

DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- Apriany, D., Deasy, S., & Girsang, E. (2019). Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kandungan *E.coli* pada Penjual Es Doger di Kecamatan Medan Amplas. *Jurnal Kesehatan Global*, 2(2), 107–108.
- Arifin, M., & Wijayanti, Y. (2019). Higiene dan Sanitasi Makanan di Kantin Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah. *Jurnal Higeia of Public Health Research and Development*, 3(3), 433–444.
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Aziz. (2020). Pengembangan Sistem Pengelolaan Sampah Kawasan Wisata Pantai Kota Pariaman dengan Pendekatan *Reduce-Reuse-Recycle*. *Jurnal Serambi Engineering*, 5(3), 118–194.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). SNI 7388-2009 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan.
- Brooks, G. F, Butel. J. S, O.rnston, N. L. (2004). *Jawetz, Melnick dan Adelberg Mikrobiologi Kedokteran Edisi 20*. Jakarta: EGC.
- Chandra, B. (2006). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.
- Djasmii. (2015). Uji Bakteriologis pada Minuman Air Tebu yang Dijual di Pinggiran Jalan Khatib Sulaiman Kota Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 4(3), 713–717.
- Fatma, F. (2021). *Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Yayasan Kita Menulis.
- Fithria, F., Yasnani, Y., & Alhajar, H. N. (2022). Hubungan Higiene Sanitasi dengan Keberadaan *E.coli* pada Minuman Olahan di Kendari Beach. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 18(3), 196–198.
- Hariani, N. (2022). *Peran Genetika Molekuler dalam Perspektif Konservasi Keanekaragaman Hayati*. Pekalongan: PT. Nasya Expanding Management.

- Harti, S. (2015). *Mikrobiologi Kesehatan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Hartono, A. (2006). *Penyakit Bawaan Makanan*. Jakarta: EGC.
- Hubaiba, U. (2021). Analisis Kandungan *Escherichia coli* pada Minuman Thai Tea di Kecamatan Puwatu Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara. *Journal Nursing Care and Health Technology*, 1(2), 111–114.
- Hutasoit. (2020). Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 9(2), 781–783.
- Istiani. (2021). Higiene Penjamah, Sanitasi Pengolahan Makanan, Penyajian Makanan Berhubungan dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Kesehatan Pertiwi*, 3(1), 174–175.
- Kaper, J. B., Nataro, J. P., & Mobley, H. L. (2004). *Pathogenic Escherichia coli*. *Nature Reviews Microbiol*, 2, 123–140.
- Kepmenkes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 942 Tahun 2003 tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Kurniawati, D. (2016). *Analisis Keberadaan Escherichia coli, Salmonella sp, Shigella sp dan Kapang Khamir dalam Serbet Makanan serta Hubungannya dengan Higienitas di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Malang*. Tugas Akhir. Sarjana. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Leny. (2014). Pengaruh Umur Simpan Air Tebu Terhadap Tingkat Kemanisan Tebu (*Saccharum officinarum*). *Jurnal Teknik Pertanian Lampung*, 3(2), 119–126.
- Lestari, D., & Hanani, Y. (2015). Hubungan Higiene Penjamah dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Minuman Jus Buah di Tembalang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 14(1), 15–18.
- Lexy, J. M. (2017). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Lidyawati. (2020). Analisis Natrium Siklamat dalam Minuman Tebu (*Saccharum Officinarum*). *Journal of Pharmaceutical and Health Research*, 1(3), 62–66.

- Manning, S. D. (2010). *Deadly Diseases and Epidemics: Escherichia coli Infection: Vol. Ed ke-2*. New York: Chelsea Publishers.
- Marsanti, A. S. (2018). *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Martono, N. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Rajagrafindo.
- Meilisnawaty, D. (2020). *Identifikasi Escherichia Coli pada Jus Jeruk*. Tugas Akhir. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.
- Mohede. (2015). Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Sambal Makanan Akibat Higiene Penjual yang Kurang Baik. *Jurnal Visikes*, 14(1), 10–12.
- Morissan. (2016). *Statistik Sosial*. Jakarta: Kencana.
- Priandita, A. (2021). Proses Penyelenggaraan Makanan yang Berhubungan dengan Kejadian *Foodborne Illness*. *Jurnal Keperawatan*, 13(2), 386–388.
- Purnawijayanti, H. A. (2001). *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengelolaan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwati, Y., Ginandjar, P., & Kusariana, N. (2020). Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kualitas Mikrobiologis pada Olahan Minuman Serbuk (Studi di Wilayah Kerja Puskesmas Gunungpati Semarang). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 10(2), 57–60.
- Radji, M. (2010). *Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi & Kedokteran*. Jakarta: EGC.
- Rahayu, W., Nurjanah. S., & Komalasari, E. (2018). *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko*. Bogor: IPB Press.
- Sandika, Y., & Asti Mulasari, S. (2019). Hubungan antara Higiene Sanitasi Pedagang dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* pada *Milkshake*. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat*, 13(1), 31–35.
- Sari, N. (2020). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Jajanan Cendol. *Jurnal Kesehatan Ibnu Sina*, 2(1), 1–4.
- Septiani. (2018). Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di Unit Instalasi Gizi

Rumah Sakit X Tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(1), 56–58.

Setyorini. (2013). Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan *Eschericia Coli* pada Rujak yang dijual di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. *Journal Unnes of Public Health*, 2(3), 2–3.

Sherman, N., & Cappuccino, J.G. (2012). *Microbiology A Laboratory Manual Edition 9th*. California: The Benjamin Cumings Publishing Company.

Sidabuntar, C. M. (2019). *Analisa Bakteri Coliform dengan Metode MPN yang Dijual dijalan Williem Iskandar Medan*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan.

Simanjuntak, B. M. P., Hasan, W., & Naria, E. (2018). Tingkat Hygiene dan Kandungan *Escherichia coli* pada Air Tebu yang Dijual Sekitar Kota Medan. *Jurnal Kesehatan*, 9(2), 214–219.

Songer, J. G., & Post, K. W.(2005). *Veterinary Microbiology: Bacterial and Fungal Agents of Animal Disease*. USA: Elsevier Saunders.

Sujarweni, V. W. (2012). *SPSS Untuk Paramedis*. Yogyakarta: Gava Media.

Sulistiyanto, Q. T. (2021). Pemahaman dan Perspektif Mahasiswa Mengenai Manfaat Air Tebu (*Saccharum officinarum*) dalam Prospek Kesehatan. *Jurnal Pro-Life*, 8(3), 199–204.

Suriawiria, U. (1996). *Mikrobiologi Air dan Dasar-Dasar Pengolahan Buangan Secara Biologis*. Bandung: Alumni.

Susanti, E. (2018). Uji Cemar Mikroba pada Jamu Keliling yang Dijual di Kelurahan Simpang Baru Panam Pekanbaru dengan Metode MPN (*Most Probable Number*). *Jurnal Penelitian Farmasi Indonesia*, 6(2), 56–58.

Susetyo. (2012). *Statistika untuk Analisis Data Penelitian*. Bandung: PT. Retika Aditama.

World Health Organization. (2022). *Foodborne Diseases*.

Zafrida, S. (2022). Analisis Cemaran *Escherichia Coli* pada Makanan Jajanan Sekolah Dasar di Kelurahan Tobek Godang Kecamatan Tampan Pekanbaru. *Jurnal Sains Dan Teknologi Laboratorium Medik*, 8(1), 27–31.

