

## DAFTAR PUSTAKA

- Al Mamun Shah Md. Mahfuzur R dan, Tanvir. 2013. Microbiological quality of selected street food items vended by school-based street food vendors in Dhaka, Bangladesh. International Journal of Food Microbiology. 166 : 413–418
- Almasari U dan Indra C., 2018. Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Kantin SDN Model Serta Dampaknya Terhadap Angka Lempeng Total (ALT) Pada Makanan. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 11(3); 252-258
- 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
- Ariefiansyah, M, N., Suharti, N., Anas, E., 2015. Identifikasi Bakteri *Coliform* yang Terdapat pada Minuman Es Teh di Rumah Makan Tepi Laut Purus Padang Barat. Jurnal Kesehatan Andalas. 4(3)
- Arisman. 2009. Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan.Jakarta:EGC
- Arsyina, L ., Wispriyono, W ., Ardiansyah, I dan Pratiwi DL., Hubungan Sumber Air Minum dengan Kandungan Total *Coliform* dalam Air Minum Rumah Tangga. Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia. 12(2)
- BAM. 2013. Chapter 4: Enumeration of *Escherichia coli* and the *Coliform* Bacteria
- Bambang AG, Fatimawali, Kojong NS. 2014. Analisis Cemaran Bakteri *Coliform* dan Identifikasi *Escherichia coli* pada Air Isi Ulang dari Depot di Kota Manado. J. Ilmiah Farmasi. 3(3): 325-334.
- Barbosa, J., Albano, H., Silva, C. P., & Teixeira, P. (2018). *Microbiological contamination of reusable plastic bags for food transportation*. *Food Control*. 99 : 158-163
- Baş, M., Şafak Ersun, A., & Kivanç, G. (2006). *The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers' in food businesses in Turkey*. *Food Control*, 17(4), 317–322.
- Cahyaningsih, C.T., Kushadiwijaya, H., dan Thalib, A. 2009. Hubungan hygiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis peralatan makanan diwarung 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
- Departemen Kesehatan RI, 1990. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 416/MenKes/Per/IX/1990. Jakarta: Depkes
- Departemen Kesehatan RI. 1976. Peraturan Menteri Kesehatan No. 329/MenKes/XII/1976. Jakarta: Departemen Kesehatan RI

- Depkes RI. 2001. Kumpulan Modul Kursus Penjamah Makanan Bagi Pengusaha Makanan dan Minuman, Kerjasama Depkes RI dengan Yayasan PESAN. Jakarta. Yayasan PESAN
- Depkes RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPL dan PM. Jakarta
- Depkes RI. 2010. Pedoman Pengamatan dan Penanggulangan Kejadian Luar Biasa di Indonesia. Ditjen PPM dan PLP. Jakarta
- Dinkes Kabupaten Badung. 2010. Profil Kesehatan Kabupaten Badung, Bandung
- Eka L., 2015. Analisis Personal Hygiene pada Penjual Makanan Tradisional Gado-Gadi di Kelurahan Pisangan, Cempaka Putih dan Cireundeuy Ciputat Timur Tahun 2015. (Skripsi). Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Islam Negeri Sarif Hidayatullah. Jakarta
- Endah. 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan Escherichia Coli pada Rujak yang Dijual Disekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. *Unnes Journal Of Public Health*. 2(3)
- Ercumen,A., Pickering,AJ., Kwong,L,H., Benjamin, F., Arnold, Parvez,SM., Alam,M., Sen,D., Islam,S., Kullmann,C., Claire, C., Ahmed,R., Unicomb,L., Stephen P. Luby, and Colford, JM., 2017. Animal Feces Contribute to Domestic Fecal Contamination: Evidence from E. coli Measured in Water, Hands, Food, Flies, and Soil in Bangladesh. *Environ. Sci. Technol.*, 51:8725-8734
- Eris. S dan Partomuan, S., 2015. Aktivitas Antimikroba Dan Antioksidan Ekstrak Beberapa Bagian Tanaman Kunyit (*Curcuma Longa*) . Fitofarmaka. 5(1)
- Faille, C., Cunault, C., Dubois, T., & Bénézech, T. (2018). Hygienic design of food processing lines to mitigate the risk of bacterial food contamination with respect to environmental concerns. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 46, 65–73.
- Falamy R., Warganegara E dan Apriliana E. 2013. Deteksi Bakteri *Coliform* pada Jajanan Pasar Cincau Hitam di Pasar Tradisional dan Swalayan Kota Bandar Lampung. *Medical Journal of Lampung University*. 2(5)
- Firdaus S.A., Son R., Mohhiddin O., Toh P.S and Chai L.C., 2015. Food Court Hygiene Assessment and Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices of Food Handlers in Putrajaya. *International Food Research Journal*. 22(5)
- Fardiaz, 1992. Mikrobiologi pangan I. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Foodsavetygov. 2019. Food Poisioning *Escherichia coli* (Online). Washington, D.C :U.S. Departement Of Health & Human Services. <https://www.foodsafety.gov/food-poisoning/bacteria-and-viruses#e-coli> diakses pada 8 November 2020
- Galang P., Sri S dan Farapti. 2018. Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang. *Amerta Nutrition*. 2(1)
- 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*

- Hartanti, A.S. (2015). Mikrobiologi kesehatan. Ed. I. Yogyakarta: CV. Andi Offset
- Izani, N.J., Zulaikha, A.R., Noor, M.R., Amri, M.A. and Mahat, N.A. 2012. Contamination of faecal *Coliforms* in ice cubes sampled from food outlets in Kubang Kerian, Kelantan. Tropocal biomedicine 29(1):71-76
- Jawetz. 2008. Mikrobiologi Kedokteran (*Medical Microbiology*). Jakarta:Salembo Medika
- Jigna, PhD : Stefania, MS ; Angela, PhD; Kumar, PhD; Grace, MS; Rafael, PhD. 2009. Journal of Nutrition Education and Behavior. 41(6)
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan
- Khotimah S. 2013. Kepadatan Bakteri *Coliform* Di Sungai Kapuas Kota Pontianak. Prosiding Semirata FMIPA Universitas Lampung. 1(1)
- Kornacki, J.L., Johnson, J.L., 2001. Enterobacteriaceae, *Coliforms*, and *Escherichia coli* as quality and safety indicators, In: Downes, F., Ito, K. (Eds.), Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, fourth ed. American Public Health Association, Washington, D.C., pp. 69–80
- Kurniadi Y, Saam Z, dan Afandi D. 2013. Faktor Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan dilingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang. Jurnal Ilmu Lingkungan. 7(1)
- Lee, H., Abdul Halim, H., Thong, K., & Chai, L. (2017). Assessment of Food Safety Knowledge, Attitude, Self-Reported Practices, and Microbiological Hand Hygiene of Food Handlers. International Journal of Environmental Research and Public Health, 14(1), 55.
- Lues, JF, Tonder IV. 2005. The occurrence of indicator bacteria on hands and aprons of food handlers in the delicatessen sections of a retail group. *Food Cont.* 18: 326-332
- Melliawati, Ruth.2009. *Escherichia coli* dalam Kehidupan Manusia. Staf Peneliti Pusat Penelitian Bioteknologi-LIPI
- Nee, S and Sani, N.. 2011. Assessment of Knowledge, Attitudes and Practices (KAP) Among Food Handlers at Residential Colleges and Canteen Regarding Food Safety. *Sains Malaysiana* 40(4): 403–410
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga
- Pratami, HA, Apriliana E dan Rukmono P,. 2013. Identifikasi mikroorganisme pada tangan tenaga medis dan paramedis di unit perinatologi Rumah Sakit Abdul Moeloek Bandar Lampung. Medical Journal of Lampung University. 85-94.
- Pratiwi, L, R., 2014. Hubungan Antara Personal Hygiene Dan Sanitasi Makanan Dengan Kandungan *E. Coli* Pada Sambal Yang Disediakan Kantin Universitas Negeri Semarang Tahun 2012. Unnes Journal of Public Health. 3(4)

- Ramadani, ER., Nirmala, F., dan Mersatika., 2017. Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Di Kecamatan Buke Kabupaten Konawe Selatan Tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat.* 2(6)
- Redmond, E. C., Griffith, C. J., Slader, J., & Humphrey, T. J. (2004). *Microbiological and observational analysis of cross contamination risks during domestic food preparation. British Food Journal,* 106(8), 581–597.
- Rizqi P, Nurjazuli dan Yusniar D., 2015. Hubungan Higiene dan Sanitasi Makanan dengan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* dalam Makanan di Warung Makan Sekitar Terminal Borobudur, Magelang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat.* 3 (1)
- Rohmah J., Setiyo C dan Cholifah S., 2018. Kontaminasi *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan di Kantin Universitas Muhammadiyah Sidoarjo. *Journal of Medical Laboratory Science/Technology.* 1(1): 15-26
- 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)
- Ross, T., Ratkowsky, D. A., Mellefont, L. A., & McMeekin, T. A. (2003). *Modelling the effects of temperature, water activity, pH and lactic acid concentration on the growth rate of Escherichia coli. International Journal of Food Microbiology,* 82(1), 33–43.
- Setyorini, Endah. 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan *Escherichia coli* Pada Rujak Yang Dijual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. Skripsi. Semarang : Prodi Pascasarjana – UNNES
- Siagaan, A., 2002. Mikroba patogen pada makanan dan sumber pencemarannya. USU digital library. 2005
- Simanjuntak1, B., Hasan, W., Naria, N. 2018. Tingkat *Hygiene* dan Kandungan *Escherichia coli* pada Air Tebu yang Dijual Sekitar Kota Medan. *Jurnal Kesehatan.* 9(2)
- Siti F., 2005. Higiene dan Sanitasi Makanan. Semarang: UNNES Press
- Sneed J, Strohbenh C, Gilmore SA, Mendonca A. 2004. Microbiological evaluation of foodservice contact surfaces in Iowa assisted-living facilities. *J Am Diet Assoc.* 104(11):1722-1724.
- Sneed J, Strohbenh C, Gilmore SA, Mendonca A. 2004. Microbiological evaluation of foodservice contact surfaces in Iowa assisted-living facilities. *J Am Diet Assoc.* 104(11):1722-1724.
- Sugiyono.2019. Statistika Untuk Penelitian.Bandung : PT Alfabeta
- Supardi, I. dan Sukamto. 1999. Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan. Ed. 1. Penerbit Alumni. Bandung.
- Suphia R, Aulia U, Oki A, dan Raditya B., 2018. Identifikasi Total *Coliform*, *E.Coli* Dan *Salmonella* Spp. Sebagai Indikator Sanitasi Makanan Kantin Di Lingkungan Kampus Terpadu Universitas Islam Indonesia. *Jurnal Sains dan Teknologi Lingkungan.* 10(2): 101-114

- 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
- Suryani, D ., 2014. Keberadaan angka kuman ikan bawal bakar dan peralatan makan. Jurnal Kesehatan Masyarakat UNNES. 9(2)
- Susanna, D , Indrawani. Y 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)
- Susanti, FS., dan Hidayat, AR., 2018. Uji Daya Hambat Rebusan Jantung Pisang Klutuk Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Escherichia Colli*. Jurnal Sains. 8(15)
- Syahrizal. 2017. Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan *Escherichia coli* Diperalatan Makan Pada Warung Makan (*Hygiene Sanitation Food Handlers To The Content Of Escherichia coli On Cutlery At Food Stalls*). Aceh Nutrition Journal, November 2(2) Thaheer D. 2005. Sistem manajemen HACCP. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Thaheer H. *Sitem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Jakarta: Bumi Aksara
- Touré, O., Coulibaly, S., Arby, A., Maiga, F., & Cairncross, S. (2013). *Piloting an intervention to improve microbiological food safety in Peri-Urban Mali*. International Journal of Hygiene and Environmental Health, 216(2), 138–145
- Touré, O., Coulibaly, S., Arby, A., Maiga, F., & Cairncross, S. (2013). *Piloting an intervention to improve microbiological food safety in Peri-Urban Mali*. International Journal of Hygiene and Environmental Health, 216(2), 138–145
- Undang-Undang No 18 Tahun 2012 tentang Pangan
- Vecdet, Ö., Karadayi, S., Çakan, H., Karadayi, B., and Çevik, EF., 2014. Assessment of microbiological quality of ready-to-eat foods in Istanbul, Turkey. Journal of Food, Agriculture & Environment.12 (3&4): 56-60.
- Vitria, Deni E dan Azrimaidaliza. 2013. Hubungan Hygiene Sanitasi dan Cara Pengolahan Mie Ayam dengan Angka Kuman di Kota Padang. Jurnal Kesehatan Masyarakat. 7(2)
- WHO. 2005. Penyakit Bawaan Makanan. Fokus Pendidikan Kesehatan. Jakarta. EGC
- Wiliantari P , Besung INK , Ketut PG. 2018. Bakteri *Coliform* dan Non *Coliform* yang Diisolasi dari Saluran Pernapasan Sapi Bali. Buletin Veteriner Udayana. 10(1): 40-44
- Yulia. 2016. Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum pada Kantin. Jurnal Vokasi Kesehatan. 2(1)
- Yunita, P., Dwipayanti, M, U., 2010. Kualitas Mikrobiologi Nasi Jinggo Berdasarkan Angka Lempeng Total, *Coliform* Total Dan Kandungan *Escherichia coli*. Jurnal Biologi XIV (1) : 15 – 19

Yunus, SP., Umboh, JML., dan Pinontoan, O., 2015. Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi *Escherichia coli* Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. JIKMU. 5(2)