

DAFTAR PUSTAKA

- Aldera, Chariunnisa, A. dan Sari, A. I. (2020) *Bank Gizi : Materi dan Soal*. Jakarta: Kemplang Production.
- Ali, D. Y. (2012) “Modul Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk Industri Rumah Tangga (IRT),” *Peraturan Kepala BPOM Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012*, hal. 1–40.
- Alwi, K., Ismail, E. dan Palupi, I. R. (2019) “Pengetahuan keamanan pangan penjamah makanan dan mutu keamanan pangan di Pondok Pesantren,” *Darussalam Nutrition Journal*, 3(2), hal. 31. doi: 10.21111/dnj.v3i2.2187.
- Amaliyah, N. (2017) *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- Amelia, S., Lubis, N. D. A. dan Balatif, R. (2020) *Mikroorganisme dan Bahan Pangan*. Pasuruan: CV. Penerbit Qiara Media.
- Anwar, Y. (2012) *19 Inspirasi Bisnis Jajanan Populer dan Lauk Favorit*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Asiah, N. *et al.* (2020) *Teknologi Pascapanen Bahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Astuti Pudjirahayu (2018) *Pengawasan Mutu Pangan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- 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), hal. 1–9.
- BPOM (2012) *Pedoman Kriteria Cemar pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga, Nomor Nomor Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4975*. Jakarta: Direktorat SPP, Deputi III, Badan POM RI.
- BPOM RI (2020) *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan, Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan*. Jakarta: BPOM RI.
- Christine (2016) *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*, Unsrat Press. Manado: Unsrat Press.
- Darmana, K. dan Suarsana, I. N. (2016) *Optimalisasi Potensi Kawasan Wisata Sanur Memasuki Pasar Bebas Global Asean Economic Community (MEA), Program Studi Antropologi Universitas Udayana*.
- Dinas Kesehatan Kota Denpasar (2018) “Laporan Tahunan Dinas Kesehatan Kota Denpasar 2018,” hal. 1–221.
- Dinas Kesehatan Provinsi Bali (2018) “Profil Kesehatan Provinsi Bali 2018,” *Dinas Kesehatan Provinsi Bali*, hal. 1–129. Tersedia pada: <https://www.diskesbaliprov.go.id>.

- Faridah, H. D. dan Sari, S. K. (2019) “Pemanfaatan Mikroorganisme dalam Pengembangan Makanan Halal Berbasis Bioteknologi,” *Journal of Halal Product and Research*, 2(1), hal. 33. doi: 10.20473/jhpr.vol.2-issue.1.33-43.
- Gitaswari, D. A. I. dan Budayanti, S. (2019) “Identifikasi Subtipe Enterotoxigenic Escherichia coli dan Enteroaggregative Escherichia coli Dari Spesimen Usap Dubur Penjamah Makanan di Denpasar Menggunakan Polymerase Chain Reaction,” *E-Jurnal Medika Udayana*, 8(1), hal. 7. doi: 10.24922/eum.v8i1.45223.
- Hamid, F. A. (2018) “Perilaku Keamanan Pangan dengan Kualitas Ikan Asap di Pasar Kota Ternate,” *Jurnal Riset Kesehatan*, 7(1), hal. 51–56.
- Indonesia, P. R. (2012) *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*. Jakarta.
- Irawan, D. W. P. (2016) “Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit,” *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*, hal. 85. Tersedia pada: <https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/wp-content/uploads/2020/03/BUKU-ISBN-PRINSIP-2-HS-MAKANAN-DI-RS.pdf>.
- Jang, J. *et al.* (2017) “Environmental Escherichia coli: ecology and public health implications—a review,” *Journal of Applied Microbiology*, 123(3), hal. 570–581. doi: 10.1111/jam.13468.
- 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: e-journal.unair.ac.id/.
- Kahlasi, H. B., Febriani, H. dan Chasanah, S. U. (2019) “Higiene Sanitasi Pedagang Dengan Perilaku Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Banguntapan Bantul Yogyakarta,” *Medika Respati: Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 14(3), hal. 177. doi: 10.35842/mr.v14i3.217.
- Karaca, O. B., Konuray, G. dan Erginkaya, Z. (2017) “Gastronomy Tourism and Foodborne Disease,” in *II. International Conference on Tourism Dynamics and Trends Proceeding Book*. seville, Spain, hal. 564–570. Tersedia pada: <http://www.tourismtrendsconference.us.es/>.
- Kemenparekraf (2020) *Rencana Strategis 2020-2024*. Jakarta.
- Knechtges, P. L. (2014) *Kemanan Pangan*. Jakarta: EGC.
- Kristiandi, K. *et al.* (2021) *Teknologi Fermentasi*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Lestari, L. A. (2014) “Keamanan Makanan,” in *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: UGM Press.
- Lestari, L. A. *et al.* (2018) *Dasar-Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Lestari, T. R. P. (2020) “Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen,” *Aspirasi: Jurnal*

- Masalah-masalah Sosial*, 11(1), hal. 57–72. doi: 10.46807/aspirasi.v11i1.1523.
- Lumanauw, N. (2019) “Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Bali Di Destinasi Wisata Kuliner Pasar Malam Sindu, Sanur, Bali,” *Kesehatan*, 1(2), hal. 23–44.
- Marsanti, A. S. dan Retno Widiarini (2018) *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Masyeni, S. *et al.* (2017) “Diarrhea Among International Travelers in BaliIndonesia: Clinical and Microbiological Finding,” *International Journal of Travel Medicine and Global Health*, 5(3), hal. 84–88. doi: 10.15171/ijtmgh.2017.18.
- Molodysky, N. (2019) *Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia*. Jakarta: Agromedia Griup Distributor. Tersedia pada: https://www.google.co.id/books/edition/Kuliner_Khas_Tionghoa_Di_Indonesia/TKazDwAAQBAJ?hl=id&gbpv=1&dq=cara+membuat+lumpia&pg=PA88&printsec=frontcover.
- Nadiya, A. N. dan Asharina, I. (2017) “Beberapa Mikroba Patogenik Foodborne Disease dan Upaya Untuk Menurunkan Prevalensi Foodborne Disease di Indonesia,” *ResearchGate*.
- Novia, S. *et al.* (2021) “Pengaruh Mikroorganismenya, Bahan Baku, dan Waktu Inkubasi pada Karakter Nata: Review,” *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 14(1), hal. 62–74.
- Nuraida, L. (2014) *Isu Utama Mutakhir dalam Keamanan Pangan, Keamanan Pangan*. Tersedia pada: <https://www.pustaka.ut.ac.id/lib/pang4318-keamanan-pangan/>.
- Prasetya, Y. A. *et al.* (2019) “Deteksi Fenotipik Escherichia coli Penghasil Extended Spectrum Beta-lactamases (ESBLs) pada Sampel Makanan di Krian Sidoarjo,” *Life Science*, 8(1), hal. 95–105. doi: 10.15294/lifesci.v8i1.29995.
- Rahayu, W., Nurjanah, S. dan Komalasari, E. (2018) *Escherichia Coli: Patogenesis, Analisis dan Kajian Risiko*. Bogor: IPB Press.
- Rahayu, W. dan Nurwitri (2012) *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Rahmayani, R. D. dan Simatupang, M. M. (2019) “Analisis Pengaruh Higiene Penjamah dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi E. Coli pada Jajanan Sekolah,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(2), hal. 164–178. Tersedia pada: <http://ejournal.urindo.ac.id/index.php/jukmas/article/view/606/472%0D>.
- Ramadhani, D. S., Abidin, A. U. dan Ardhayanti, L. I. (2018) “Hubungan Antara Sanitasi Lingkungan dengan Keberadaan Escherichia Coli di Warung Makan Indomie (Warmindo) Sekitar Universitas Islam Indonesia,” *Jurnal Sains & Teknologi Lingkungan*, 10(1), hal. 4. Tersedia pada: [Dspace.Uii.Ac.Id](https://doi.org/10.24127/stl.v10i1.12345).
- Rauf, R. (2013) *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

- Riana, A. dan Sumarmi, S. (2018) “Hubungan Kontaminasi Coliform Dan Skor Perilaku Higiene-Sanitasi Pada Pedagang Jajanan Di Kantin Sekolah Dan Pedagang Keliling,” *Media Gizi Indonesia*, 13(1), hal. 27. doi: 10.20473/mgi.v13i1.27-32.
- Robbins (2020) *Buku Ajar Patologi Dasar*. Singapore: Elsevier Singapore Pte Ltd.
- Sari, M. H. (2017) “Pengetahuan Dan Sikap Keamanan Pangan Dengan Perilaku Penjaja Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar,” *Journal of Health Education*, 2(2), hal. 163–170. doi: 10.15294/jhe.v2i2.16916.
- Sugiyono (2018) *Metode Penelitian Administrasi*. Bandung: Alfabeta.
- Suprayogi (2018) *Pengertian GMP & Kaitannya dengan Keamanan Pangan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Suryani, D. dan Dwi Astuti, F. (2019) “Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta,” *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15(1), hal. 70. doi: 10.24853/jkk.15.1.70-81.
- Sutoko, A., Hapsari, R. dan Hadi, P. (2019) “Kualitas Bakteriologi Peralatan Masak Dan Makan Di Rumah Sakit Nasional Diponegoro,” *Diponegoro Medical Journal (Jurnal Kedokteran Diponegoro)*, 8(4), hal. 1327–1337.
- Wayansari, L., Z.Anwar, I. dan Amri, Z. (2018) *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia K.
- Wirawan, K. (2021) “Perencanaan Jalur Sepeda Berdasarkan Persepsi dan Preferensi Wisatawan Bersepeda di Pantai Sanur Bali,” *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(8), hal. 1539.
- Yusmaniar, Wardiyah dan Nida, K. (2017) *Mikrobiologi dan Parasitologi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.