

DAFTAR PUSTAKA

- Abdoerahman M.H. 2016. Demam Patogenesis Dan Pengobatan. Poerwo Soedarmo SS, Garna H, Hadinegoro SRS, Editor. Infeksi Dan Penyakit Tropis. Jakarta: Ilmu Kesehatan Anak FKUI.
- Adiaystiti, B., Edi S. & Rusman (2014). Pengaruh Lama Pembakaran Dan Jenis Bahan Bakar Terhadap Kualitas Sensoris Dan Kadar Benzo(A)Piren Sate Daging Kambing. Yogyakarta. *Buletin Peternakan Vol. 38(3): 189-196*.
- Antara, N, Dkk (2008). Tingkat Cemaran Bakteri *Coliform*, *Salmonella sp.*, Dan *Staphylococcus aureus* Pada Daging Babi. *Agrptekno. 14(2), 51-55*
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. (2019). *Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan*.
- Danang dan Sunyonto. (2013) *Metode Penelitian Akuntansi*. Bandung : PT Refika Aditama Anggota Ikapi.
- Dionisius, D., & Ayu, I. (2018). *Identifikasi Potensi Desa Wisata Sangeh , Kabupaten Badung. 5(2), 206–210*.
- Evi Liviawaty dan Eddy Afrianto. 2010. Penanganan Ikan Segar, Widya Padjajaran, Bandung.
- 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.
- Gultom S.S (2019). Isolasi Dan Identifikasi Bakteri Penghasil Biosurfaktan Pada Kolam Tanah Gathering Station – Eor Plant Di Pt. Bumi Siak Pusako – Pertamina Hulu, Provinsi Riau. Universitas Riau. *Ayan*, 8(5), 55.
- Hariyati, N., Budiyanto, M., & Husamah, H. (2018). The Relationship of Sanitation Hygiene of Grilled Sausage at Car Free Day (CFD) Malang to Bacteria Colonies Number. *Jurnal ILMU DASAR, 19(2), 71-76*
- Hasanah, U., Dkk (2021). *Deteksi Bakteri Salmonella Sp. Pada Tangan Pedagang Daging Sapi Dan Perkiraan Penyebabnya Di Pasar peunayong Banda Aceh*. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Syiah Kuala Volume 5, No 2: 100-107 E-ISSN: 2540-9492.
- Jawetz, E., Melnick, J.L. & Adelberg, E.A., 2012, Mikrobiologi Kedokteran, Diterjemahkan Oleh Mudihardi, E., Kuntaman, Wasito, E. B., Mertaniasih, N. M., Harsono, S., Alimsardjono, L., Edisi XXII, 327-335, 362-363, Penerbit Salemba Medika, Jakarta.

- Kementerian Kesehatan RI. (2011). Situasi Diare Di Indonesia. *Jurnal Buletin Jendela Data & Informasi Kesehatan*, 2, 1–44.
- Kuswiyanto. (2015). *Bakteriologi 1 : Buku Ajar Analisis Kesehatan*.
- Mangarengi, Y. (2019). Identifikasi Dan Isolasi Bakteri Penyebab Penderita Dengan Gejala Suspek Demam Typhoid Di Rumah Sakit Ibnu Sina Makassar Tahun 2016. *UMI Medical Journal*, 1(1), 51–65. <https://doi.org/10.33096/Umj.V1i1.7>
- Mastra, N., Habibah, N., Devy, G. P (2021). *Gambaran Angka Lempeng Total Dan Identifikasi Bakteri Escherichia Coli Pada Loloh Bunga Teleng Di Desa Penglipuran Kecamatan Bangli*. Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Mastra, N., Jirna, N., Burhannuddin, & Suyasa, O. (2020). *Modul Praktikum Bakteriologi Semester II Teknologi Laboratorium Medis*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
- Maulana (2018) “Higiene Dan Sanitasi Pada Makanan Bubur Harisah Di Kabupaten Gresik,” *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, hal. 275–282.
- Negara, T. L. (2019). *94 LI2*,. 2019(019457).
- Notoatmodjo, S. (2012) *Metodologi Penelitian Kesehatan Edisi Revisi Cetakan Kedua*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2018) *Etika Dan Hukum Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Nursalam (2015) ‘Konsep Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan’, *Salemba Medika*.
- Pendidikan, M. (2016). Analisis Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang” Pada Kesiapan Membuka Usaha Siswa. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 5(2), 60–71.
- 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.
- Pradhika Indra. 2018. *Teori Dan Praktek Laboratorium Mikrobiologi Yang Baik*. Lembang. Innosains (Graha Ilmu).
- Puspitaningtyas, R. (2015) “Upaya Penjamah Makanan Dalam Menjaga Kualitas Ditinjau Dari Aspek Food Safety Pada Warung Makan Di Sekitar Universitas Negeri Semarang,” *Skripsi*.

- 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.
- Rabiulfa, P. (2021). *Angka Lempeng Total Bakteri Pada Daging Sapi Bali Yang Dipasarkan Keluar Bali (A Total Bacteria Plate Count In Beef Which Will Be Marketed Out Off Bali) Indonesia Medicus Veterinus Untuk Kesehatan Manusia . Bahan Pangan Ada Yang Berasal Dari Hewan Atau . 10(1)*, 12–20. <https://doi.org/10.19087/Imv.2021.10.1.12>
- Radji, M. (2016). *Buku Ajar Mikrobiologi: Panduan Mahasiswa Farmasi Dan Kedokteran*. Jakarta: EGC.
- Rosid, N. (2016). *Personal Hygiene Karyawan Dapur Pastry Di Novotel Bangka Golf & Convention Center. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung*.
- Sanders, E. R. 2012. *Aseptic Laboratory Techniques: Plating Methods, Journal Of Visualized Experiments, (63), Pp. 1–18. Doi: 10.3791/3064*. Diakses Tanggal 5 Desember 2021.
- Saraswati, S (2020). *Mengenal Manfaat Daging Babi Untuk Kesehatan Dan Pengolahan Yang Benar*. Sehatq, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sundari, C. D. W. ., I. M. dan I. G. A. S. (2014). *Hubungan Faktor Predisposisi, Pemungkin Dan Penguat dengan Praktek Cuci Tangan Serta Keberadaan Mikroorganisme Pada Penjamah Makanan Di Pantai Kedonganan*. Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Tana E. D (2015). *Kandungan Lemak, Kolesterol, Jumlah Total Bakteri Dan Rasa Bakso Babi Yang Diberi Lapisan Penutup Kitosan, Karagenan Dan Gelatin. Paper Knowledge . Toward A Media History Of Documents, 5(2)*, 40–51.
- Tirtayanti, M., Widhya, H.S. Cok. D., Dhyana Putri, IGA. S. (2016). *Identifikasi Telur Cacing Nematoda Usus Pada Kuku Tangan Pengrajin Genteng Di Desa Pejaten, Kediri, Tabanan*. Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Waluyo, L. 2016. *Mikrobiologi Umum. 5th Edn*. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang
- Widyartini, N. P. P., Sudita, I.G. P., Antarini, A. A. N. (2020). *Tinjauan Keamanan Pangan Dan Hygiene Sanitasi Makanan Tradisional Di Kabupaten Tabanan*. Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- Widyowati, Sarah I. K. A. (2021). *Perbedaan Jumlah Usapan Penggunaan Kain Lap. Studi, Program Masyarakat, Kesehatan Kesehatan, Fakultas Ilmu Surakarta, Universitas Muhammadiyah*

- Yanti, N. P. Y. C., Sudarmanto, I. G., Sarihati, I. G. A. D (2021). *Gambaran Angka Lempeng Total Dan Identifikasi Escherichia Coli Pada Bakso Ayam Yang Dijual Di Desa Sanur Kauh Denpasar*. Poltekkes Kemenkes Denpasar.
- 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.
- Yuswananda, N. P. (2015). Identifikasi Bakteri *Salmonella sp.* Pada Makanan Jajanan Di Masjid Fathullah Ciputat Tahun 2015. *Skripsi*, 1–64.
- Zulfa, N. (2011). Hubungan Higiene Personal Pedagang Dan Sanitasi Makanan Dengan Keberadaan *Escherichia coli* Pada Nasi Rames Di Pasar Johar Kota Semarang. *Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri Semarang*.