

DAFTAR PUSTAKA

- Adams dan Motoarjemi. 2003. Dasar-dasar Keamanan Pangan untuk Petugas Kesehatan. Jakarta: Buku Kedokteran.
- Anggraini, W., 2018. Hubungan Personal Higiene Penjamah dengan Keberadaan *Coliform* dan *Escherichia coli* pada Es Jeruk di Pasar Kawak Kelurahan Rejosari Kecamatan Kawadan Magetan. (Skripsi). Tikes Bhakti Husada Mulia Madiun. Madiun.
- Aprilia M dan Pramudya K. 2018. Identifikasi Keberadaan Bakteri *Coliform* dan Total Mikroba dalam Es Dung-Dung di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. Media Gizi Indonesia. 13(1) : 41-48.
- Ariesthi, K., D. 2009. Analisis Jumlah Cemaran Mikroba dan Identifikasi *Salmonella* sp. dan *Escherichia coli* pada Daging Ayam di Beberapa Tempat Pemasaran Wilayah Kota Kupang.
- Ariesthi, K., D. 2019. Analisis Jumlah Cemaran Mikroba dan Identifikasi *Salmonella* sp. dan *Escherichia coli* pada Daging Ayam di Beberapa Tempat Pemasaran Wilayah Kota Kupang. CMH-K Applied Scientific Journal. 2(2): 75-81.
- Arisman. 2009. Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan. Jakarta: EGC.
- Astawan, M. dan A. Leomitro. 2009. Khasiat *Whole Grain*: Makanan Kaya Serat untuk Hidup Sehat. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, Made. 2008. Sehat Dengan Hidangan Hewani. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Baskara, T.S. 2021. Kontruksi Lansia Tentang Program Permakanan di Kota Surabaya. e-journal UNESA.10(1).
- Branen dan Heggerty. 2002. Introduction to Food Additive. Ed ke-2. New York. Marcel Dekker.
- Bridson, E.Y. 2006. The Oxoid Manual. 9th ed. Oxoid Limited, England.
- Cahyaningsih, C.T., Kushadiwijaya, H., dan Tholib, A. 2009. Hubungan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Warung Makan. Berita Kedokteran Masyarakat. 25(4).
- Craun, G. F., Berger, P. S., & Calderon, R. L. (1997). *Coliform bacteria and waterborne disease outbreaks. Journal - American Water Works Association, 89(3), 96–104.*
- [EGVM] Expert Group on Vitamins and Minerals. 2003. Safe Upper Levels for Vitamin and Minerals. Food Standards Agency. United Kingdom.

- Hanes, D. 2003. Nontyphoid Salmonella. In Henegariu, O., Heerema, N. A., Dlouhy, S. R., Vance, G. H and Vogt, P. H. (Eds.). International Handbook of Foodborne Pathogens. 137-149. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Hartanti, A.S. (2015). Mikrobiologi kesehatan. Ed. I. Yogyakarta: CV. Andi Offset.
- Irianto, K. 2013. Mikrobiologi Medis. Jakarta: Alfabeta CV.
- Jawetz. 2008. Mikrobiologi Kedokteran (*Medical Microbiology*). Jakarta: Salemba Medika.
- Kartika, E., Khotimah, S., dan Yanti, A. H. 2014. Deteksi Bakteri Indikator Keamanan Pangan pada Sosis Daging Ayam di Pasar Flamboyan Pontianak. *Protobiont*. 3(2): 111–119.
- Kustri Windayani . 2010. Kandungan Boraks dan Cemaran Mikroba Pada Bakso Daging Sapi di Kabupaten Tangerang. Badan Penerbit Institut Pertanian Bogor.
- Melliawati. Ruth. 2009. *Escherichia coli* Dalam Kehidupan Manusia. Staf Peneliti Bioteknologi-LIPI.
- Nur Rahmi. 2015. Analisis Kandungan Boraks dan *Escherichia coli* Pada Jajanan Bakso Sapi yang diperdagangkan di Kota Bajar Baru. Fakultas Pertanian. Universitas Lambung Mangkurat.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2003 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Jakarta.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., dan Faidah, M. 2021. Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*. 10 (2).
- Rialdi Pranada. 2019. Identifikasi Bakteri Terhadap Bakso, Saos dan Sambalnya di Kelurahan Perwata Kecamatan Teluk Betung Timur. Fakultas Kedokteran. Universitas Lampung.
- Rokhmayanti dan Heryantoro, L., 2017. Penyelidikan Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan makanan di Kabupaten Gunungkidul Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) KesMas Respati*. 2(2).
- Samiea, S. A. E. R. A. E., Y. M. Ismaila., S. M. Fayeda., S. S. Hamedb. 2019. Evaluation of Modified Semisolid Rappaport Vassiliadis Medium in Comparison with Conventional Media in The Isolation of *Salmonella*

- Species from Different Samples. *Benha Medical Journal* 35(3): 419-428.
- Sartika, D. 2012. Efektifitas dan Keamanan In Vivo Fage Litik Fr38 dari Limbah Domestik dalam Manyarunkan Cemaran *Salmonella* P38 Indigenous pada Sosis, Susu, dan Air. Disertasi. IPB. Bogor.
- Sartika, D. 2018, Cemaran Bakteri Patogen pada Pangan: Uji Kualitatif dan Uji Kuantitatif. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Setyorini, E. 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan *Escherichia Coli* pada Rujak yang dijual di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. *UNNES Journal of Public Health*. 2(3): 2.
- Siagaan, A., 2002. Mikroba patogen pada makanan dan sumber pencemarannya. USU digital library. 2005.
- Siti F., 2005. Higiene dan Sanitasi Makanan. Semarang: UNNES Press.
- Sugiyono. 2019. Statistika untuk Penelitian. Yogyakarta: CV Alfabeta.
- 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*.
- Surjana W. 2011. Pengawetan Bakso Daging Sapi dengan Bahan Additif Kimia pada Penyimpanan suhu Kamar. Bogor. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Susanti, Fusvita, A., dan Janhar, I. A. 2016. Identifikasi *Salmonella* sp. pada Ikan Asap di Pasar Tradisional Kota Kendari. *Biowallacea*, 3(2): 467–473.
- Sutaryo. 2005. *Analisis Pangan*. In: *Analisis Pangan*. Badan Penerbit Universitas Diponegoro, Semarang, pp. 1-60. ISBN 979.704.321.5.
- Thaheer H. *Sitem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Ukkas, I. 2017. Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produktivitas Tenaga Kerja Industri Kecilkota Palopo. *Journal of Islamic Education Management*. 2(2): 187 -198.
- Warsiki, M. R. 2016. Media Berindikator Warna Sebagai Pendeteksi *Salmonella typhimurium*. *Journal of Agroindustrial Technology*. 26(3): 276–283.
- WHO. 2015. WHO Estimates of The Global Burden of Foodborne Diseases: Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group 2007 – 2015. Switzerland.
- Woods. 2010. An Intoduction to Boron: History, Sources, Uses and Chemistry. *Environ Healt Perspect* 102 (Suppl 7):5-11.

Yulistiani, R., Praseptiangga, D., Supyani, dan Sudibya. 2019. Contamination Level and Prevalence of Foodborne Pathogen *Enterobacteriaceae* in Broiler and Backyard Chicken Meats Sold at Traditional Markets in Surabaya, Indonesia. *Malaysian Applied Biology*. 48(3): 95–103.