

DAFTAR PUSTAKA

- Amyati and Wijayanti, N. (2020) 'Pandangan Kualitas Bakteriologis Pangan yang Dijual di Pasar Tradisional', *Jurnal Ilmiah Perma*, 10(4), pp. 481–490. Available at: <http://www.journal.stikeskendal.ac.id/index.php/PSKM/article/view/832/542>.
- Antara, N.S. and Dauh, I.B.D.U. (2008) 'Tingkat Cemaran Bakteri Coliform, Salmonella sp., dan Staphylococcus aureus pada Daging Babi (Studi Kasus Rumah Potong Hewan Sanggaran dan Pasar Badung,Bali)'. Available at: <http://id.portalgaruda.org/?ref=browse&mod=viewarticle&article=13668>.
- BPOM (2019) 'Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan'.
- Damayanti, N. W. E., Abadi, M. F. and 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), pp. 1–4. Available at: <http://ejournal.poltekkes-denpasar.ac.id/index.php/M>.
- Dewi, M. M. (2016) 'Uji Angka Kapang/Khamir (AKK) Dan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Jamu Gendong Temulawak Di Pasar Tarumanegara Magelang', pp. 1–69.
- Dinas Kesehatan Kabupaten Buleleng (2020) *Profil Kesehatan Kabupaten Buleleng Tahun 2020*. Available at: <https://dinkes.bulelengkab.go.id/informasi/detail/bank-data/83-profil-kesehatan-buleleng-tahun-2020>.
- Kusumaningsih, A. (2010) 'Beberapa Bakteri Patogenik Penyebab Foodborne Disease pada Bahan Pangan Asal Ternak', *Jurnal Wartazoa*, 20(3), pp. 103–111. Available at: <https://medpub.litbang.pertanian.go.id/index.php/wartazoa/article/download/933/942>.
- Mastra, dkk. (2020) *Modul Praktikum Bakteriologi Semester II Teknologi Laboratorium Medis*. Denpasar.
- Murtius, W. S. (2018) 'Dasar Mikrobiologi Isolasi Dan Seleksi Bakteri', *Universitas Andalas. Padang, Sumatera Barat*, 8(4), p. 46. Available at: repo.unand.ac.id.
- Ningsih, R. (2014) 'Penyuluhan Hygien Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan SDN Kota Samarinda', 10(1), pp. 64–72. Available at: <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/kemas/article/view/3071>.
- Nufus, N., Juwaedah, A. and Setiawati, T. (2016) 'Analisis Hasil Belajar “Mengolah Hidangan Sate Atau Jenis Makanan Yang Dipanggang” Pada

- Kesiapan Membuka Usaha Siswa’, *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 5(2), pp. 60–71.
- Nuraya, A. D. and Nindya, T. S. (2018) ‘Hubungan Praktik Personal Hygiene Pedagang Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Dalam Jajanan Kue Lapis Di Pasar Kembang Kota Surabaya’, *Media Gizi Indonesia*, 12(1), p. 7. doi: 10.20473/mgi.v12i1.7-13.
- 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), pp. 1689–1699.
- Purnama, S. G., Subrata, M. and Okta, A. (2017) ‘Kualitas Higiene , Sanitasi Pedagang serta Identifikasi Escherichia coli O157 : H7 pada Sate Languan’, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(1), pp. 1–14.
- Puspandari, N. and Ani, I. (2015) ‘Deskripsi Hasil Uji Angka Lempeng Total (ALT) Pada Beberapa Susu Formula Bayi Description of The Total Plate Count Results in Several Infant Formula Artikel Riset’, *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 5(2), pp. 106–113. Available at: <https://media.neliti.com/media/publications/105149-ID-deskripsi-hasil-uji-angka-lempeng-total.pdf>.
- Puspitaningtyas, R. (2015) ‘Upaya Penjamah Makanan Dalam Menjaga Kualitas Ditinjau Dari Aspek Food Safety Pada Warung Makan Di Sekitar Universitas Negeri Semarang’, *Skripsi*, p. 26. Available at: <https://lib.unnes.ac.id/20323/1/6411411124-S.pdf>.
- Sartika, R.A.D., Indrawani, Y.M. and Sudiarti, T. (2005) ‘Pada Hasil Olahan Hewan Sapi Dalam Proses Produksinya’, 9(1), pp. 23–28.
- Setyawanti, O. and Andayani, S. W. (2015) ‘Higiene dan sanitasi jajan pasar di pasar kotagede yogyakarta’, *Jurnal Keluarga*, 1(2), pp. 130–137.
- Soesetyaningsih, E. and Azizah (2020) ‘Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan’, *Berkala Sainstek*, 8(3), p. 75. doi: 10.19184/bst.v8i3.16828.
- Sugiyono (2015) *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung.
- Sundari, S. and Fadhlani (2019) ‘Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BBPOM Medan’, *Jurnal Biologica Samudra*, 1(1), pp. 25–28.
- Supyansyah, Rochmawati and Selviana (2015) ‘Hubungan Antara Personal Hygiene Dan Sanitasi Tempat Dagang Dengan Angka Kuman Pada Sate Ayam Di Kota Pontianak Tahun 2015’, *Jumantik*, 4(2). doi: 10.29406/jjum.v4i2.861.

- Suryamah, Y. (2020) ‘Penyelidikan Epidemiologi Kejadian Luar Biasa (Klb) Keracunan Pangan Di Kampung Cijoho Rw 01 Desa Sirnamekar Kabupaten Sukabumi Tahun 2019’, *Kesehatan*, XIV(2), pp. 151–162. Available at: <http://ejurnal.stikesdhb.ac.id/index.php/Jsm/article/view/135>.
- Suryani, D. (2014) ‘Keberadaan Angka Kuman Ikan Bawal Bakar dan Peralatan Makan Bakar’, *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 1(09), pp. 1047–1053. Available at: <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/kemas/article/view/2848>.
- Suryani, D. and Dwi Astuti, F. (2019) ‘Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta’, *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15(1), p. 70. doi: 10.24853/jkk.15.1.70-81.
- Suter, I. K. (2013) ‘Pangan Fungsional dan Prospek Pengembangannya’, *Teknologi Pangan*, pp. 1–17.
- Trigunarso (2020) ‘Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah’, *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), pp. 223–233.
- Undang-Undang Republik Indonesia (2012) ‘Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan’, 66, pp. 37–39.
- Wanagiri, D. (2021) *Profil Desa Wanagiri Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng Provinsi Bali*. Available at: <http://wanagiri-buleleng.desa.id/index.php/first/artikel/3>.
- Wati, R. Y. (2018) ‘Pengaruh Pemanasan Media PCA Berulang Terhadap Uji TPC di Laboratorium Mikrobiologi Teknologi Hasil Pertanian Unand’, *Jurnal TEMAPELA*, 1(2), pp. 44–47. doi: 10.25077/temapela.1.2.44-47.2018.
- Yunita, M., Hendrawan, Y. and Yulianingsih, R. (2015) ‘Analisis Kuantitatif Mikrobiologi Pada Makanan Penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (Total Plate Count) Dengan Metode Pour Plate Quantitative Analysis of Food Microbiology In Flight (Aerofood ACS) Garuda Indonesia Based on the’, 3(3), pp. 237–248.
- Yunus, S. P., Umboh, J. M. . and Pinontoan, O. (2015) ‘Hubungan Personal Hygien dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coly Pada Makanan Di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Belitung’, *Biotechnology Advances*, 5(6), p. 940. doi: 10.1016/j.biotechadv.2010.08.010.
- Zakuan, A. and Suryani, D. (2018) ‘Anasis Sanitasi Dan Personal Hygien Pedagang Angkringan Di Alun-Alun Kota Yogyakarta’, (15), pp. 1–11.