

## DAFTAR PUSTAKA

- Adams, & Motoarjemi, Y. (2003). *Dasar-dasar Keamanan Pangan untuk Petugas Kesehatan*. Buku kedokteran.
- Adisasmito, W. (2007). *Faktor Risiko Diare pada Bayi dan Balita di Indonesia: Systematic Review Penelitian Akademik Bidang Kesehatan Masyarakat*. *Makara Kesehatan*, 11, 1–10.
- Agustina, F. (2009). *Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang*. *Jurnal Penelitian Higiene Sanitasi*.
- Anderson, K., Whitlock, J., & Harwood, V. (2005). *Persistence and Differential Survival of Fecal Indicator Bacteria in Subtropical Waters and Sediments*. *Appl Environ Microbiol*.
- Arisman. (2009). *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC.
- Arlita, Y. (2014). *Identifikasi Bakteri Escherichia coli dan Salmonella Sp. pada Makanan Jajanan Bakso Tusuk di Kota Manado*. *Jurnal E-Biomedik*, 2(1), 9–14. <https://doi.org/10.35790/ebm.2.1.2014.4387>
- Badan Standar Nasional. (2014). *Standar Nasional Indonesia (SNI) No.3818 Tentang Bakso Daging*. BSN.
- Badan Standar Nasional Indonesia (SNI). (2006). *SNI 01-2332.1 - Cara uji mikrobiologi bagian 1: penentuan Coliform dan Escherichia coli pada Produk Perikanan*.
- BPOM. (2015). *Pedoman Penyelenggaraan Bulan Keamanan Pangan Nasional*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BPOM. (2019). *Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Clive, W., & Peter, J. (2009). *Foodborne pathogens: Hazards, risk analysis and control, second Ed*. Woodhead Publishing in Food Science, Technology and Nutrition.
- Collier, D., Mahoney, J., & Seawright, J. (2004). *“Claiming too much Warnings about selection bias” dalam Rethinking social inquiry: Diverse tools, shared standard*. Edinburgh University Press.
- Departemen Kesehatan RI. (2000). *Prinsip-Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan*.
- Departemen Kesehatan RI. (2004). *Higiene Sanitasi makanan dan Minuman*. Depkes RI.

- Depkes RI. (2001). *Kumpulan Modul Khusus penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan dan Minuman*. Yayasan Pelayanan Sanitasi Lingkungan.
- Fathonah, S. (2005). *Higiene dan Sanitasi Makanan*. UNNES Press.
- FDA (Food and Drug Administration). (2001). *Bacteriological Analytical Manual Appendix 2: Most probable number from serial dilution*.
- FDA (Food and Drug Administration). (2002). *Bacteriological Analytical Manual Chapter 4: Enumeration of Escherichia coli and the Coliform bacteria*.
- Febriane, R., Situmorang, R., Manihuruk, F. N., Studi, P., & Kesehatan, D. A. (2020). *Identifikasi Bakteri Escherichia coli pada Bakso Bakar yang Diperjualbelikan di Sekitar Pasar USU Kota Medan*. 1(1), 1–10.
- Ganiswara, S., Setiabudy, R. S., DF, P., & Nafrialdi. (2005). *Farmakologi dan Terapi (IV)*. Bagian Farmatologi Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Hardini, A. (2020). *Penerapan Metode Chi-Square terhadap Hubungan Tingkat Pendidikan dengan Lapangan Kerja di Provinsi Sumatera Utara*. In Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents. Universitas Sumatera Utara.
- Hengge R. (2011). *General Stress Response in Gram Negative Bacteria*. Di dalam *Bacterial Stress Response 2nd ed* (G. Storz & R. Hengge (eds.)). ASM Press.
- Herlinda, S., Said, M. I., Gofar, N., Pratama, F., Sulastri, S., Inderawati, R., Ilma, R., & Nurhayati, N. (2010). *Penggunaan Statistik Non-Parametrik Dalam Penelitian*. *Penggunaan Statistik Non-Parametrik Dalam Penelitian*, 131–150. [http://eprints.unsri.ac.id/3998/1/penggunaan\\_statistik\\_non-parametrik\\_dalam\\_penelitian.pdf](http://eprints.unsri.ac.id/3998/1/penggunaan_statistik_non-parametrik_dalam_penelitian.pdf)
- ISO 7218. (2007). *Microbiology of Food and Animal Feeding Stuffs – General Requirements and Guidance for Microbiological Examinations*.
- Jawetz, M., & Adelbergs. (2008). *Mikrobiologi Kedokteran*. Salemba Medika.
- Jo, M. (2004). *Prevalence and Characteristics of Escherichia coli O157 from Major Food Animals in Korea*. *Int J Food Microbiol*, 95, 41–49.
- Kaper, J., Nataro, J., & Mobley, H. (2003). *Pathogenic Escherichia coli*. *Nat Rev Microbiol*, 2, 123–140.
- Kepmenkes No.942. (2003). *Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan*.
- Kusmiyadi. (2007). *Cara Memilih dan Mengolah Makanan untuk Perbaikan Gizi Masyarakat*.
- Kusnoputranto. (2005). *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : Departemen Kesehatan.

- Mahon, D., C. C., & Henchion, M. (2003). *Mince beef and beefburger consumption and handling practices of irish consumers*. Technical report, Teagas, Ashtown Food Research Centre.
- Melliawati, R. (2009). *Escherichia coli dalam Kehidupan Manusia*. BioTrends.
- Motoarjemi, Y., Moarefi, A., & Jacob, M. (2006). *Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan*.
- Murti, B. (2006). *Desain dan Ukuran Sampel untuk Penelitian Kuantitatif dan Kualitatif di Bidang Kesehatan*. Gajah Mada University Press.
- Novelia, G., Karimuna, S. R., & Harun, H. (2020). *Hubungan Higiene dan Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia coli pada Jajanan Gorengan di Kantin SDN Kecamatan Poasia Kota Kediri Tahun 2018*. Jurnal Kesehatan Lingkungan Jurnal Kesehatan Lingkungan Univ. Halu, 1(1), 1-7s
- Nuryani, D., Adiputra, N., & Sudana, I. B. (2016). *Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Negeri Wilayah Denpasar Selatan*. ECOTROPHIC : Jurnal Ilmu Lingkungan (Journal of Environmental Science), 10(1), 28. <https://doi.org/10.24843/ejes.2016.v10.i01.p05>
- Oktaviani, S., & Sayuti, I. (2016). *Uji Escherichia coli pada Jajanan Bakso Bakar di Sekolah Kecamatan Tampan Kota Pekanbaru dan Potensiya sebagai Rancangan Lembar Kerja Siawa pada Pembelajaran Biologi di SMA*. 1-12.
- P Rahayu, W., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018). *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko*. IPB Press.
- Purnawijayanti, H. (2001). *Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolaan Makanan*. Kanisius.
- Setyorini, E. (2013). *Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan Escherichia coli, pada Rujak yang dijual di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang pada tahun 2013*. skripsi. Unnes.
- Silalahi, U. (2009). *Metode Penelitian Sosial Kuantitatif*. Refika Aditama.
- Sugiharti, S. (2009). *Pengaruh Perebusan dalam Pengawet Asam Organik terhadap Mutu Sensori dan Umur Simpan Bakso*. Institut Pertanian Bogor.
- Sulistiyani. (2002). *Modul Penyehatan Makanan dan Minuman*. FKM Universitas Diponegoro.
- Sumarsih, S. (2003). *Mikrobiologi Dasar*. UPN Veteran, Yogyakarta.
- Tambaru, E. (2013). *Bahan Ajar Sistematika Tumbuhan Rendah*. Fakultas MIPA Universitas Hasanuddin.
- Titin, A. (2005). *Pentingnya Higiene Penjamah Makanan Tradisional*. Seminar

Nasional Membangun Citra Pangan Nasional. Fakultas Teknik.

WHO. (2005). *Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan*. EGC.

Wibisono, F. J. (2016). *Potensi Escherichia coli sebagai Foodborne Zoonotic Disease*. Kesehatan Masyarakat Veteriner Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.

World Health Organization. (2016). *Burden of Foodborne Disease in the South-East Asia Region*. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>

