

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. (2008) *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Adriani, M. dan B. Wirjatmadi (2012) *Pengantar Gizi Masyarakat*. Jakarta : Kencana Pranada Media Group.
- Aminah, N. S., M. R. Suprptini (2002) “Peningkatan Kadar Histamin Pada Ikan Laut Yang Sudah Diolah,” *Jurnal Ekologi Kesehatan*, 1.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia (2016) “Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan.”
- Badan Standardisasi Nasional. (2008) *Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur, dan Susu, serta hasil olahannya.*, SNI 2897:2008.
- BPS, B. P. (2021) “Jumlah Kasus Penyakit Menurut Jenis Penyakit Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Bali, 2019-2020.”
- Danang dan Sunyonto. (2013) *Metode Penelitian Akuntansi*. Bandung : PT Refika Aditama Anggota Ikapi.
- Departemen Kesehatan, R. (2004) “*Higine Sanitasi Makanan dan Minuman*.”
- Diniari, N. A., D, Anggreni. dan W, Arnata. (2017) “Analisis Kandungan Angka Lempeng Total Dan Escherichia Coli Pada Ikan Nila Dan Mujair Di Unit Pengolahan Air Limbah (UPAL) Pt. Indonesia Tourism Development Corporation (ITDC),” *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Agroindustri*, 41(2), hal. 84–93.
- Dwidjoseputro (2005) *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Yogyakarta : Djambatan.
- Fardiaz (2004) *Analisa Mikrobiologi Pangan*. PT. Raja Grafindo Persada : Jakarta.
- Fatahuddin, A, Permadi. dan H, E. Irianto. (2018) “Keamanan Pangan dan Mutu Produk Ikan Panggang Layang Yang Di Produksi Desa Dermasandi Tegal,”
- Febriyanti, S. A. , R. Hestningsih, P. Ginandjar, M. A. Wuryanto. (2019) “Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Mikrobiologis Jajanan Batagor Di Kecamatan Tembalang,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, hal. 221–227.
- Firdausi, F., M, Rahardjo. dan Y, H. Darundiati. (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.

- Firliani, W., A. A. dan Fuji (2015) “Karakterisasi Bakteri Termofilik Penghasil Enzim Protease Netral,” *jurnal Biologi Universitas Andalas*, (ISSN : 2303-2162), hal. 9–14.
- Frete, Gunaedi dan Suriani (2015) “Bakteri Proteolitik Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) Hasil Proses Pengasapan Tradisional Dan Modern,” *Jurnal Biologi Papua*, (ISSN : 2086-3314. 7(1)), hal. 1–8.
- Heruwati, E. S. (2002) “Pengolahan Ikan Secara Tradisional: Prospek Dan Peluang Pengembangan,” *Jurnal Litbang Pertanian*, 21(3), hal. 92–99.
- Irawan, D. W. P. (2016) *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit, Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*.
- Kaiang, D. B., L. A. Montolalu. dan R. I. Montolalu. (2016) “Kajian Mutu Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Asap Utuh Yang Dikemas Vakum Dan Non Vakum Selama 2 Hari Penyimpanan Pada Suhu Kamar,” *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 4(2), hal. 75. doi: 10.35800/mthp.4.2.2016.13034.
- Kementerian Kelautan dan Perikanan (2017) “*GEMARIKAN (Gemar Memasyarakatkan Makan Ikan)* : Upaya Peningkatan Gizi Sejak Dini.”
- Khomsan, A. (2004) *Pangan Dan Gizi Untuk Kesehatan*. Sumatera Selatan.
- Kuswiyanto (2015) *Bakteriologi 1 : Buku Ajar Analis Kesehatan*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Laluraa, L. F. H., H. J. Lohoo dan H. W. Mewengkang (2014) “Identifikasi Bakteri *Escherichia* Pada Ikan Selar (*Selaroides* sp.) Bakar Di Beberapa Resto Di Kota Manado.,” *jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 2.
- Malau, L. . (2017) *Uji Angka Lempeng Total dan Uji Angka Kapang Khamir pada Sediaan Kosmetik Pelembab Muka*. Tugas Akhir Program Studi Diploma III Analis Farmasi dan Makanan.
- Mareta, D. T. dan S, N. Awami. (2011) “Pengawetan Ikan Bawal Dengan Pengasapan dan Pemanngangan,” *Ilmu-Ilmu Pengetahuan*, 7(2), hal. 33–47.
- Maulana (2018) “Higiene Dan Sanitasi Pada Makanan Bubur Harisah Di Kabupaten Gresik,” *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, hal. 275–282.
- Muchtadi, T. . (2010) *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Pelczar, M. J. dan E, Chan. (2008) *Dasar-Dasar Mikrobiologi Jilid 1*. Jakarta : Kencana Pranada Media Group.
- Peraturan Pemerintah Nomor 28 (2004) “Peraturan Pemerintah Republik Indonesia tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan,” hal. 1–22.
- Permenkes RI (2011) “Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga Dengan

- Rahmat Tuhan Yang Maha Esa Menteri Kesehatan Republik Indonesia,” *Menteri Kesehatan Republik Indonesia*, 53(9), hal. 1689–1699.
- Putra, A. D. P, M. Rahardjo, T.Joko (2017) “Hubungan Sanitasi Dasar Dan Personal Hygiene Dengan Kejadian Diare Pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Tasikmadu Kabupaten Karanganyar,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5, hal. 422–429.
- Puspitaningtyas, R. (2015) “Upaya Penjamah Makanan Dalam Menjaga Kualitas Ditinjau Dari Aspek Food Safety Pada Warung Makan Di Sekitar Universitas Negeri Semarang,” *Skripsi*.
- Radji, M. (2010) *Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi Dan Kedokteran*. Jakarta : EGC.
- Seniati, Marbiah dan Nurhayati. (2017) “Kajian Uji Konfrontasi Terhadap Bakteri Pathogen Dengan Menggunakan Metode Sebar , Metode Tuang Dan Metode Gores,” *Jurnal e-GiGi (eG)*, Volume 6 N(April), hal. 42–48.
- Setyawan, D. A dan S. Widiastuti (2021) “Studi Epidemiologi Dengan Pendekatan Analisis Spasial Terhadap Faktor-Faktor Risiko Yang Berhubungan Dengan Kejadian Diare Pada Anak Di Kecamatan Karangmalang Kabupaten Sragen,” *CV. Tahta Media Group : Klaten*.
- Sugiyono (2012) *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono (2014) *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Cetakan Ke. Bandung : Alfabeta.
- Sugiyono (2015) *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : Alfabeta.
- Sukmawati, Ratna dan A. Fahrizal (2018) “Analisis Cemaran Mikroba Pada Daging Ayam Broiler Di Kota Makassar,” *Scripta Biologica*, 5(1), hal. 51–53.
- Sundari, C. D. W. ., I. Merta . dan I. G. A. Sarihati (2014) “Hubungan Faktor Predisposisi, Pemungkin, dan Penguat dengan Praktek Cuci Tangan serta Keberadaan Mikroorganisme pada Penjamah Makanan di Pantai Kedongan.”
- Suryani, Diah (2014) “Keberadaan Angka Kuman Ikan Bawal Bakar dan Peralatan Makan Bakar.,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat*.
- Suryani, D (2014) “Keberadaan Angka Kuman Ikan Bawal Bakar Dan Peralatan Makan Bakar,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, hal. 191–196.
- Trigunarso, S. . (2020) “Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah,”

*Jurnal Kesehatan*, hal. 115–124.

Tutuarima Tuti (2016) “Angka Lempeng Total Pada Ikan Lele Asap Di Pasar Panorama Kota Bengkulu Selama Penyimpanan Suhu Ruang,” 6(2), hal. 35–43. Tersedia pada: <http://repository.unib.ac.id/id/eprint/11656>.

Waluyo, L. (2016) *Mikrobiologi Umum*. Edisi Revi. Malang:UMM Press.

Winarmo, F. . (2004) *Keamanan Pangan Jilid 3*. M-Brio Press.Bogor.

Yuniatun, T. dkk (2017) “Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Mikrobiologis Pada Makanan Gado-Gado Di Kecamatan Tembalang Kota Semarang,” *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, hal. 491–499.

Yunus, S. P., J. M. Umboh dan M. S. O. Pinontoan (2015) “Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Eschericia Coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung,” 5, hal. 210–219.