

## DAFTAR PUSTAKA

- Abatcha, M. G., Goni, M. D., Abbas, M. A., Jalo, I. M., dan Mohammed, G. O. (2020). *Listeria and Salmonella: an Update on Description, Characteristics, Incidence, and Antibiotic Susceptibility. Journal Advances in Animal and Veterinary Sciences*, 8(11), 1232–1249.
- Adelia dan Sukesu, T. (2020). Efektivitas Penggunaan Beberapa Merek Cairan Pembersih Terhadap Penurunan Jumlah Angka Bakteri Piring. *Jurnal Kesehatan Dan Pengelolaan Lingkungan*, 1(2), 78–87.
- Amiruddin, E. E., Taswin, Dahmar dan Putri, A. R. (2021). Faktor Predisposisi dengan Praktik Personal Hygiene Pedagang Makanan Kaki Lima Kotamara Kota Baubau. *Kampurui Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(2), 45–52.
- Amalia, A. N., dan Pangastuti, A. (2022). Analisis Kadar Sakarin dan Siklamat Pada Minuman Kemasan Tidak Bermerek yang Dijual Di Kecamatan Pekuncen. *Jurnal Kesehatan Amanah*, 6(2), 80–93.
- Andrizal, N. K., Regia, R. A., & Silvia, S. (2019). Analisis Kandungan Total *Coliform* pada Air Galon dan Higienitas Sanitasi Perorangan Operator Depot Air Minum Isi Ulang (Studi Kasus: Kecamatan Koto Tangah, Kota Padang). *Jurnal Daur Lingkungan*, 2(2), 42. <https://doi.org/10.33087/daurling.v2i2.25>
- Anggitasari, A., Rahayu, W., dan Ratnasari, Y. (2014). Pengaruh Program Keamanan Pangan di Sekolah terhadap Pengetahuan Penjual Pangan Jajanan dan Siswa di Sekolah Dasar. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesia Journal of Food Quality*, 1(2), 151–158.
- Anisafitri, J., Khairuddin, K., dan Rasmi, D. A. C. (2020). Analisis Total Bakteri *Coliform* Sebagai Indikator Pencemaran Air Pada Sungai Unus Lombok. *Jurnal Pijar Mipa*, 15(3), 266–272. doi:10.29303/jpm.v15i3.1622
- Anshori, M., dan Iswati, S. (2017). *Metodologi Penelitian Kuantitatif* (1st ed., Vol. 15,5 x 23). Surabaya: Airlangga University Press.
- Arsanti, L., dan Arum, F. (2014). *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta* (1st ed., Vol. 14,5 x 25). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Asari, A., Zulkarnaini, Hartatik, Anam, A. C., dan Litamahuputty, J. V. (2023). *Pengantar Statistika*. (Andi Asari, Ed.) (1st ed., Vol. 15,5 x 23). Solok: Mafy Media Literasi Indonesia.
- Astuti, R. T., Yufidasari, H. S., Perdana, A. W., A'yun, Q., Putra, I., dan Kusuma, M. (2022). *Mikrobiologi: Konsep Dasar dan Teknik Laboratorium*. (Tim UB Press, Ed.) (1st ed., Vol. 15,5 x 23,5). Malang: UB Press.
- B POM RI. 2019. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia: Jakarta

- Cahyadi, W. (2008). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan* (Kedua, Vol. 14 x 20). Jakarta: Bumi Aksara.
- Colclasure, V. J., Soderquist, T. J., Lynch, T., Schubert, N., McCormick, D. S., Urrutia, E., ... Kavouras, J. H. (2015). *Coliform* bacteria, fabrics, and the environment. *American Journal of Infection Control*, 43(2), 154–158. doi:10.1016/j.ajic.2014.11.001
- Darabe, A., Arfao, A., Nola, M., Rodney, Jariremombe, dan Lawrance. (2022). *Escherichia coli: Old and New Insights*. (M. Erjavec, Ed.) (E-book). London: IntechOpen.
- Disa, F., Azizah, S., Rashati, D., dan Hidayah, A. (2022). Cemaran Bakteri pada Cincou Hijau Sebagai Bahan Utama Es Daluman di Kecamatan Jajag Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Biosapphire*, 1(2), 97–102.
- Djajaningrat, H., Mirawati, M., dan Setiawan, H. (2015). Tingkat Cemaran *Salmonella* Pada Minuman Es Cappucino Cincou Yang Dijual Di Wilayah Pondok Gede-Bekasi. *Jurnal Kesehatan*, 6(2), 160–166.
- Dubois, G. (2012). Saccharin and Cyclamate. In K. O'Donnell (Ed.), *Sweeteners and Sugar Alternative in Food Technology* (Seconds, pp. 137–166). New York: John Willey and Sons, Ltd.
- El-Hadad, G., Farid, A., Amir, A. El, dan Madbouly, N. (2022). Hazard Effects of Chronic consumption of Sucralose and Saccharin-Sodium Cyclamate Mixture in Murine Model. *Egyptian Journal of Chemistry*, 65(5), 279–289. doi:10.21608/ejchem.2021.99319.4622
- Fadhila, M., Wahyuningsih, N., & Hanani, Y. (2015). Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus UNDIP Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(3), 769–776. <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jkm>
- Falamy, R., Warganegara, E., dan Apriliana, E. (2013). Deteksi Bakteri *Coliform* pada Jajanan Pasar Cincou Hitam di Pasar Tradisional dan Swalayan Kota Bandar Lampung. *Jurnal Majority*, 2(5), 1–9.
- Fatiqin, A., Novita, R., dan Apriani, I. (2019). Pengujian *Salmonella* Menggunakan Media *Salmonella Shigela Agar* (SSA) dan *E.coli* Menggunakan Media *Eosin Methylene Blue Agar* (EMBA) Pada Bahan Pangan. *Jurnal Indobiosains*, 1(1), 22–29.
- Gardjito, Santoso, U., dan Harmayani, E. (2024). *Ragam Minuman Khas Indonesia* (D. Fitriyani, Ed.; 1st ed., Vol. 19 x 23). Yogyakarta: Nigtoon Cookery Grup Andi.
- Gea, S., Sebayang, K., dan Aththorick, T. (2016). Peningkatan Kualitas Produksi Santan Kelapa Sebagai Bahan Baku Industri Kuliner Di Kota Medan. *ABDIMAS TALENTA*, 1(1), 92–96.

- Hadju, N. A., Tuju, T. D. J., Ludong, M. M., Langi, T. M., Program, M., Ilmu, S., ... Pertanian, F. (2013). Analisis Zat Pemanis Buatan Pada Minuman Jajanan Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Manado. *Cocos*, 2(1), 1–9.
- Handayani, T., dan Agustina, A. (2015). Penetapan Kadar Pemanis Buatan Naisiklamat pada Minuman Serbuk Instan dengan Metode Alkalimetri. *Jurnal Farmasi Sains Dan Praktis*, 1(1), 1–7.
- Hanum, N. (2017). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Kaki Lima di Kota Kuala Simpang. *Jurnal Samudra Ekonomi*, 1(1), 72–86.
- Herdiana, A. B. (2018). Identifikasi Siklamat pada Pangan Jajanan Anak Sekolah dan Keluhan Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 191–200.
- Hisyam, C. J. (2020). *Sistem Sosial Budaya Indonesia*. (B. S. Fatmawati, Ed.) (1st ed, Vol. 23). Jakarta: Bumi Aksara.
- Husni, A., dan Putra, M. P. (2018). *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan* (1st ed., Vol. 17,5 x 25). Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Idris, A. (2016). *Pengantar Ekonomi Sumber Daya Manusia*. (Hastanto, Ed.) (1st ed, Vol. 15,5 x 23). Yogyakarta: Deepublish.
- Iskandar, A. (2023). *Dasar Metode Penelitian*. (A. Iskandar, Ed.) (1st ed., Vol. 15,5 x 23). Makassar: Cendekiawan Inovasi Digital Indonesia.
- Islamiah, M., dan Sukohar, A. (2017). Efektivitas Kandungan Zat Aktif Daun Cincau Hijau (*Cyclea barbata Miers*) dalam Melindungi Mukosa Lambung Terhadap Ketidakseimbangan Faktor Agresif dan Faktor Defensif Lambung. *Journal Majority*, 7(1), 42–48.
- Ismainar, H., Harnani, Y., Sari, N. P., Zaman, K., Hayana, H., & Hasmaini, H. (2022). Hygiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(1), 27–33. <https://doi.org/10.14710/jkli.21.1.27-33>
- Isyanti, M., dan Sirait, S. D. (2021). Fraksinasi Asam Laurat, *Short Chain Triglyseride* (SCT) dan *Medium Chain Triglyceride* (MCT) dari Minyak Kelapa Murni. *Warta IHP*, 38(2), 160–168.
- Jaya, I., Suryani, S., Darmadi, N., dan Arya, I. (2023). Identifikasi Bakteri Patogen Pada Ikan Nyalian (*Rasbora lateristriata*) Yang Didomestikasi. *Gema Agro*, 28(1), 66–76. doi:10.22225/ga.28.1.6849.66-76
- Jin, S., Wang, Y., dan Zhao, X. (2022). Cold-adaptive mechanism of psychrophilic bacteria in food and its application. *Microbial Pathogenesis*, 169, 105652. doi:10.1016/J.MICPATH.2022.105652
- Karim, A. (2024). *Pendidikan dan Pendapatan Menurunkan Kemiskinan Rumah Tangga*. (Asrianto, Ed.) (1st ed, Vol. 14,5 x 20,5). Klaten: PT Nas Media Indonesia.

- Khaerani, S. N. (2017). Karakteristik dan Ketidakadilan Gender dalam Bidang Ekonomi pada Masyarakat Tradisional Sasak di Desa bayan Kecamatan Bayan Kabupaten Lombok Utara. *Qawwam*, 1(1), 59–76.
- Khairi, D. A., dan Marsoyo, A. (2021). Sektor Informal: Peninjauan Kembali dalam Perspektif Konseptual. *Jurnal Pembangunan Wilayah dan Perencanaan Partisipatif*, 17(2), 360–386.
- Kobayashi, T., Ikeda, M., Okada, Y., Higurashi, Y., Okugawa, S., dan Moriya, K. (2021). Clinical and Microbiological Characteristics of Recurrent *Escherichia coli* Bacteremia.
- Kurniati, E., Anugroho, F., dan Sulianto, A. (2020). Analisis Pengaruh PH dan Suhu Pada Desinfeksi Air Menggunakan Microbubble dan Karbondioksida Bertekanan. *Journal of Natural Resources and Environmental Management*, 10(2), 247–256.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., dan Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan* (1st ed). Universitas Brawijaya Press.
- Lamongi, M., Watung, A. T., dan Pakasi, F. G. (2017). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* Pada Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Negeri Kecamatan Singkil Kota Manado. *JKL*, 7(1), 1–6.
- Liu, B., Furevi, A., Perepelov, A. V., Guo, X., Cao, H., Wang, Q., ... Widmalm, G. (2020). Structure and genetics of *Escherichia coli* O antigens. *FEMS Microbiology Reviews*, 44(6), 655–683. doi:10.1093/femsre/fuz028
- Lukman, A., dan Kusnandar, F. (2015). Keamanan Pangan untuk Semua. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(2), 152–156.
- Mansourian, M., Mahnam, K., Rajabi, H. R., Roushani, M., dan Doustimotlagh, A. H. (2020). Exploring The Binding Mechanism of Saccharin and Sodium Saccharin to Promoter of Human P53 Gene by Theoretical and Experimental Methods. *Journal of Biomolecular Structure and Dynamics*, 38(2), 548–564. doi:10.1080/07391102.2019.1582438
- Marliza, H., Mayefis, D., Islamiati, R., Studi, P., Farmasi, S., Mitra, S., dan Persada, B. (2019). Analisis Kualitatif Sakarin dan Silamat pada Es Doger di Kota Batam. *Jurnal Farmasi Dan Ilmu Kefarmasian Indonesia*, 6(2), 81.
- Marsanti, A., dan Widiarini, R. (2018). *Higiene Sanitasi Makanan* (1st ed., Vol. 15,5 x 23). Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Maruf, D., Dalming, T., dan Dinar, I. A. F. (2019). Identifikasi *Escherichia Coli* Pada Cincin Hitam Di Pasar Katangka Kota Makassar. *Media Farmasi*, 15(2), 112–115. doi:10.32382/mf.v15i2.1062
- Meirina, W., Widajanti, L., dan Irene, M. K. (2012). Kandungan Energi, Protein, Sakarin, Siklamat dan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan Oleh Siswa MTs Syarif Hidayah Kecamatan Doro Kabupaten Pekalongan. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 11(1), 51–58.

- Mierza, V., Dwiyantri, S., Mulidini, M., Nibullah, S., dan Abbas, Z. (2023). Pengembangan Formulasi Sediaan Gummy Candy dengan Variasi Konsentrasi Gelatin Sebagai Gelling Agent. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(2), 649–654.
- Mulya, R. R. (2019). *Pemeriksaan Bakteri Escherichia coli dan Bakteri Salmonella Typhi Pada Minuman Es Cincou Di Kota Medan*.
- Musiam, S., Hamidah, M., dan Kumalasari, E. (2016). Penetapan Kadar Siklamat dalam Sirup Merah yang Dijual di Banjarmasin Utara. *Jurnal Ilmiah Ibnu Sina*, 1(1), 19–25.
- Nabi, R. K., Azez, O. H., Abdullah, M. A., dan Baker, S. A. (2024). Histopathological Effects of Sodium Saccharin Toxicity on Liver and Kidney of Rats in Duhok City-Iraq. *Egyptian Journal of Veterinary Science(Egypt)*, 55(7), 1801–1810. doi:10.21608/EJVS.2024.254772.1719
- Nasikhin, U., Wariyah, C., dan Dewi, S. H. C. (2013). Hubungan Tingkat Pendidikan Pedagang dengan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kabupaten Kulon Progo-DIY. *Jurnal AgriSains*, 4(7), 23–37.
- Norfai, dan Abdullah. (2018). Efektivitas Penggunaan Sabun dalam Mencuci Tangan Terhadap Jumlah Kuman. *Jurnal Publikasi Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 5(2), 65–70.
- Novita, S., dan Adriyani, R. (2013). Tingkat Pengetahuan dan Sikap Pedagang Jajanan Tentang Pemakaian Natrium Siklamat dan Rhodamin B. *Jurnal Promkes*, 1(2), 192–200.
- Nurmalasari, D. P., Antara, N. S., dan Suhendra, L. (2017). Kemampuan Bubuk Ekstrak Daun Cincou Hijau (*Premna oblongifolia Merr*) Dalam Menstimulasi Pertumbuhan *Lactobacillus casei subs p*. *Journal Rekayasa Dan Management Agroindustri*, 5(4), 11–20.
- Pal, M., Demissie, D., dan Abera, F. (2014). Microbial Food Safety: A Challenge to Public Health. *Beverage and Food World*, 41(11), 39–41.
- Permatasari, I., Handajani, S., dan Sulandjari, S. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima, 10(2), 223–233.
- Pigłowski, M. (2019). Pathogenic and non-pathogenic microorganisms in the rapid alert system for food and feed. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 16(3). doi:10.3390/ijerph16030477
- Pitojo, S., dan Zumiaty. (2005). *Cincou: Pembuatan dan Variasi Olahannya* (1st ed., Vol. 14,5 x 25). Surabaya: AgroMedia Pustaka.
- Poliwa, D., Rahmatu, R., dan Rahim, A. (2020). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Agar-Agar Cincou pada Berbagai Kombinasi Daun Cincou Hijau (*Premna oblongifolia Merr*). *Agrotekbis: E-Jurnal Ilmu Pertanian*, 8(5), 1079–1089.

- Praja, D. I. (2015). *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. (N. Agustina, Ed.) (1st ed, Vol. 14 x 20). Yogyakarta: Garduhawaca.
- Pratadina, A., Darundiati, Y., dan Dangiran, H. (2017). Hubungan Higiene Dan Sanitasi dengan Kontaminasi *Escherichia coli* Pada Jajanan Pedagang Kaki Lima di Sekolah Dasar Kelurahan Pendrikan Lor, Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(5), 502–513.
- Puryana, I., Agustini, N., dan Kusumajaya, N. (2015). Cemaran Mikroba *E. coli* Pada Es Daluman Yang Dijual Di Kota Denpasar. *Jurnal Skala Husada*, 12(1), 79–84.
- Putri, A., dan Kurnia, P. (2018). Identifikasi Keberadaan Bakteri *Coliform* dan Total Mikroba dalam Es Dug-dug di sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, 13(1), 41–48.
- Putri, N. F. (2015). *Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Penggunaan Pemanis Sintetis Siklamat Berlebih Pada Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS) Di SDN Kelurahan Pondok Benda, Kelurahan Pamulang Barat dan Timur*. Universitas Islam negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Putri, S., Fatkhiyah, M., dan Wulandari, K. (2022). Strategi Penataan dan Perencanaan Pedagang Kaki Lima di Sepanjang Jalan Slamet Riyadi Kartasura Kabupaten Sukoharjo. *Talenta Conference Series: Energy and Engineering (EE)*, 5(1), 450–455.
- Rachman, B. (2009). Karakteristik Petani dan Pemasaran Gula Aren di Banten. *Pusat Analisis Sosial Ekonomi Dan Kebijakan Pertanian*, 27(1), 53–60.
- Rahmayani. (2018). Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Pinggir Jalan. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172–178. <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>
- Rahmayani, D. R., dan Simatupang, M. M. (2019). Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi *E. Coli* Pada Jajanan Sekolah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(2), 164–178.
- Rini, C. S., dan Rohmah, J. (2019). *Bakteriologi Dasar*. (M. Mushlih, Ed.) (1st ed, Vol. 14 x 20). Sidoarjo: UMSIDA Press.
- Rosyadi, A. A. P. (2018). *Statistika Pendidikan* (1st ed, Vol. 16 x 23). Malang: UMM Press.
- Ruriani, E., dan Nurhayati. (2010). Investigasi *Bacillus cereus* dan *Salmonella* Pada Nasi Goreng Pedagang Kaki Lima Di Sekitar Kampus Universitas Jember. *Jurnal AGROTEK*, 4(1), 68–75.
- Rustiah, W., Azis, N. N., dan Kaempe, A. P. C. (2021). Analisis Kadar Sakarin pada Halus Manis yang Diperjualbelikan di Kota Makassar. *Jurnal Medika*, 6(2), 43–50. doi:10.53861/jmed.v6i2.232

- Sagala, Z., dan Dunggjo, V. (2023). Analisis Kualitatif dan Kuantitatif Kandungan Sakarin dan Siklamat Pada Minuman Es Cendol Di Pasar Tradisional Isimu dan Limboto, Kabupaten Gorontalo. *Indonesia Natural Research Pharmaceutical Journal*, 8(2), 125–139.
- Sapitri, A., dan Afrinasari, I. (2019). Identifikasi *Escherichia Coli* Pada Cincou Yang Dijual Di Pasar Baru Stabat. *Journal of Pharmaceutical and Sciences (JPS) |Volume*, 2(2), 18–23.
- Saputri, E. T., dan Efendy, M. (2020). Kepadatan Bakteri *Coliform* Sebagai Indikator Pencemaran Biologis Di Perairan Pesisir Sepuluh Kabupaten Bangkalan. *Juvenil:Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 1(2), 243–249. doi:10.21107/juvenil.v1i2.7579
- Sarie, F., Sutaguna, I. N., Suraoka, I. P., Damanik, D., Efrina, G., Sari, R., ... Massenga, T. W. (2024). *Metodologi Penelitian*. (S. O. manullang, Ed.) (1st ed, Vol. 14,8 x 21). Batam: Yayasan Cendikia Mulia Mandiri.
- Setiawan, Y. (2020). Analisis Fisiko-Kimia Gula Aren. *Agroscience*, 10(1), 69–78.
- Setyawan, D., Devriany, A., Huda, N., Rahmadiliyani, N., Patriyani, R., dan Sulustyowati. (2021). *Buku Ajar Statistika*. (M. Seto, Ed.) (1st ed, Vol. 20,5 x 29). Indramayu: Penerbit Adab.
- Setyorini, E. (2013). Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan *Escherichia coli* Pada Rujak Yang Dijual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. *Journal of Public Health*, 2(3), 1–8.
- Sinaga, E., dan Base, M. (2022). Sanitasi Pedagang Kaki Lima dan Kandungan Bakteri *Escherichia coli* Pada Es Batu serta Olahan Kelapa Muda di Kelurahan Kelapa Lima. *Jurnal Oehonis*, 5(1), 36–40.
- Soputan, M., dan Anna, S. (2016). Keamanan Pangan dengan Pendekatan Budaya dan Kearifan Lokal dalam Upaya Perlindungan Hukum bagi Konsumen di Minahasa Tenggara. *Journal Lex et Societatis*, 4(9), 61–68.
- Stella, E. I., dan Ifeanyi, O. E. (2018). *Salmonella* Species And Indicator Organisms In Drinking Water. *International Journal of Comprehensive Research in Biological Sciences*, 5(2), 5–23. doi:10.22192/ijcrbs.2018.05.02.002
- Sudarwanti, C. S., dan Maisyarah. (2017). Uji Cemaran *Salmonella* Pada Minuman Es Cappucino Cincou Yang Dijual Di Kota Kendari. *Jurnal Analis Kesehatan Kendari*, 2(1), 47–54.
- Sukawaty, Y., Kamil, M., dan Kusumawati, E. (2016). Uji Cemaran Bakteri *Coliform* Pada Minuman Air Tebu. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 2(2), 248–253.
- Sulastri, E., dan Kartika Sari, A. (2016). Uji Aktivitas Antibakteri Krim Asam Lurat Terhadap *Staphylococcus aureus* ATCC 25923 dan *Pseudomonas aeruginosa* ATCC 27853. *Galenika Journal of Pharmacy*, 2(2), 59–67.
- Sumargo, B. (2020). *Teknik Sampling* (1st ed., Vol. 15,5 x 23). Jakarta: UNJ Press.

- Surono, I. S., Sudiby, A., dan Waspodo, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan* (1st ed., Vol. 17,5 x 25). Yogyakarta: Deepublish.
- Susanti, F., Janhar, I., dan Fusvita. (2016). Identifikasi *Escherichia coli* Mie Ayam di Pasar Tradisional Kota Kendari. *Biowallacea*, 3(2), 467–473.
- Sutrasna, Y. (2023). *Manajemen Sumber Daya Manusia: Distrupsi Teknologi dan Kesenjangan Generasi*. (H. Wijayanti, Ed.) (1st ed, Vol. 21 x 29,7). Sukabumi: CV Jejak.
- Syah, D., Ghaisani, M., Suratmono, S., dan Sparringa, R. (2015). Akar Masalah Keamanan Pangan Jajanan Anak Sekolah: Studi Kasus pada Bakso, Makanan Ringan, dan Mi. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(1), 18–25.
- Ulilbab, A., Nurdyansyah, F., Aulia, L., dan Fitriyah, H. (2023). *Keamanan Pangan*. (F. Fadhila, Ed.) (1st ed., Vol. 15,5 x 23). Banten: Sada Kurnia Pustaka.
- Usman, J. N., Abubakar, S. M., dan Gadanya, A. M. (2022). Comparative effect of Aspartame and Sodium Cyclamate on Lipid Profile, Histology and Biochemical Parameters of Kidney and Liver Function in Albino Rats. *Journal of Biochemistry, Microbiology and Biotechnology*, 10(1), 31–35. doi:10.54987/jobimb.v10i1.660
- Utami, F. (2020). Metode *Most Probable Number* (MPN) Sebagai Dasar Uji Kualitas Air Sungai Rengganis dan Pantai timur Pangandaran dari Cemar *Coliform* dan *Escherichia coli*. *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 20(1), 21–30.
- 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.
- Wachyuni, S. (2023). *Gastronomi Indonesia sebagai Identitas Budaya dan Daya tarik Wisata*. (E. Sugiharto, Ed.) (1st ed., Vol. 15,5 x 23). Bantul: Mata Kata Inspirasi.
- Wahyuni, S. U. (2024). *Keamanan Pangan Jajanan Di Kantin UPN "Veteran" Jawa Timur Ditinjau dari Cemar Bakteri Coliform, Escherichia coli dan Uji Kualitatif Sakarin dan Siklamat Pada Minuman*. UPN "Veteran" Jawa Timur.
- Widyaningsih, T. D. (2007). *Cincau Hitam* (1st ed., Vol. 23,5 x 15). Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Wimpy, Harningsih, T., dan Wardani, T. S. (2020). Analisis Zat Pemanis Sakarin dan Siklamat Pada Minuman Bubble Drink yang Dijual di Kota Surakarta. *Journal of Pharmacy*, 9(1), 13–18. doi:10.37013/jf.v9i1,%20Maret.98
- Wiryani, A., Artanti, G., dan Kandriasari, A. (2024). Perbandingan Penggunaan Cairan Susu Kedelai Dan Santan Pada Pembuatan Puding Karamel Terhadap Daya Terima Konsumen. *Journal of Comprehensive Science*, 3(1), 240–248.



- Yulistiani, R., Nur, D., Rosida, D., dan Raharjo, D. (2022). Occurrences *Salmonella* sp. and *Escherichia coli* in Bulk and Packaged Chicken Sausages in Surabaya, Indonesia. *AJARCDE (Asian Journal of Applied Research for Community Development and Empowerment)*, 6(2), 34–41. doi:10.29165/ajarcde.v6i2.99
- Yulistiani, R., dan Praseptiangga, D. (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.
- Yulistiani, R., Jariyah, Raharjo, D., Sarofa, U., dan Sabrina, D. A. (2023). Tingkat Cemaran Bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* Pada Makanan dan Minuman Sebagai Dampak Kondisi Higiene Sanitasi di Sentra Kuliner Penjaringansari, Surabaya. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 35–47. doi:10.35891/tp.v14i1.3565
- Yunarti, N. E., Rahmawati, R., dan Erminawati, E. (2020). Personal Higiene terhadap Kontaminasi Bakteri *Salmonella* sp pada Es Campur. *Jurnal Kesehatan Lingkungan: Jurnal Dan Aplikasi Teknik Kesehatan Lingkungan*, 17(1), 17–20. doi:10.31964/jkl.v17i1.202
- Zuhairiah, Maimunah, S., dan Silitonga, M. (2021). Pemeriksaan Cemaran *Escherichia coli*, *Shigella* sp dan *Salmonella* sp pada Susu Sapi Perah yang Diperoleh dari Peternakan Asam Kumbang Kecamatan Medan Selayang. *FARMANESIA*, 8(1), 42–5