

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdul, R., dan Sumantri. 2007. Analisis Makanan. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Agustin, D., Rahmawati, dan Rusmiyanto, Elvi P.W. 2019. Angka Paling Mungkin (*Most Probable Number/MPN*) *Coliform* Sampel Kue Bingke Berendam di Pontianak. *Jurnal Protobiont*. 8(1): 64–68.
- Almasari, U. dan Prasasti, C.I. 2019. Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Kantin SDN Model serta Dampaknya terhadap Angka Lempeng Total (ALT) pada Makanan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 11(3): 252-258. DOI: 10.20473/jkl.v11i3.2019.252-258.
- AOAC. 2006. *Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists*. Washington.
- Ariesthi, K.D. 2019. Analisis Jumlah Cemar 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.
- Assidiq, A. S., et al. 2019. Pengetahuan, Sikap dan Personal Hygiene Tenaga Penjamah Makanan di Ruang Pengolahan Makanan. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*. 4(2): p. 81. doi:10.32807/jgp.v4i2.135.
- Asyfiradayati, R., Ningtyas, A., Lizansari, M., Purwati, Y., dan Winarsih. 2018. Identifikasi Kandungan Formalin Pada Bahan Pangan (Mie Basah, Bandeng Segar dan Presto, Ikan Asin, Tahu) di Pasar Gede Kota Surakarta. *Jurnal Kesehatan*. 11(2): 1979-7621.
- Auliana, R. 2013. Manfaat Bekatul dan Kandungan Gizinya. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa.
- Azizah, A.N., dan Oktanova, M.A. 2018. Higiene dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 15(2): 615-622.
- Benido J.H. 2014. *Formaldehyde Exposure Hazards and Health Effects: A Comprehensive Review for Embalmers*. The Champion Company. Springfield.
- Billina, A., Waluyo, S., dan Diding, S. 2014. Kajian Sifat Fisik Mie Basah Dengan Penambahan Rumput Laut. Lampung: Teknik Pertanian Lampung.
- BPOM. 2019. Laporan Tahunan Tahun 2019. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.

- BPOM. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- BPOM. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikrobiologi. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- BPOM. 2021. Laporan Tahunan Tahun 2021. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- BPS. 2021. Laporan Statistik Indonesia 2021. Jakarta: Dinas Statistik Indonesia.
- BSN. 2015. Standar Nasional Indonesia (SNI) 2987:2015 Mi Basah. Jakarta: Pusat Standardisasi Industri RI, Departemen Perindustrian.
- Cahyadi, W. 2009. Analisa Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyadi, W. 2012. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cahyadi, W., dan Sukayada, I.M.K. 2006. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Bumi Aksara.
- Cremers, C. M., D. Knoefler, V. Vitvitsky, R. Banerjee, & U. Jakob. 2014. Bile salts act as effective protein-unfolding agents and instigators of disulfide stress in vivo. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*. 111(16): E1610–E1619.
- Fadhila, M. F., Wahyuningsih, N. E., dan Darundiati, Y. H. 2015. Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kualitas Bakteriologis pada Alat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus UNDIP Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 3(3): 769-776.
- Faradila, E., dan Yustini, A. 2014. Identifikasi Formalin pada Bakso yang Dijual pada Beberapa Tempat di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*. 3(2): 156-158.
- Fauziyya, R. dan Saputro, A. H. 2020. Analisis Formalin Secara Kualitatif pada Bakso dan Mie Basah di Kecamatan Sukarame, Wayhalim, dan Sukabumi. Kovalen: *Jurnal Riset Kimia*. 6(3): 218-223.
- FDA. 2013. *Bacteriological analytical manual (BAM online) Chapter 4: Enumeration of Escherichia coli and the Coliform bacteria*. Food & Drug Administration.
- Firdausi, F. dan Rahardjo, M. 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): 639-648. <https://doi.org/10.14710/JKM.V5I5.19186>

- Giaouris, E., Heir, E., Hébraud, M., Chorianopoulos, N., Langsrud, S., Moretro, T., Habimana, O., Desvaux, M., Sandra Renier & Nychas, G.J. 2014. Attachment and biofilm formation by foodborne bacteria in food processing environments: causes, implications, role of bacterial interactions and control by alternative novel methods. *Food Science*, 97: 298-309.
- Ginns, C. A., Benham, M. L., Adams, L. M., Whithear, K. G., Bettelheim, K. A., Crabb, B. S., & Browning, G. F. (2000). Colonization of the respiratory tract by a virulent strain of Avian *Escherichia coli* requires carriage of a conjugative plasmid. *Infection and Immunity*. 68(3):1535–1541.
- Gomes, T. A., Elias, W. P., Scaletsky, I. C., Guth, B. E., Rodrigues, J. F., Piazza, R. M., Ferreira, L. C., & Martinez, M. B. 2016. Diarrheagenic *Escherichia coli*. *Brazilian journal of microbiology*. 47(1): 3–30. <https://doi.org/10.1016/j.bjm.2016.10.015>
- Guptaa, A. K., & Chaudharyb, A. (2022). Food Poisoning: causes, its effects and control. *INWASCON Technology Magazine (i-TECH MAG)*. 4: 42-48.
- Hadi, B. R. I., Asih, A. Y. P., dan Syafiuddin, A. 2021. Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*. 20(6): 451–462. <https://doi.org/10.14710/mkmi.20.6.451-462>
- Hardani, Auliya, N.H., Andriani, H., Fardani, R.A., Ustiawaty, J., Utami, E.F., Sukmana, D.J., dan Istiqomah, R.R. 2020. Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif. Yogyakarta: CV. Pustaka Ilmu Group Yogyakarta.
- Hariyadi, P. 2010. Mewujudkan Keamanan Pangan Produk-Produk Unggulan Daerah. Prosiding Seminar Nasional.
- Hariyati, N., Agus, M., dan Budiyanto, K. 2018. Hubungan Higiene Sanitasi pedagang mie basah di Car Free Day (CFD) kota Malang terhadap Jumlah Koloni Bakteri. *Jurnal Ilmu Dasar*. 19(2): 71–76.
- Hasnah. 2018. Identifikasi Kandungan Formalin pada Ikan Asin yang Dijual di Kota Kendari Sulawesi Tenggara Karya Tulis Ilmiah. Kendari: Politeknik Kesehatan Kendari.
- Hastuti, S. 2010. Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Formalsehid pada Ikan Asin di Madura. *Agrointek*. 4(2).
- Hermawan, T. 2005. *Sistem manajemen HACCP (hazard analysis critical control point)*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.

- Holinesi, R. dan Nurhayati. 2020. Pengaruh Substitusi Ekstrak Rumput Laut Coklat Terhadap Kualitas Mie Basah. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 1(2). DOI: 10.24036/80sr31.00.
- Indah, S.Y. 2010. *Kitab Ekstrem Kuliner*. Surabaya: PT. Java Pustaka Media Utama.
- Indraswati, D. 2016. Kontaminasi Makanan (*Food Contamination*) oleh Jamur. *Antimicrobial Agents and Chemotherapy*. doi: 10.1128/AAC.03728-14.
- Jang, J., Hur, H. G., Sadowsky, M. J., Byappanahalli, M. N., Yan, T., & Ishii, S. (2017). Environmental *Escherichia coli*: ecology and public health implications-a review. *Journal of Applied Microbiology*. 123(3): 570-581.
- Jayati, R.D., Sepriyaningsih, dan Agustina, S. 2018. Perbandingan Daya Simpan dan Uji Organoleptik Mie Basah dari Berbagai Macam Bahan Alami. *Jurnal Biosilampari: Jurnal Biologi*. 1(1): 10-20.
- Juherah, M. 2017. *Microbiological Test on Food and Drink Samples* Muhammad Juherah Program Pascasarjana Pendidikan Biologi. Universitas Negeri Medan. 1–14.
- Kobayashi, T., Ikeda, M., Okada, Y., Higurashi, Y., Okugawa, S., & Moriya, K. 2021. clinical and microbiological characteristics of recurrent *Escherichia coli* bacteremia. *Microbiology spectrum*. 9(3): 13-21.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Krisnawati, M. 2018. Penetapan Kadar Formalin Pada Mie Basah Yang Dijual Di Pasar Piyugan Dengan Metode Spektrofometri Uv-Vis. *Jurnal Kesehatan Madani Medika*. 9(2): 2088-2246.
- Lestari, T.R.P. 2020. Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*. 11(1): 57–72.
- Lues, J. F., & Tonder I. V. (2005). The occurrence of indicator bacteria on hands and aprons of food handlers in the delicatessen sections of a retail group. *Food Control*, 18, 326-332.
- Mahon C., Lehman D., dan Manuselis G. 2015. *Texbook of Diagnostic Microbiologi* 4th ed. USA: Saunders Elsevier, 420-853P.
- Maifita, Y., dan Handayani, T. 2020. Pemeriksaan Kandungan Zat Kimia Formalin Pada Ikan Asin Yang Dijual Di Pasar Pariaman Tahun 2018. *Jurnal Katalisator*. 5(1): 100–105. <https://doi.org/10.22216/jk.v5i1.4631>.

- Male, Y.T., Lina I.L., dan Netty A.S. 2017. Analisis Kandungan Formalin Pada Mie Basah Pada Beberapa Lokasi Di Kota Ambon. *Majalah BIAM* 13(2): 5-10.
- Manullang, B.S., Soleha, T.U., dan Ramadhian, M.R. 2018. Identifikasi Cemaran *Enterobacteriaceae* pada Nugget Ayam Curah dan Nugget Ayam Kemasan di Bandar Lampung. *Majority*. 7(2): 71-79.
- Martiyanti, M.A.T.A. dan Vit, V. 2018. Sifat Organoleptik Mie Instan Tepung Ubi Jalar Putih Penambahan Tepung Daun Kelor. *Jurnal Teknologi Pangan*. 1 (1).
- Matthew, A., Croxen, B., & Finlay, B. 2010. Molecular mechanisms of *Escherichia coli* pathogenicity. *Nature Reviews Microbiology*. 8: 26-38.
- Mueller J.U., Bruckner T., dan Triebig G. 2012. *Exposure Study to Examine Chemosensory Effects of Formaldehyde on Hyposensitive and Hypersensitive Males*. *Int Arch Occup Environ Health* 25 Feb 2012. Epub Ahead of Print.
- Nataro, J.P. dan Kaper, J.B. 1998. Diarrheagenic *Escherichia coli*. *Clinical Microbiology Reviews*. 11(1): 142-201.
- Ndahawali, D.H. 2016. Mikroorganisme Penyebab Kerusakan Pada Ikan dan Hasil Perikanan Lainnya. *Jurnal Pojok Ilmiah*. 13(2).
- Oktiarni, D., Ratnawati, D., dan Anggraini, D.Z. 2012. Pemanfaatan Ekstrak Buah Naga Merah (*Hylocereus polyhizus* sp.) Sebagai Pewarna dan Pengawet Alami Mie Basah. *Jurnal Gradien*. 8(2): 819-824.
- Pakpahan, M., *et al.* 2021. Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: EGC.
- Peraturan Republik Indonesia. 2019. Undang-Undang RI Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan.
- Permenkes. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Permenkes. 2012. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Porché, M. 2014. Spectrophotometric Determination Of Formaldehyde By Derivatization With Captopril. Miami University.
- Pourreza, N., Fat'hi, M.R., and Hatami, Ax. 2012. Indirect cloud point extraction and spectrophotometric determination of formaldehyde in water and meat

products. *Microchemical Journal*, 104: 22–25.  
<https://doi.org/10.1016/j.microc.2012.03.026>

- Pratiwi, D., Wardaniati, I., dan Dewi, A. P. 2019. Uji Selektifitas dan Sensitifitas Pereaksi untuk Deteksi Formalin pada Bahan Pangan. *Jurnal Farmasi Indonesia (Pharmaceutical Journal of Indonesia)*. 16(1): 17-26.
- Purawisastra, S., dan Emma, S. 2011. Penyerapan Formalin oleh Beberapa Jenis Bahan Makanan serta Penghilangannya melalui Perendaman dalam Air Panas. *PGM* 34(1).
- Putri, A.M. dan Kurnia, P. 2018. Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform dan Total Mikroba dalam Es Dung-dung di sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Jurnal Media Gizi Indonesia* 13(1): 41-48.
- Radji, M. 2012. *Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran*. Jakarta: EGC.
- Rahmawati, H. 2017. Identifikasi Kandungan Formalin Pada Ikan Asin. Fakultas Tarbiyah dan Keguruan Universitas Islam Negeri Raden Intan. 56-57.
- Reddi, S.L., Kumar, R., Balakrishna, N., dan Rao, V. 2015. Microbiological Quality of Street Vended Fruit Juices in Hyderabad, India and Their Association between Food Safety Knowledge and Practices of Fruit Juice Vendors. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 4(1): 970-982.
- Rina, Z. dan Ramadhani P. 2019. Biosorben Cangkang Pensi (*Corbicula moltkiana*) Sebagai Penyerap Zat Warna *Metanil Yellow* Ditinjau dari pH dan Model Kesetimbangan Adsorpsi. *Jurnal Litbang Industri*. 9: 15-22.
- Rochmawati. 2019. *Keamanan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Salanggon, A.M., Hanifah., Tanod, W.A., Hermawan, R. 2020. ALT Bakteri dan Kapang Mie Basah Daging Cumi Cumi dengan Lama Penyimpanan. *KAUDERNI : Journal of Fisheries, Marine and Aquatic Science*. 2(1).  
<https://jurnal.stplpalu.ac.id/index.php/kauderni/index>
- Saputri, E.T., dan Efendy, M. 2020. Kepadatan Bakteri Coliform sebagai Indikator Pencemaran Biologis di Perairan Pesisir Sepuluh Kabupaten Bangkalan. *Juvenil* 1(2): 243-249.
- Sartika, D. 2018. *Cemaran Bakteri Patogen pada Pangan: Uji Kualitatif dan Uji Kuantitatif*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sneed, J., Strohhahn, C., Gilmore, S.A. & Mendonca, A. 2004. Micro-biological Evaluation of food-service contact surfaces in iowa assisted-living facilities. *Journal of the American Dietetic Association*. 104(11): 1722-1724.

- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Supyansyah, S., Rochmawati, R. Dan Selviana, S. 2018. Hubungan antara personal hygiene dan sanitasi tempat dagang dengan angka kuman pada sate ayam di kota Pontianak tahun 2015. *Jumantik Jurnal Mahasiswa dan Penelitian Kesehatan*. 4(2): 1-7.
- Susanna, D., Indrawani, Y.M., dan Zakianis. 2010. Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Pedagang Kaki Lima di Sepanjang Jalan Margonda Depok, Jawa Barat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. 5(3): 110-115.
- Susanti, Fusvita, A., dan Janhar, I. A. 2016. Identifikasi *Escherichia coli* Mie Ayam di Pasar Tradisional Kota Kendari. *Biowallacea*. 3(2): 467–473.
- Thaheer H. 2008. Sistem Manajemen HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Jakarta: Bumi Aksara.
- Theofanny, M.J., Gunam, I.B.W., dan Suwariani, N.P. 2021. Uji Angka Lempeng Total dan Kontaminan Koliform pada Susu Kedelai Bermerek yang Beredar di Kota Denpasar. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 9(1):141-148.
- Titin, S., Ballo, A., dan Ndiy, A.I. 2022. Pengaruh waktu penyimpanan terhadap kadar air dan total mikroba pada mie basah substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.). *Jurnal Pendidikan Universitas Muhammadiyah Metro*. 13(2).
- Trigunarso, S.I. 2020. Hygiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan angka kuman pada makanan jajanan di lingkungan sekolah. *Jurnal Kesehatan*. 11(1): 115-124.
- Vitria, Elnovriza, D., dan Azrimaidaliza. 2013. Hubungan Hygiene Sanitasi dan Cara Pengolahan Mie Ayam dengan Angka Kuman di Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 7(2): 75-81.
- Waluyo, L. 2016. Mikrobiologi Umum. Malang: UMM Press. 245–246.
- Warono, D., dan Syamsudin. 2013. Unjuk Kerja Spektrofotometer untuk Analisa Zat Aktif Ketoprofen. *Konversi*. 2(2).
- Wasinski, B. 2019. Extra-intestinal pathogenic *Escherichia coli*–threat connected with food-borne infections. *Annals of Agricultural and Environmental Medicine*. 26(4): 532–537.

- Wulandari, D., Komar, N., Sumarlan, S.H. 2013. Perencanaan Pangan Berbasis Produk Lokal Indonesia. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*. 1(2).
- Wurarah, A.K., Akili, R.H., dan Joseph, W.B.S. 2019. Gambaran Higiene Sanitasi Penjual dan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Mie Basah di Pasar Langowan. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*.
- Yazid, E. 2005. Kimia Fisika. Yogyakarta: Andi.
- Yuliana, H., Widyastuti, S., dan Werdiningsih, W. 2018. Perubahan Mutu Mikrobiologi, Kimia, Fisik dan Organoleptik Mie Basah Tersubstitusi Mocaf dengan Penambahan Air Ki dan Sari Kunyit Selama Penyimpanan. Artikel Ilmiah Teknologi Pangan dan Agroindustri Universitas Mataram.
- Yulianti, C. H., dan Safira, A. N. 2020. Analisis Kandungan Formalin pada Mie Basah Menggunakan Nash dengan Metode Spektrofotometri UV-Vis. *Journal of Pharmacy and Science*. 5(1): 7–14.
- 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.
- Yulizar, Y., Wintarsih, I dan Amin, A.A. 2014. Derajat Bahaya Penggunaan Air Abu, Boraks dan Formalin pada Kuliner Mie Aceh yang Beredar di Kota X Provinsi Aceh terhadap Manusia. *J Pengelolaan Sumber Daya Alam Dan Lingkungan J Nat Resour Environ Manag*. 4(2):145.
- Yusuf, M., Wihansah, R. R. S., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Rifkhan, Negara, J. K., dan Sio, A. K. 2016. Kualitas Fisik, Mikrobiologi dan Organoleptik Mie Ayam yang Beredar di Tempat Berbeda di Bogor. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 4(2): 296–299.
- Yusuf, Y., Zanzibar, Z., dan Ruci, R.S. 2015. Pengaruh Beberapa Perlakuan Terhadap Pengurangan Kadar Formalin pada Mie yang Ditentukan Secara Spektrofotometri. *J. Ris Kim*. 8(2).
- Zulputra dan Wahyuni, R.R. 2021. Analisis Mikrobiologi Mie Kuning Basah di Kabupaten Rokan Hulu. *Jurnal Sungkai*. 9(1): 30-36.