

DAFTAR PUSTAKA

1. Thaheer H. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control)*. Jakarta: PT. Bumi Aksara; 2005.
2. Depkes RI. *Pengelolaan Higiene Sanitasi Makanan Di Rumah Tangga. Direktorat Penyehatan Lingkungan Ditjen Pengendalian Penyakit Dan Penyehatan Lingkungan*. Jakarta; 2009.
3. Dinkes Kota Semarang. *Profil Kesehatan Kota Semarang Tahun 2015* .Dinas Kesehatan Kota Semarang. 2015.
4. Agustina T. Pentingnya Higiene Penjamah Makanan Tradisional, disajikan dalam Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisional. 2005.
5. Hartono. *Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: EGC; 2006.
6. Sumantri dan Arif. *Kesehatan Lingkungan & Perspektif Islam*. Jakarta: Kencana; 2010.
7. World Health Organization (WHO). *From farm to plate, make food safe*. 2015. <http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/food-safety/en/>.
8. Badan POM RI. *Laporan Tahunan Badan POM*. Mei 2016. <http://www.pom.go.id/ppid/2016/kelengkapan/laptah2015.pdf>.
9. Arlita Y, Rares FES, Soeliongan S. Identifikasi Bakteri Escherichia Coli Dan Salmonella Sp pada Makanan Jajanan Bakso Tusuk Di Kota Manado. *Ebiomedik*.2014;17:9-14. <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/ebiomedik/article/download/4387/3916>.
10. World Health Organization (WHO). *Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: EGC; 2005.

11. Sucipto C. *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*. Yogyakarta: Gosyen; 2015.
12. Romanda F. Hubungan Personal Hygiene Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Makanan di Tempat Pengolahan Makanan (TPM) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta. *Biomedika*. 2016;8(1):1-15. <http://journals.ums.ac.id/index.php/biomedika/article/download/2899/1818>.
13. Yunita NLP, Dwipayanti NMU. Kualitas Mikrobiologi Nasi Jinggo Berdasarkan Angka Lempeng Total , Coliform Total Dan Kandungan Escherichia coli. *jurnal Biologi*. 2010;XIV(1):15-19.
14. Setyorini E. Hubungan Praktek Higiene pedagang Dengan Keberadaan Eschericia Coli Pada Rujak yang di Jual di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. 2013.
15. Sofiana E. Hubungan Higiene Dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Tapos Depok. *jurnal Kesehat Masy*. 2012.
16. Maharani NE. Hubungan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Makanan Jajanan Sekitar Sma Negeri 3 Wonogiri. *jurnal IKESMA*. 2016;12:132-140.
17. Yuspasari A. Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Tlogosari Kelurahan Mukti Harjo Kidul Kecamatan Pedurungan Semarang. *jurnal Kesehat Masy*. 2012;1:871-880.
18. Wahyu Dwi A. Faktor – Faktor Yang Berhubungan Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Jajanan Es Buah Yang Dijual Di Sekitar Pusat Kota Temanggung. *jurnal Kesehat Masy*. 2012;1:1047-1053.
19. Undang-Undang Republik Indonesia No.18. *Pangan*. Jakarta; 2012.

20. Kementrian Kesehatan RI Direktorat Bina Produksi dan Distribusi Kefarmasian Dirjend Bina Farmasi Dan Alat Kesehatan. *Pedoman Pembinaan Industri Rumah Tangga Pangan Bagi Petugas*. Jakarta; 2011.
21. Balai Besar POM Semarang Propinsi Jawa Tengah. *Modul Pelatihan Distric Food Inspector*. Semarang; 2012.
22. Kementrian Kesehatan RI Direktorat Bina Produksi dan Distribusi Kefarmasian Dirjend Bina Farmasi Dan Alat kesehatan. *Modul Pelatihan Pengawas Pangan Kabupaten Kota*. Jakarta; 2011.
23. Depkes RI. *Bakteri Pencemar Terhadap Makanan. Kursus Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman*. Jakarta: Direktorat Penyehatan Air dan Sanitasi Dirjen PPM & PL; 2004.
24. Imelda Gea S. Higiene Sanitasi dan Analisa Cemarkan Mikroba yang Terdapat pada Saus Tomat dan Saos Cabai Isi Ulang yang digunakan di Kantin. *Univ Sumatera Utara*. 2009.
25. Melliawati R. *Escherichia Coli dalam Kehidupan Manusia*. jurnal *BioTrends No1*. 2009;4.
26. Bakteri Escherichia Coli (E.coli). <https://hellosehat.com/penyakit/infeksi-bakteri-e-coli/>.
27. Azwar A. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: PT Mutiara Sumber Widya; 1996.
28. Rudiana S. Faktor Sanitasi Yang Berhubungan Dengan Kontaminan Coliform Pada Makanan Matang Di Tempat Pengolahan Makanan Jakarta Selatan. 2002.
29. Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/Menkes /PER/VI/2011. Tentang Higiene Sanitasi Jasa boga.

30. Lubis PA. Identifikasi Bakteri Escherichia coli serta Salmonella sp yang diisolasi dari Soto Ayam. *Fak Kedokt dan Ilmu Kesehat UIN Syarif Hidayatullah Jakarta*. 2015.
31. Jorgensen J et al. *Manual of Clinical Microbiology 11th Edition*. 11th editi. Washington DC: ASM Press; 2015.
32. Bacteria Salmonella. <https://pozemedicale.org/Indonesia/Penyakit-pencernaan/Salmonellosis-gambar.html>.
33. Wagner H. Synergy reserach: approaching a new generation of phytopharmaceuticals, *Fitoterapia*. 2014;1:34-37.
34. Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003. tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
35. Darmawan S dan Y. Keamanan Pangan. BP3HK Dinas Peternakan Provinsi Jawa Barat. 2018. from:<http://www.disnak.jabarprov.go.id/filesuploads/KeamananPangan2.pdf>.
36. Badan Standar Nasional. (SNI 7388:2009) *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. Jakarta; 2009.
37. Singgih H S, Koesharto, Hadi U K, Gunandini D J, Soviana S, Wirawan I A, Chalidaputra M dkk, *Hama Permukiman Indonesia Pengenalan, Biologi & Pengendalian*. Bogor: Institut Pertanian Bogor; 2006.
38. Depkes RI. *Modul Kursus Hygiene Dan Sanitasi Makanan Dan Minuman*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia Ditjen PPM & PLP; 2010.
39. Purnawijayanti H. *Sanitasi Higiene Dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius; 2001.
40. World Health Organization (WHO). *Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: EGC; 2006.

41. Fathonah S. *Higiene Dan Sanitasi Makanan*. Semarang: Unnes Press; 2005.
42. Suardana I.W. *Higiene Makanan*. Bali: Udayana University Press; 2009.
43. Agustina F. Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang. 2009.
44. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/Menkes/Sk/V/2003. Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.
45. Amaliyah N dan Tata A. *Penyehatan Makanan Dan Minuman*. Yogyakarta: CV Budi Utama; 2017.
46. Hartono B dan Susana D. Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-Gado di Lingkungan Kampus UI Depok, Melalui Pemeriksaan Bakteriologis. *MAKARA*. 2003;7:21-29.
47. Jawetz Melnick A. *Mikrobiologi Kedokteran (Medical Microbiology)*. (Eddy Mudihardi, ed.). Jakarta: Salemba Medika.; 2005.
48. Mubarak WI. *Buku Ajar Kebutuhan Dasar Manusia: Teori Dan Aplikasi Dalam Praktik*. Jakarta: Media Aesculapius; 2008.
49. Winarno F.G. *Kimia Pangan Dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama; 2004.
50. Arief AR. *Pengantar Ilmu Perhotelan Dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu; 2010.
51. Sujarweni W. *Statistik Untuk Kesehatan*. Yogyakarta: Gava Medika; 2015.
52. Bakti F TI. *Bakteriologi: Praktikum Teknologi Laboratorium Medik. Penerbit Buku Kedokteran*. Jakarta: EGC; 2016.

53. Delost MD. *Introduction to Diagnostic Microbiology for The Laboratory Sciences*. Jones and Bertlett Learning. Burlington; 2015.
54. Draper A. Street Food in developing Countries : The Potential for Micronutrient Fortification. *London Sch Hyg Tripical Med*. 1996.
55. Tindry B D. Keberadaan Escherichia Coli Pada Kemangi (*Ocimum Sanctum L.*) Dan Kol (*Brassica Oleraceae*) Sebagai Menu Ayam Lalapan Pada Warung Makan Di Jalan Piere Tendean Boulevard Kota Manado Tahun 2015.
56. Tom Elliot, Tony Worthington. H, Osman. MG. *Mikrobiologi Kedokteran Dan Infeksi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC; 2013.
57. Meyla Mohede KKS. Keberadaan Bakteri Eschericia Coli Pada Sambal Makanan Akibat Higiene Penjual Yang Kurang Baik. *VISI KES*. 2015;Vol. 14 /.
58. Sari, A.I., Mulyadi, A. AD. Hubungan Higiene Dan Sanitasi Pedagang Dengan Kontaminasi Salmonella Pada Daging Ayam Potong Di Pasar Tradisional Pekanbaru. *Jurnal Ilmu Lingkungan*. 2015;38:173-182.
59. Sulistio D. Uji Keberadaan Bakteri Escherichia Coli dan Salmonella Thypi pada Air Minum Isi Ulang di Kelurahan Antang Kota Makassar. 2012.
60. Yunus S, Umboh, Pinontoan O. Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *Jikmu*. 2015;5(2):210-220.
61. Barkah Haryo Wasisto, Martini, Sri Yulawati S, Purwantisari. Gambaran Sanitasi Tempat Berdagang Warung Penyet Di Kecamatan Tembalang. *e-Journal*. 2016;Volume 4,.