

DAFTAR PUSTAKA

1. Notoatmodjo. Ilmu Kesehatan Masyarakat. Jakarta: Rineke Cipta; 2007.
2. Fitriani. Study higiene sanitasi rumah makan di kecamatan Jota Timur dan Kecamatan Dumbo Raya Kota Gorontalo 2012.
3. Mukono. Higiene Sanitasi Hotel Dan Restoran. Surabaya: Airlangga University Press; 2004.
4. Permenkes RI, 2003. Persyaratan Higiene dan Sanitasi Rumah Makan, 1098 Tahun 2003.
5. Kemenkes RI. Profil Kesehatan Indonesia 2014. Jakarta: Kemenkes; 2014.
6. Dinas Kesehatan Padang Pariaman. Profil Dinkes Padang Pariaman Tahun 2014. Padang Pariaman Dinkes; 2014
7. Suryani D. Keberadaan Angka Kuman Ikan Bawal Bakar dan Peralatan Makan Bakar. Fakultas Ilmu Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan. 2014.
8. Puskesmas Ulakan . Profil Puskesmas Ulakan. Padang Pariaman: HC Ulakan; 2015.
9. Depkes RI, Modul Pelatihan Higiene dan Sanitasi Rumah Makan, Tahun 2012.
10. WHO. Penyakit Bawaan Makanan: EGC; 2006.
11. Kusuma EA. Identifikasi Bakteri Coliform pada Air Kobokan di Rumah Makan Kelurahan Andalas Kecamatan Padang Timur. 2013.
12. Ningrum EP. Kontaminasi Bakteri E. Coli Pada Air Bersih dan Tempat Penjualan Makanan dan Minuman di Kantin FKM UNDIP Semarang. Semarang: Universitas Diponegoro; 2005.
13. Bambang AG. Analisis Cemarkan Bakteri Coliform dan Identifikasi Escherichia Coli Pada Air Isi Ulang dari Depot di Kota Manado. 2014.
14. Prasetya E. Higiene dan fasilitas sanitasi rumah makan di wilayah Kota Gorontalo. 2012.
15. Mukono. Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan. Surabaya: Air Langga University Press; 2000.

16. Pakpahan RS. Cemaran Mikroba Escherichia Coli dan Total Bakteri Koliform pada Air Minum Isi Ulang. 2015.
17. Rahmad R. Analisis Kualitas Air Sungai di Aliran Sungai Batang Sumani Kabupaten Solok. Padang: Universitas Negeri Padang; 2010.
18. Boekoesoe.L. Tingkat Kualitas Bakteriologis pada Air Bersih di Desa Sosial Kecamatan Paguyaman Kabupaten Boalemo. 2004.
19. Hastuti WP. Faktor produksi yang berhubungan dengan terjadinya kontaminasi Escherichia Coli pada jamu gendong, studi kasus di Kota Semarang. 2003.
20. Wardhana AW. Dampak Pencemaran Lingkungan. Yogyakarta: Penerbit Andi Yogyakarta; 2004.
21. Fardiaz S. Analisis Mikrobiologi Pangan. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada; 1993.
22. Permenkes RI,1990. Syarat-syarat dan pengawasan kualitas air, No. 416 Tahun 1990.
23. Sutrisno, editor. Teknologi Penyediaan Air Bersih. Jakarta: Rineke Cipta; 2001.
24. Mundiatun. Pengelolaan Kesehatan Lingkungan. Yogyakarta: Penerbit Gaya Media; 2015.
25. UU RI, Pengelolaan Sampah, No. 18 Tahun 2008.
26. Cahyaningsih CT. Hubungan higiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis peralatan makan di warung makan. 2009.
27. Azwar A. Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan. Jakarta: PT. Mutiara; 1990.
28. Notoadmodjo S, Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku, Jakarta : PT. Rineke Cipta ; 2012.
29. Sugiyono. Metode Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif dan R & D: Alfabeta; 2013.
30. Notoatmodjo. Metodologi Penelitian Kesehatan. Jakarta: Rineke Cipta; 2010.
31. Sastroasmoro S. Dasar-dasar Metodologi Penelitian Klinis. Jakarta: CV. Sagung Seto; 2012.
32. Singarimbun, Masri. Metode Penelitian Survei. Jakarta: LP3ES; 2010.
33. Hermastuti, Fitri. Faktor Risiko Kontaminasi E.Coli di Rumah Makan Kecamatan Semarang. 2006.

34. Yuwanda. Beberapa Faktor Yang Berhubungan Dengan Tingkat Mutu Higiene Sanitasi Rumah Makan di Kota Tarakan. 2005.
35. Hasanah, Neisa. Hubungan Kondisi Sanitasi dan Higiene Penjamah Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Peralatan Makan Di Kantin Universitas Sultan Ageng Tirtayasa Serang. 2010.
36. Kurniadi, Yepi. Faktor Kontaminasi Bakteri E. Coli pada Makanan Jajanan di Lingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang. 2013.

