori.usu.ac.id/bitstream/handle/123456789/69262/fulltext.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (Diakses: 4 Februari 2021).
- Yunita, M., Hendrawan, Y. dan Yulianingsih, R. (2015) “Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (Total Plate Count) Dengan Metode Pour Plate,” *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), hal. 237–248. Tersedia pada: <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/289/251> (Diakses: 4 Februari 2021).

- Yunita, N. L. P. dan Dwipayanti, N. M. U. (2010) “Kualitas Mikrobiologi Nasi Jingo Berdasarkan Angka Lempeng Total, Coliform Total dan Kandungan *Escherichia coli*,” *Jurnal Biologi*, XIV(1), hal. 15–19. Tersedia pada: https://www.researchgate.net/publication/277209237_KUALITAS_MIKROBIOLOGI_NASI_JINGGO_BERDASARKAN_ANGKA_LEMPENG_TOTAL_COLIFORM_TOTAL_DAN_KANDUNGAN_ESCHERICHIA_COLI (Diakses: 5 Februari 2021).
- Zulfa, N. (2011) *Hubungan Higiene Personal Pedagang Dan Sanitasi Makanan Dengan Keberadaan Escherichia coli Pada Nasi Remes Di Pasar Johar Kota Semarang*. Universitas Negeri Semarang. Tersedia pada: <https://lib.unnes.ac.id/8119/1/8600.pdf> (Diakses: 2 Februari 2021).