

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z. (2018). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun. *Global Health Science*, 3(3), 279-286. DOI: <https://doi.org/10.33846/ghs.v3i3.255>
- Abdallah, E. M., & Sulieman, A. M. E. (2024). Staphylococcus aureus. *Microbial Toxins in Food Systems: Causes, Mechanisms, Complications, and Metabolism*, 235. DOI: https://doi.org/10.1007/978-3-031-62839-9_18
- Agustin, B. A., Puspawaty, N., & Rukmana, R. M. (2018). Aktivitas Antibakteri Kombinasi Ekstrak Etanolik Daun Beluntas (*Pluchaea indica* less.) dan Meniran (*Phyllanthus niruri* L.) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Biomedika*, 11(2), 79-87. DOI: <https://doi.org/10.31001/biomedika.v11i2.425>
- Agustina, R., & Yunani, A. (2020). Pengaruh Pendidikan, Umur, Jenis Kelamin, Lama Usaha, Modal Dan Pendapatan Terhadap Mobilitas Usaha Pedagang Kaki Lima Di Handil Bakti Kabupaten Barito Kuala. *JIEP: Jurnal Ilmu Ekonomi dan Pembangunan*, 3(2), 531-550. DOI: <https://doi.org/10.20527/jiep.v3i2.2555>
- Ainiyah, Q., Mulyani, E., & Srirahayu, E. (2025). Identifikasi Jumlah dan Keberadaan Bakteri pada Peralatan Makan di Rumah Sakit Aisyiyah Bojonegoro. *Ghidza: Jurnal Gizi dan Kesehatan*, 9(1), 92-97. DOI: <https://doi.org/10.22487/ghidza.v9i1.2058>
- Akkermans, S., Logist, F., & Van Impe, J. F. (2018). An Interaction Model for The Combined Effect of Temperature, pH and Water Activity on the Growth Rate of *E. coli* K12. *Food Research International*, 106, 1123-1131. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.11.026>
- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman-A*. Yogyakarta: Deepublish.
- Amin, M. A., dan Juniati, D. (2017). Klasifikasi Kelompok Umur Manusia Berdasarkan Analisis Dimensifraktal *Box Counting* dari Citra Wajah dengan Deteksi Tepi *Canny*. *MATHunesa: Jurnal Ilmiah Matematika*, 2(6), 33-42.
- Amiruddin, E. E., Taswin, D., & Putri, A. R. (2021). Faktor Predisposisi dengan Praktik *Personal Hygiene* Pedagang Makanan Kaki Lima di Kotamara Kota Baubau. *Kampurui Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(2), 45-52. DOI: <https://doi.org/10.55340/kjkm.v3i2.347>
- Andayani, H. (2020). Hygiene dan Sanitasi Makanan Jajanan. *Jurnal Kedokteran Nanggroe Medika*, 3(4), 26-30. DOI: <https://doi.org/10.35324/jknamed.v3i4.111>

- Anggraini, F. D. P., Aprianti, A., Setyawati, V. A. V., & Hartanto, A. A. (2022). Pembelajaran Statistika Menggunakan Software SPSS untuk Uji Validitas dan Reliabilitas. *Jurnal basicedu*, 6(4), 6491-6504. DOI: <https://doi.org/10.31004/basicedu.v6i4.3206>
- Anieto, O. N. (2025). Food and Kitchen Hygiene Practices and Foodborne Disease Prevention. *Innovations in Science Education and Practice*, 2(1), 40-50. DOI: <https://doi.org/10.20961/d9pytn88>
- Argaw, S. (2015). A Review on *Staphylococcal* Food Poisoning. *Food Science and Quality Management*.
- Astriawati, N. (2022). Identifikasi Penyebab *Deadfreight* Muatan Batubara Di Mv. Rb Mya. *Majalah Ilmiah Gema Maritim*, 24(2), 133-142. DOI: <https://doi.org/10.37612/gema-maritim.v24i2.317>
- Atma, Y. (2016). Angka Lempeng Total (ALT), Angka Paling Mungkin (APM) dan Total Kapang Khamir Sebagai Metode Analisis Sederhana Untuk Menentukan Standar Mikrobiologi Pangan Olahan Posdaya. *Jurnal Teknologi*, 8(2), 77-83. DOI: <https://doi.org/10.24853/jurtek.8.2.77-83>
- Aulia, N., Budiningsari, D., & Lestari, L. A. (2024). Food Handlers' Knowledge and Practices and The Relationship With Appropriate Sanitation Hygiene Scores in Malang City. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 13(1), 52-62. DOI: <https://doi.org/10.14710/jgi.13.1.52-62>
- Ayuningtyas, R. D., Budiyo, B., & Dewanti, N. A. Y. (2020). Gambaran Sanitasi Lingkungan di Puskesmas Tenganan Kabupaten Semarang Tahun 2016-2018. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 19(2), 170-176. DOI: <https://doi.org/10.14710/mkmi.19.2.170-176>
- Azizah, A. N., Setiani, B. E., & Pramono, Y. B. (2019). Sifat Organoleptik Sambal Pecel UKM Hj Sartinah Semarang Selama Masa Penyimpanan Suhu Ruang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 134-141. DOI: <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.19959>
- Azra, J. M. (2023). *Bahaya Keamanan Pangan*. Jakarta: Nasya Expanding Management.
- Azzahroh, F. N., Gunawan, A. T., & Triyanto, B. (2021). Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* pada Makanan Pecel. *Buletin Keslingmas*, 40(4), 159-165. DOI: <https://doi.org/10.31983/keslingmas.v40i4.4600>
- Balamurugan, S., Ahmed, R. and Gao, A. (2015). Survival of Shiga Toxin-Producing *Escherichia coli* in Broth as Influenced by pH, Water Activity and Temperature. *Lett Appl Microbiol*, 60: 341-346. DOI: <https://doi.org/10.1111/lam.12375>

- Basarang, M., Rauf, D., & Dantuma, Y. (2017). Uji Bakteriologis Kelayakan Pangan Kue Pia Gorontalo Tidak Bermerek yang Diperjualbelikan di Pasar Sentral Kota Gorontalo. *Jurnal Medika*, 2(1), 1-6. DOI: <https://doi.org/10.53861/jmed.v2i1.124>
- Basavaraju, M., & Gunashree, B. S. (2022). *Escherichia coli*: An Overview Of main Characteristics. *Escherichia coli-Old and New Insights*, 1-21. DOI: <https://doi.org/10.5772/intechopen.105508>
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2020). Laporan Tahunan BPOM Tahun 2020. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2022). Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan. Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2023). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 10 Tahun 2023 tentang Penerapan Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Sarana Produksi Pangan Olahan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2024). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 4 Tahun 2024 tentang Pedoman Penerbitan Sertifikat Pemenuhan Komitmen Produksi Pangan Olahan Industri Rumah Tangga. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2009). SNI 7388:2009 Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2018). SNI 4865:2018 Sambal. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Choiriyah, N. A., Iqbal, M., & Rochmah, A. N. (2022). *Keamanan Pangan: Higiene dan Sanitasi Usaha Jasa Boga*. Jakarta: Salemba Medika.
- Damayanti, E. (2025). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Pada Air Minum Isi Ulang. *Jurnal Penelitian Multidisiplin Bangsa*, 2(7), 1184-1192. DOI: <https://doi.org/10.59837/jpnmb.v2i7.647>
- Daud, A., Suriati, S., & Nuzulyanti, N. (2020). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri. *Lutjanus*, 24(2), 11-16. DOI: <https://doi.org/10.51978/jlpp.v24i2.79>

- De Biase, D., & Lund, P. A. (2015). The *Escherichia coli* Acid Stress Response and its Significance for Pathogenesis. *Advances in applied microbiology*, 92, 49-88. DOI: <https://doi.org/10.1016/bs.aambs.2015.03.002>
- Dewi, B. S., Soleha, T. U., Septiani, L., Apriliana, E., Kedokteran, F., Mikrobiologi, B. I., ... & Kedokteran, F. (2024). Eschericia coli Penyebab Diare: Patogenesis, Diagnosis dan Tatalaksana. *Medula*, 14(5), 864-869.
- Dianovita, C., Gardiarini, P., Farida, & Trisna, Y. A. E. (2024). Penerapan *Personal Hygiene*, Sanitasi Peralatan, dan Sanitasi Lingkungan pada Pedagang Kaki Lima Nasi Goreng di Kota Balikpapan. *JSHP: Jurnal Sosial Humaniora dan Pendidikan*, 8(1), 62-71. DOI: <https://doi.org/10.32487/jshp.v8i1.1888>
- Dien, H. A., Montolalu, R. I., Mentang, F., Mandang, A. S. K., Rahmi, A. D., & Berhimpon, S. (2018). Microbiological Studies of Semi-Preserved Natural Condiments Paste Stored in Refrigerator and Ambient Temperature. *IOP Publishing: In Journal of Physics: Conference Series*, 953(1), 1-8. DOI: <https://doi.org/10.1088/1742-6596/953/1/012014>
- [Dinkes Surabaya] Dinas Kesehatan Kota Surabaya. (2020). Profil Kesehatan Kota Surabaya 2019. Surabaya: Dinas Kesehatan Kota Surabaya.
- [Dinkes Jatim] Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur. (2022). Profil Kesehatan Jawa Timur 2021. Surabaya: Dinas Kesehatan Provinsi Jawa Timur.
- Djaja, I. M., Puteri, A. R., & Wispriyono, B. (2018). *Escherichia coli*'s Contaminated Food From Faculty Canteen in University X, Jakarta. *J Pure Appl Microbiol*, 12(2), 223-7. DOI: <https://doi.org/10.22207/JPAM.12.1.28>
- Djekic, I., Kuzmanović, J., Anđelković, A., Saračević, M., Stojanović, M. M., & Tomašević, I. (2016). Relationships Among Hygiene Indicators in Take-away Foodservice Establishments and The Impact of Climatic Conditions. *Journal of Applied Microbiology*, 121(3), 863-872. DOI: <https://doi.org/10.1111/jam.13211>
- Ernawati, K., Nadhifah, Q., Muslikha, A., Hidayat, M., Soesilo, T. E. B., Jannah, F., Widiyanti, D., & Yusnita. (2021). Relationship of knowledge and attitude with food handling practices: A systematic review. *International Journal of Public Health Science*. DOI: <https://doi.org/10.11591/ijphs.v10i2.20665>
- Fadhilah, R. D., & Yudhastuti, R. (2019). Label Identification and Bacteriological Quality Assessment of Sambel Pecel (*Peanuts Dressing Sauce*) Product in Madiun city. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1) 54-60. DOI: <https://doi.org/10.20473/jkl.v11i1.2019.54-60>
- Fadhilah, A., Rusba, K., & Liku, J. E. A. (2025). Penerapan Higiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Warung Suroboyo. *IDENTIFIKASI*, 11(4), 1217-1221. DOI: <https://doi.org/10.36277/identifikasi.v11i4.816>

- Farizal, J., & Widelia, P. W. (2018). Uji Bakteri *Coliform* pada Olahan Bawang Putih Giling (*Allium sativum* L.) yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Bengkulu. *Journal of Nursing and Public Health*, 5(2), 50-53. DOI: <https://doi.org/10.37676/jnph.v5i2.576>
- Fatim, K., & Suwanti, I. (2017). Pengaruh Pendidikan Kesehatan Tentang Menggosok Gigi Terhadap Kemampuan Menggosok Gigi Pada Anak TK B. *Jurnal Keperawatan*, 10(1), 25-34.
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11-18. DOI: <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Filipello, V., Bonometti, E., Campagnani, M., Bertoletti, I., Romano, A., Zuccon, F., ... & Finazzi, G. (2020). Investigation and Follow-up of a Staphylococcal Food Poisoning Outbreak Linked to the Consumption of Traditional Hand-crafted Alm Cheese. *Pathogens*, 9(12), 1064. DOI: <https://doi.org/10.3390/pathogens9121064>
- Firdani, F. (2022). Knowledge, Attitudes and Practices of Hygiene and Sanitation Implementation on Food Handlers. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(2), 131-136. DOI: <https://doi.org/10.14710/jkli.21.2.131-136>
- Fisher, E. L., Otto, M., & Cheung, G. Y. (2018). Basis of Virulence in Enterotoxin-Mediated Staphylococcal Food Poisoning. *Frontiers in microbiology*, 9, 436. DOI: <https://doi.org/10.3389/fmicb.2018.00436>
- Fitriana, S. W. (2023). Hubungan Tingkat Pengetahuan Dan Sikap Pedagang Kaki Lima Dengan Perilaku Higiene Sanitasi Pengolahan Makanan Di Alun-Alun Gresik. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Nusantara*, 3(1), 261-266.
- Grispoldi, L., Karama, M., Armani, A., Hadjicharalambous, C., & Cenci-Goga, B. T. (2021). *Staphylococcus aureus* Enterotoxin in Food of Animal Origin and Staphylococcal Food Poisoning Risk Assessment from Farm to Table. *Italian Journal of Animal Science*, 20(1), 677-690. DOI: <https://doi.org/10.1080/1828051X.2020.1871428>
- Goma, E. I., Sandy, A. T., & Zakaria, M. (2021). Analisis Distribusi dan Interpretasi Data Penduduk Usia Produktif Indonesia Tahun 2020. *Jurnal Georafflesia: Artikel Ilmiah Pendidikan Geografi*, 6(1), 20-27. DOI: <https://doi.org/10.32663/georaf.v6i1.1781>
- Hadi, B. R. I., Asih, A. Y. P., & Syafiuddin, A. (2021). Penerapan Hygiene Sanitasi pada Pedagang Kaki Lima. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 20(6), 451-462. DOI: <https://doi.org/10.14710/mkmi.20.6.451-462>

- Harfiningrum, I. N., Fadiati, A., & Singamurni, I. G. A. N. (2025). Hubungan Pengetahuan Sanitasi Higiene Dengan Perilaku Penjamah Makanan Pada Pedagang Kaki Lima di Alun-Alun Kota Bekasi. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(12. D), 85-101.
- Hasanah, U. A., Tapu, W., & Hasta, N. (2023). Pengolahan Kacang Tanah Menjadi Sambal Pecel Instan Sebagai Makanan Tambahan untuk Paud. *Community Development Journal*, 4(2), 2741-2748.
- Hazairin, C. A., Djaja, I., & Hartono, B. (2018). Correlation between Food Hygiene Sanitation and *Escherichia Coli* (*E. coli*) Contamination on Snacks Sold around Elementary School in Jatiasih Subdistrict, Bekasi Indonesia. *Indian Journal of Public Health Research & Development*, 9(11), 517. DOI: <https://doi.org/10.5958/0976-5506.2018.01508.5>
- Hutasoit, D. P. (2020). Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(2), 779-786. DOI: <https://doi.org/10.35816/jskh.v10i2.338>
- Ikrila, I., Widjanarko, B., Fauzi, M., Sutningsih, D., & Chomariyah, Z. (2025). Analisis Epidemiologi dan Penyebab Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Makanan di Puskesmas Ngombol: Studi Kasus Keracunan Makanan Akibat *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Epidemiologi Kesehatan Komunitas*, 10(2), 34-43. DOI: <https://doi.org/10.14710/jekk.v10i2.26611>
- Ilyas, S. R. (2016). Angka Lempeng total (ALT) Bakteri Menggunakan Teknik Agar Tuang (*Plate Count*) pada Selai yang Dijual di Sekitar Jalan Abdul Kadir Kota Makassar. *Jurnal Media Laboran*, 6(2), 23-27.
- Irianti, A. J., Mufida, D. C., Shodikin, M. A., Nurdian, Y., Hermansyah, B., & Raharjo, A. M. (2022). Hubungan Pengetahuan Keamanan Pangan Dengan Higiene Penjual dan Kontaminasi *Salmonella spp.* Pada Lalapan Mentah di Kecamatan Patrang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(2), 180-187. DOI: <https://doi.org/10.14710/jkli.21.2.180-187>
- Islamiah, A. S. N., Fajrianti, G., & Rizkiah, F. (2024). Analisis perilaku pedagang kaki lima terhadap hygiene sanitasi. *Jurnal Kesmas Asclepius*, 6(1), 2-3. DOI: <https://doi.org/10.31539/jka.v6i1.8612>
- Ismainar, H., Harnani, Y., Sari, N. P., Zaman, K., Hayana, H., & Hasmaini, H. (2022). Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Murid Sekolah Dasar di Kota Pekanbaru, Riau. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 21(1), 27-33. DOI: <https://doi.org/10.14710/jkli.21.1.27-33>
- Jiastuti, T. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri pada Makanan Jadi di RSUD dr Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13-24. DOI: <https://doi.org/10.20473/jkl.v10i1.2018.13-24>

- Judijanto, L., Efendi, Z., & Sepriano, S. (2025). *Sanitasi dan Keamanan Pangan*. Jambi: PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Juhaina, E. (2021). Keamanan Makanan Ditinjau dari Aspek Higiene dan Sanitasi pada Penjamah Makanan di Sekolah, Warung Makan dan Rumah Sakit. *Scientific Of Environmental Health and Diseases*, 1(1), 32-44. DOI: <https://doi.org/10.22437/esehad.v1i1.10763>
- Karimia, H., Arisinta, O., & Ulum, R. (2023). Faktor Yang Mempengaruhi Pendapatan Pedagang Kaki Lima Di Desa Kombangan Kecamatan Geger Kabupaten Bangkalan. *Jurnal Pendidikan Ekonomi (JURKAMI)*, 8(2), 508-517. DOI: <https://doi.org/10.31932/jpe.v8i2.2534>
- [Kemendagri] Kementerian Dalam Negeri Republik Indonesia. (2012). Kementerian Dalam Negeri Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2012 tentang Pedoman Penataan dan Pemberdayaan Pedagang Kaki Lima. Jakarta: Kementerian Dalam Negeri Republik Indonesia.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2024). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 17 Tahun 2024 Tentang Perubahan Kedua Atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2022). Profil Kesehatan Indonesia 2021. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- [Kemenkes RI] Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2020). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kudus, A. N. A. R. A., Mulyati, M., & Marsita, J. (2024). Pengetahuan higiene sanitasi makanan dengan keamanan pangan pada penjamah makanan di desa wisata Provinsi Jawa Barat. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 9(3), 154-163. DOI: <https://doi.org/10.56743/jstp.v9i3.398>
- Kundu, A., Smith, W. A., Harvey, D., & Wuertz, S. (2018). Drinking Water Safety: Role of Hand Hygiene, Sanitation Facility, and Water System in Semi-urban Areas of India. *The American Journal of Tropical Medicine and Hygiene*, 99(4), 889-896. DOI: <https://doi.org/10.4269/ajtmh.16-0819>

- Lado, R. Y., Kristiani, E. R., & Febriani, H. (2020). Analisis Higiene Sanitasi dan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Peralatan Makan (Piring) di Warung Lesehan pada Wilayah Babarsari. In *Jurnal Formil (Forum Ilmiah) Kesmas Respati* 5(1), 20. DOI: <https://doi.org/10.35842/FORMIL.V5I1.298>
- Léguillier, V., Pinamonti, D., Chang, C. M., Mukherjee, R., Cossetini, A., Manzano, M., ... & Vidic, J. (2024). A Review and Meta-analysis of *Staphylococcus aureus* Prevalence in Foods. *The Microbe*, 4, 100131. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.microb.2024.100131>
- Lestari, H., & Wijayanti, Y. (2023). Pratik Personal Hygiene pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 4(2). DOI: <https://doi.org/10.15294/jppkmi.v4i2.70545>
- Lestari, L. A., Harmayani, E., Utami, T., Sari, P. M., & Nurviani, S. (2018). *Dasar-Dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: UGM PRESS.
- Leviana, W., & Paramita, V. (2017). Pengaruh Suhu Terhadap Kadar Air dan Aktivitas Air Dalam Bahan pada Kunyit (*Curcuma longa*) dengan Alat Pengering *Electrical Oven*. *Metana*, 13(2), 37-44.
- Lu, K. H., Sheen, Y. J., Huang, T. P., Kao, S. H., Cheng, C. L., Hwang, C. A., ... & Sheen, L. Y. (2020). Effect of Temperature on the Growth of *Staphylococcus aureus* in Ready-to-eat Cooked Rice with Pork Floss. *Food Microbiology*, 89, 103374. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2019.103374>
- Marelianda, A. D., Rineliana, R., Impron, A., Rahman, F., Herlina, F., Taufikurrahman, M. R., Sartika, I., Cahyani, F. N., Herawati, S., & Mardikawati, B. (2026). *Statistik Dan Validitas Penelitian*. CV Rey Media Grafika.
- Marisdayana, R., Harahap, P. S., & Yosefin, H. (2017). Teknik pencucian alat makan, personal hygiene terhadap kontaminasi bakteri pada alat makan. *Jurnal Endurance*, 2(3), 376-382. DOI: <https://doi.org/10.22216/jen.v2i3.2052>
- Marsanti, A. S., & Widiarini, R. (2018). Tinjauan Angka Kuman dan *Escherichia Coli* untuk Mengetahui Tingkat Pencemaran Makanan pada Sambal Pecel di Sepanjang Jalan Hos. Cokroaminoto Madiun. *WARTA BHAKTI HUSADA MULIA: Jurnal Kesehatan*, 5(2), 221-225.
- Medvedová, A., Havlíková, A., Lehotová, V., & Valík, L. (2019). *Staphylococcus aureus* 2064 Growth as Affected by Temperature and Reduced Water Activity. *Italian Journal of Food Safety*, 8(4), 8287. DOI: <https://doi.org/10.4081/ijfs.2019.8287>

- Nahuri, S. B., Firayanti, Y., & Mufrihah, M. (2023). Pengaruh Pengalaman Kerja, Jam Kerja dan Jumlah Orderan terhadap Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) Pengemudi Gojek di Kota Pontianak. *Jurnal Economina*, 2(4), 949-963. DOI: <https://doi.org/10.55681/economina.v2i4.461>
- Ncube, L. K., Ude, A. U., Ogunmuyiwa, E. N., Zulkifli, R., & Beas, I. N. (2021). An Overview of Plastic Waste Generation and Management in Food Packaging Industries. *Recycling*, 6(1), 12. DOI: <https://doi.org/10.3390/recycling6010012>
- Ngulube, M., & Kaimoyo, E. (2023). Microbial Quality of Peanut Butter Manufactured by Small-scale Producers at Two Popular Open-Air Markets in Lusaka. *International Science and Technology Journal of Namibia*, 16, 40-51.
- Nilasari, V., Setiadi, Y., Subandriani, D. N., Larasati, M. D., & Rahayuni, A. (2019). Hubungan Antara Pendidikan, Pengetahuan Dan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Keberadaan Bakteri *Staphylococcus Aureus* Pada Hidangan Hewani Di Salah Satu Catering Kota Semarang. *Jurnal Riset Gizi*, 7(1), 34-40.
- Novita, L., Arsil, Y., Hayati, A. W., Septiariza, N., & Astuti, M. (2018). Keamanan Sambal Kacang Tidak Bermerek di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru dari Cemarkan Mikrobiologi. *Jurnal Proteksi Kesehatan*, 6(2), 1-7. DOI: <https://doi.org/10.36929/jpk.v6i2.72>
- Novziransyah, N., Akbar, S., Dania, I. A., Veronica, S., Devy, S., & Pratama, M. Y. (2024). Differences in Sanitary Hygiene Behavior and Bacterial Identification in Minimizing Pathogenic Bacteria in Food Handlers. *Indonesian Food Science and Technology Journal*, 7(2), 188-192. DOI: <https://doi.org/10.22437/ifstj.v7i2.32124>
- Nurfadila, N., Islam, F., Mappau, Z., & Ashari, A. E. (2024). Pengetahuan, Sikap Dan Tindakan Personal Hygiene Pedagang Makanan Jajanan Sekolah Dasar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Mapaccing*, 2(2), 55-65. DOI: <https://doi.org/10.33490/mpc.v2i2.1045>
- Nurfadilah, N., Rukaya, B. E., & Syuhada, S. (2025). Uji Cemarkan Mikroba pada Jajanan Pedagang Kaki Lima Sekolah Dasar di Kecamatan Tarakan Tengah Menggunakan Metode Angka Lempeng Total. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 13(1), 256-263. DOI: <https://doi.org/10.33394/bioscientist.v13i1.15026>
- Nurpratama, W. L., Azmi, N. F., & Puspasari, K. (2023). Higiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan Sebagai Upaya Mencegah *Foodborne Disease* di Pasar Cikarang Kabupaten Bekasi. *An-Nadaa: Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 10(1), 1-8. DOI: <https://doi.org/10.31602/ann.v10i1.9677>

- Olaimat, A. N., Osaili, T. M., Al-Holy, M. A., Al-Nabulsi, A. A., Obaid, R. S., Alaboudi, A. R., ... & Holley, R. (2020). Microbial Safety of Oily, Low Water Activity Food Products: A review. *Food Microbiology*, 92, 103571. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fm.2020.103571>
- Oliveira, M., Tiwari, B. K., & Duffy, G. (2020). Emerging Technologies for Aerial Decontamination of Food Storage Environments to Eliminate Microbial Cross-contamination. *Foods*, 9(12), 1779. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods9121779>
- Osaili, T. M., Al-Nabulsi, A. A., & Aljaafreh, T. F. (2018). Use of Gamma Radiation For Inactivating *Salmonella spp.*, *Escherichia coli* O157: H7 and *Listeria monocytogenes* In Tahini Halva. *International Journal of Food Microbiology*, 278, 20-25. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2018.04.029>
- Pal, M., Ketchakmadze, D., Durglishvili, N., & Ketchakmadze, K. (2022). *Staphylococcus aureus*: A Major Pathogen of Food Poisoning: A Rare Research Report. *Nutr. Food Process*, 5(1), 1-3. DOI: <https://doi.org/10.31579/2637-8914/074>
- Palupi, I. R., Budiningsari, R. D., Khoirunnisa, F. A., & Hanifi, A. S. (2024). Food Safety Knowledge, Hygiene Practices Among Food Handlers, and Microbiological Quality of Animal Side Dishes in Contract Catering. *Italian Journal of Food Safety*, 13(3), 12554. DOI: <https://doi.org/10.4081/ijfs.2024.12554>
- Palupi, I. R., Fitasari, R. P., & Utami, F. A. (2021). Knowledge, Attitude and Practice of Hygiene and Sanitation Among Food-Handlers in a Psychiatric Hospital in Indonesia-a Mixed Method Study. *Journal of Preventive Medicine and Hygiene*, 61(4), E642. DOI: <https://doi.org/10.15167/2421-4248/jpmh2020.61.4.1526>
- Paramita, R. W. D., Rizal, N., & Sulistyan, R. B. (2021). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Lumajang: Widya Gama Press.
- Park, J. S., Kim, J. E., & Kim, K. S. (2017). Acid Resistance and Acid Adaptation Responses of Foodborne *Escherichia coli* isolates. *Journal of Food Safety*, 37(4), e12352. DOI: <https://doi.org/10.1111/jfs.12352>
- [Pemerintah RI] Pemerintah Republik Indonesia. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Jakarta: Pemerintah Republik Indonesia.
- [PerkaBPOM] Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2016). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga*, 10(2), 223-233.
- Pranada, A. R., Warganegara, E., Soleha, T. U., & Apriliana, E. (2019). Identifikasi Bakteri pada Bakso Bakar, Saos, dan Sambalnya di Kelurahan Perwata Kecamatan Teluk Betung Timur. *Jurnal Kesehatan dan Agromedicine*, 6(2).
- Prasetyo, T. J., & Khoiriani, I. N. (2023). Kajian perilaku higiene sanitasi penjamah makanan sekitar sekolah dasar pada wilayah desa dan kota selama masa pandemi Covid-19. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 8(1), 10-19. DOI: <https://doi.org/10.30867/action.v8i1.619>
- Purnama, S. G., & Subrata, M. (2019). Hubungan Higiene, Fasilitas dan Sanitasi Lingkungan dengan Kualitas Mikrobiologi serta Identifikasi *Eschericia Coli* O157: H7 pada Sate Languan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 18(2), 104-112. DOI: <https://doi.org/10.14710/jkli.18.2.104-112>
- Rahmayani, R. (2018). Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Pinggir Jalan. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 3(2), 172-178. DOI: <https://doi.org/10.30867/action.v3i2.84>
- Riana, A., & Sumarmi, S. (2018). Hubungan Kontaminasi Coliform Dan Skor Perilaku Higiene Sanitasi Pada Pedagang Jajanan Di Kantin Sekolah Dan Pedagang Keliling. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 27-32. DOI: <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i1.27-32>
- Ridha, N. (2017). Proses Penelitian, Masalah, Variabel dan Paradigma Penelitian. *Hikmah*, 14(1), 62-70.
- Rios, E. A., Ramos-Pereira, J., Santos, J. A., López-Díaz, T. M., Otero, A., & Rodríguez-Calleja, J. M. (2020). Behaviour of Non-O157 STEC and Atypical EPEC During the Manufacturing and Ripening of Raw Milk Cheese. *Foods*, 9(9), 1215. DOI: <https://doi.org/10.3390/foods9091215>
- Rochmawati, A. E. (2021). Kualitas Bakteriologis Alat Makan, Personal Hygiene, Dan Keadaan Sarana Sanitasi Warung Kopi. *Jurnal Higiene Sanitasi*, 1(1), 26-32. DOI: <https://doi.org/10.36568/hisan.v1i1>
- Romadon, F. A., Amirus, K., Sary, L., & Retnaningsih, A. (2024). Penerapan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan pada Pedagang Kaki Lima di Wilayah Kerja Puskesmas Metro. *Jurnal Dunia Kesmas*, 13(4), 301-312. DOI: <https://doi.org/10.33024/jdk.v13i4.16159>
- Sadia, N. I., Sakung, J., & Rismawati, N. (2019). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Penjual Jajanan dengan Higiene Sanitasi Makanan yang Dijajakan Disekolah Dasar di Palu Barat. *Jurnal Kolaboratif Sains*, 2(1), 186-195.

- Safitri, V., Hastutiek, P., & Arimbi, A. (2017). Identification of Bacteria on the Fly Exoskeleton in Some Markets in Surabaya. *Journal of Parasite Science*, 1(1), 1-6. DOI: <https://doi.org/10.20473/jops.v1i1.16232>
- Sánchez-Maldonado, A. F., Lee, A., & Farber, J. M. (2018). Methods For The Control of Foodborne Pathogens In Low-Moisture Foods. *Annual Review of Food Science and Technology*, 9, 177-208. DOI: <https://doi.org/10.1146/annurev-food-030117-012304>
- Sari, I. A. P., & Nabhan, S. (2019). Produk olahan sehat pecel sangrai desa tulangan. *Jurnal Abadimas Adi Buana*, 3(1), 31-38. Selviana, R., Harmani, N., & Zainal, A. U. (2023). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Personal Higiene Pedagang Makanan Kaki Lima. *Jurnal Pustaka Medika (Pusat Akses Kajian Medis dan Kesehatan Masyarakat)*, 2(1), 19-24. DOI: <https://doi.org/10.36456/abadimas.v3.i1.a1929>
- Segbedzi, C. E., Ansah, E. W., & Apaak, D. (2024). Assessing the safety of hotel food: Knowledge, attitude, and practices of food handlers. *Journal of Food Quality*, 2024, 7361284. DOI: <https://doi.org/10.1155/2024/7361284>
- Selviana, R., Harmani, N., & Zainal, A. U. (2023). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Personal Higiene Pedagang Makanan Kaki Lima. *Jurnal Pustaka Medika (Pusat Akses Kajian Medis dan Kesehatan Masyarakat)*, 2(1), 19-24. DOI: <https://doi.org/10.55382/jurnalpustakamedika.v2i1.275>
- Septiawan, P., Nurjanah, R., & Mustika, C. (2019). Analisis pendapatan pedagang kaki lima di Kota Jambi (studi kasus pedagang kaki lima di Jalan Jenderal Basuki Rahmat sampai H. Agus Salim Kecamatan Kota Baru). *E-Jurnal Ekonomi Sumberdaya Dan Lingkungan*, 8(1), 41-53. DOI: <https://doi.org/10.22437/jels.v8i1.11966>
- Shakir, R., Ahmed, J., Tagar, S., & Mahmood, F. (2025). Microbial assessment of kitchen dishcloths for the presence of targeted bacteria. *Environmental Health Engineering And Management Journal*, 12, 1-9. DOI: <https://doi.org/10.34172/EHEM.1350>
- Sihaloho, S. M., Tugiyono, Suharmanto, Apriliana, E., & Pramesona, B. A. (2025). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Keberadaan *Escherichia coli* (*E. coli*) pada Makanan dan Minuman. *JLH: Journal of Language and Helath*, 6(1), 35-42. DOI: <https://doi.org/10.37287/jlh.v6i1.5736>
- Sine, J. G. (2018). Studi Kontaminasi *Aspergillus Flavus* dan *Parasiticus* pada Makanan Berbahan Baku Kacang Tanah. *CHMK Health Journal*, 2(2), 49-49.
- Singha, S., Thomas, R., Viswakarma, J. N., & Gupta, V. K. (2022). Foodborne Illnesses of *Escherichia coli* O157origin and Its Control Measures. *Journal of Food Science and Technology*, 60(4), 1274-1283. DOI: <https://doi.org/10.1007/s13197-022-05381-9>

- Suhartatik, N., Mustofa, A., Astuti, B. C., ES, E. Y., & Mufadilah, I. (2022). Pemanfaatan Beberapa Varietas Jeruk Sebagai Antimikroba Alami pada Saus Kacang Cilok. *AGRITEKNO: Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 18-24. DOI: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2022.11.1.18>
- Suherman, Dewanti, R., Maliza, R., Billah, M. M., Widyaningrum, S. A., Dewi, D. P., Nurrohima, D., Nofia, Y., Istiqomah, I. P. N., Rita, R. S., Tanaiyo, S. N. K., Astriana, K., Putri, S. R., Arisanty, D., & Sulistiani, R. P. (2024). *Ilmu Bahan Pangan*. Purbalingga: Eureka Media Aksara.
- Suwanti, I., & Aprilin, H. (2017). Studi Korelasi Pengetahuan Keluarga Pasien Tentang Penularan Hepatitis Dengan Perilaku Cuci Tangan. *Jurnal Keperawatan*, 10(2), 20-32.
- Syafira, O. D., & Wibisono, Y. (2023). Kajian Penggunaan Biji Saga Merah (*Adenanthra pavonina* L.) Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sambal Pecel. *Journal of Food Engineering*, 2(3), 134-139. DOI: <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i3.4081>
- Syafriyani, A., & Djaja, I. (2020). Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan dengan Kontaminasi *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Medan Satria dan Kecamatan Jati Asih, Kota Bekasi Tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(3), 284-293. DOI: <https://doi.org/10.7454/jnklq.v1i3.1019>
- Tang, X. (2025). Risk Analysis Of Microorganisms in Common Food Spices. *Frontiers in microbiology*, 16, 1549719. DOI: <https://doi.org/10.3389/fmicb.2025.1549719>
- Tarigan, P. A., Mardiati, & Sahputri, J. (2025). Analisis Cemarkan *Staphylococcus aureus* pada Saus yang Digunakan Pedagang Bakso di Lingkungan Sekolah Dasar Kecamatan Banda Sakti Lhokseumawe. *JIKKI: Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehatan Indonesia*, 5(3), 355-365. DOI: <https://doi.org/10.55606/jikki.v5i3.8164>
- Tatasari, T., & Witara, K. (2024). Analisis Kemampuan Kewirausahaan Pengusaha Perempuan pada Komunitas UMKM Masyarakat Kota di Indonesia. *Journal of Management and Social Sciences*, 3(2), 1-13. DOI: <https://doi.org/10.55606/jimas.v3i2.1138>
- Ula, F., Munir, M., & Faizah, H. (2021). Uji Cemarkan Mikroba pada Air yang Digunakan Untuk Mencuci Peralatan Makan Oleh Pedagang Kaki Lima di Sekitar UIN Sunan Ampel Surabaya. *Biotropic: The Journal of Tropical Biology*, 5(2), 101-115. DOI: <https://doi.org/10.29080/biotropic.2021.5.2.101-115>
- Utami, A. P. (2021). Kajian Literatur: Hubungan Personal Higiene Penjamah Makanan dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* pada Makanan. *Journal of Food and Culinary*, 25-37. DOI: <https://doi.org/10.12928/jfc.v4i1.4032>

- Veronica, A., Abas, M., Hidayah, N., Sabtohadhi, J., Marlina, H., Mulyani, W., & Aulia, S. S. (2022). Metodologi penelitian kuantitatif. *PT. Global Eksekutif Teknologi*.
- Waily, R. (2025). Personal Hygiene pada Pedagang Makanan Siap Saji di Desa Latta Kecamatan Teluk Ambon Baguala. *Antigen: Jurnal Kesehatan Masyarakat dan Ilmu Gizi*, 3(2), 286-293. DOI: <https://doi.org/10.57213/antigen.v3i2.690>
- Mu'arofah, B., Wardani, S., Wahyuni, S., Safitri, L., Putri, J. T., Hermawan, R., Rokim, M. A., Sabban, I., Kurniawan, A.E., & Wahyuni, I. (2025). Identifikasi Bakteri Pada Swab Telapak Tangan Pedagang di Kantin Sekolah. *Jurnal Sintesis: Penelitian Sains, Terapan dan Analisisnya*. DOI: <https://doi.org/10.56399/jst.v6i1.245>
- Waruwu, M., Puat, S. N., Utami, P. R., Yanti, E., & Rusydiana, M. (2025). Metode Penelitian Kuantitatif: Konsep, Jenis, Tahapan dan Kelebihan. *Jurnal Ilmiah Profesi Pendidikan*, 10(1), 917-932. DOI: <https://doi.org/10.29303/jipp.v10i1.3057>
- Were, L., Were, G., & Aduol, K. O. (2020). Hygiene Practices and Microbial Contamination of Street-vended Foods in Kenyatta University's Environs. *European Journal of Agriculture and Food Sciences*, 2(5), 1-6. DOI: <https://doi.org/10.24018/ejfood.2020.2.5.105>
- Yulianti, R., Muhlshoh, A., Hasanah, L. N., Rosnah, R., Lusiana, S. A., & Sutrisno, E. (2022). *Keamanan dan Ketahanan Pangan*. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.
- Yuliasari, I. (2016). Profil Pedagang Kaki Lima dan Evaluasi Kebijakan Publik Dalam Penataan Pedagang Kaki Lima. *Sosio e-Kons*, 8(2), 81-90. DOI: <https://doi.org/10.30998/sosioekons.v8i2.915>
- Yuliastuti, E., Suhartatik, N., Mustofa, A., Lustiyani, D., & Pratiwi, N. (2021). Kajian Cemaran Mikrobiologis Cilok dan Saus Kacang di Kota Surakarta. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(2), 633-638. DOI: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i2.9068>
- Zaenab, Z., & Azizah, N. (2025). *Personal Hygiene* dan Sanitasi Tempat Pengolahan Terhadap Kualitas Bakteriologis Makanan Jajanan di Pasar Cidu Kota Makassar. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 24(2), 209-216. DOI: <https://doi.org/10.14710/jkli.68340>
- Zaenab, Z., Nurhaidah, N., Chalizhah, I., & Azizah, N. (2024). Faktor *Personal Hygiene* Penjamah dan Kondisi Sanitasi TPM Terhadap Kualitas Bakteriologis Makanan Jajanan di Kuliner Pasar Cidu Kota Makassar. *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 24(2), 378-391. DOI: <https://doi.org/10.32382/sulo.v24i2.952>