

DAFTAR PUSTAKA

- Adam, Y. (2011). Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13-30.
- Afriani, V. (2014). Analisis kandungan bakteri escherichia coli dan coliform dalam es batu yang digunakan pada es campur di kecamatan johan pahlawan pada es campur di kecamatan johan pahlawan kabupaten aceh barat.
- Agustina, F., Pambayun, R., & Febry, F. (2019). Higiene dan Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun. *jurnal publikasi ilmiah fakultas kesehatan masyarakat Universitas sriwijaya*, 3-1.
- Anies. (2016). Penyakit Berbasis Lingkungan: Berbagai Penyakit Menular & Tidak Menular yang Disebabkan oleh Faktor Lingkungan. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.
- Anuradha, M., & Dandekar, R. (2014). Knowledge, Attitude and Practice among Food Handlers on Food Borne Diseases: A Hospital Based Study in Tertiary Care Hospital. *International Journal of Biomedical And Advance Research*, 196-198.
- Ariyani, D., & Anwar, F. (2016). Mutu Mikrobiologis Minuman Jajanan di Sekolah Dasar Wilayah Bogor Tengah. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 44-50.
- BPOM RI, 2015, Obat Tradisional Mengandung Bahan Kimia Obat, Jakarta : Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Departemen Kesehatan RI, 2004, Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1197/Menkes/SK/X/2004, tentang Standar Pelayanan Farmasi di Rumah Sakit, Jakarta.h Sakit, Jakarta.
- Departemen Pertanian. (2009, Agustus). Konsep Pedoman Sanitasi dan Higiene Agroindustri Perdesaan. Dipetik Mei 17, 2018, dari Perpustakaan BAPPENAS:
[http://perpustakaan.bappenas.go.id/lontar/file?file=digital/101534-\[Konten\]-Konten%20C6785.pdf](http://perpustakaan.bappenas.go.id/lontar/file?file=digital/101534-[Konten]-Konten%20C6785.pdf)

- (FAO) Food and Agriculture Organization. (1999). Dipetik Mei 23, 2018, dari Food and Agriculture Organization of The United Nations: faolex.fao.org/docs/texts/mat28945.doc
- (FSANZ) Food Standards Australia New Zealand. (2016). Safe Food Australia A Guide to the Food Safety Standards 3rd Edition. Food Standards Australia New Zealand.
- Indraswati, D. (2017). Pengemasan Makanan. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)
- Irawan, D. W. (2016). Prinsip-Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit. Penerbit Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes).
- KEPMENKES RI NO 942/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Higienen Sanitasi Makanan Jajanan
- Mania, S. (2017). Observasi sebagai alat evaluasi dalam dunia pendidikan dan pengajaran. *Jurnal ilmu Tarbiyah dan Keguruan*, 220-233.
- Melliawati, R. (2015). *Escherichia coli* dalam kehidupan manusia . 10-14.
- Nadanti, Alfia. 2015. Gambaran Higiene Sanitasi Pengolahan Es Buah yang Terkontaminasi Bakteri Coliform di Kelurahan Pisangan Kota Tangerang Selatan. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 64-72.
- Novianti, R. (2012). Teknik observasi bagi pendidikan anak usia dini. *Jurnal educchild Pendidikan dan Sosial*, 22-29.
- Nuraida, Lilis et al. (2011). Menuju Kantin Sehat di Sekolah. Direktorat Jenderal Pendidikan DasarKementerian Pendidikan Nasional.
- Pasalu, D. (2013). Analisis total mikroba dan jenis mikroba patogen pada jajanan anak di SDN kompleks mangkura kota makasar.
- Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011, 53 *Journal of Chemical Information and Modeling* 1 (2011).
- Purnomo, B. H. (2011). Metodedan teknik pengumpulan data dalam penelitian tindakan kelas (Classroomaction Research). *Jurnal Pengembangan Pendidikan*, 210-251.

- Rahman, H. (2013). Bioaktivitas minyak atsiri sereh *cymbopogon citratus* DC. terhadap pertumbuhan bakteri *escherichia coli* dan *staphylococcus aureus* .
- Rahmawati, Yani et al. (2014). Modul Higiene dan Sanitasi untuk Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan makanan.
- Rahmawati, D., Handayani, R. D., & Fauzia, W. (2018). Higiene dan Sanitasi Lingkungan di Obyek Wisata Kampung Tulip. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 87-94.
- Rahmawati, N., & Hadi, W. (2015). Peranan Higiene dan Sanitasi Dalam Proses Pengolahan Makanan di Hotel Brongto Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 79-87.
- Rizqi, S. N., Hestningsih, R., & Saraswati, L. D. (2016). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Total Angka Bakteri dan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Alat Makan (Studi pada Lapas Klas I Kedungpane Kota Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 470-477.
- Rocket. (2017). Pengertian Sanitasi, Ruang Lingkup, Tujuan Beserta Manfaatnya. Retrieved Maret 10, 2018, from <http://rocketmanajemen.com/definisi-sanitasi/>
- Saksono, L. (1986). *Pengantar Sanitasi Makanan*. Jakarta: IKAPI.
- Sari, M. (2019). Analisa bakteri coliform metode most probable number (MPN) pada es batu industri rumah tangga di jalan durung kecamatan medan tembung.
- Sucipto, C. D. 2015. *Manual Lengkap Malaria*. Penerbit : Gosyen Publishing, Yogyakarta.
- Sukawaty, Y., Kamil, M., & Kusumawati, E. (2016). Uji Cemaran Bakteri Coliform pada Minuman Air Tebu. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 248-253.
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. Pangan. 17 November 2012. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2012 nomor 227. Jakarta; 2012.
- Wijayanti, H. S., Zuliani, A., & Safitri, I. (2016). *Sekolah dan Guru Gizi pada Anak Sekolah Dasar*. Jakarta.

Yunarti, N. E., Rahmawati, & Erniawati. (2020). Personal Higiene terhadap Kontaminasi Bakteri Salmonella sp pada Es Campur. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 17-20.