

DAFTAR PUSTAKA

- Aga Aulia, R., Galih Satrio, L., & Mohamad, D. (2013). *Pemanfaatan Minyak Goreng Bekas menjadi Detergen Alami melalui Kombinasi Reaksi Transesterifikasi dan Sulfonasi*. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 2(2), 84-90.
- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan Dan Minuman-A*. Deepublish.
- Ananda, B. R., & Khairiyati, L. (2017). Angka Kuman pada Beberapa Metode Pencucian Peralatan Makan. *Medical Laboratory Technology Journal*, 3(1), 6-10.
- Andriyani, A. (2009). *Pengaruh Larutan Detergent dan Larutan Klorin pada Proses Pencucian Alat Makan dengan Metode Three Compartement Sink terhadap Penurunan Jumlah Angka Kuman pada Alat Makan di Rs PKU Muhammadiyah Surakarta*. *Gaster*, 5(1), 379-387.
- Anna, K. (2012). *Khasiat dan Manfaat Jeruk Nipis, Ed. ke-1*. Surabaya: Penerbit Stomata.
- Aryasih, S. K. M., & Made, I. G. A. (2014). *Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan dan Pencucian Alat Makan dengan Kualitas Bakteriologis Lalapan di Wilayah Kerja Puskesmas III Denpasar Selatan*.
- Azari, J. T. (2013). *Studi Komparatif Pencucian Alat Makan Dengan Perendaman dan Air Mengalir Terhadap Jumlah Kuman Pada Alat Makan di Warung Makan Bu AM Gonilan* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). (2020). *Laporan Tahunan 2019 Badan POM*. [https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20200817/Laporan Tahunan 2019 Badan Pengawas Obat dan Makanan.pdf](https://www.pom.go.id/new/admin/dat/20200817/Laporan_Tahunan_2019_Badan_Pengawas_Obat_dan_Makanan.pdf). Diakses 14 April 2021.
- Bobihu, F. (2012). *Studi Sanitasi dan Pemeriksaan Angka Kuman pada Usapan Peralatan Makan di Rumah Makan Kompleks Pasar Sentral Kota Gorontalo Tahun 2012*. *Public Health Journal*, 1(1), 37216.
- Cahya, T., Amir, M., & Manalu, R. T. (2019). *Uji cemaran mikroba es batu pada penjual minuman di lingkungan Pasar Kecamatan Jagakarsa, Jakarta Selatan*. *Sainstech Farma*, 12(2), 78-84.
- Cahyaningsih, C. T., Kushadiwijaya, H., & Tholib, A. (2009). *Hubungan higiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis peralatan makan di warung makan*. *Berita Kedokteran Masyarakat*, 25(4), 180.
- Depkes RI. (2006). *Modul Khursus Higiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia Ditjen PPM dan PLP.
- Depkes RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.
- Dewi, D. (2012). *Khasiat dan manfaat jeruk nipis*. Penerbit Stomata.
- Fadhila, M. F., Wahyuningsih, N. E., & Darundiati, Y. H. (2017). *Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kualitas Bakteriologis pada Alat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 3(3), 769-776.

- Fitriana, I. N., Damayanti, A. Y., Sari, D. D., & Darni, J. (2018). *Hubungan Pengetahuan Pekerja Dapur terhadap Perilaku Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Makanan*. *Journal of Islamic Nutrition*, 1(1).
- Haderiah, H., Sulasmi, S., & Novi, N. (2016). *Studi Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan pada Rumah Makan di Kota Makassar*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan: Higiene*, 1(2), 124-128.
- Hariana, A. (2004). *Tumbuhan obat dan khasiatnya*. Jakarta: Penebar Swadaya, seri 1 hal. 73-74.
- Hendro, S. (2010). *Berkebun 21 jenis tanaman buah*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Kartika, J. A. S., Yuliawati, S., & Hestningsih, R. (2017). *Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Jumlah Angka Kuman dan Keberadaan Escherichia coli pada Alat Makan (Studi Penelitian di Panti Sosial Asuh Kyai Ageng Majapahit)*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 5(4), 378-386.
- Kobis, I. W., Umboh, J. M., & Pijoh, V. (2013). *Gambaran Keberadaan Escherichia coli pada Peralatan Makan di Rumah Makan Pasar Bersehati Kota Manado*. Manado: Universitas Sam Ratulangi Manado Klas I Kedungpane Kota Semarang). *Jurnal Kesehatan Masyarakat (E-Journal)*, 4(4), 470-477.
- Lauma, S. W. (2014). *Uji Efektifitas Perasan Air Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia S) terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus secara In Vitro*. *Pharmacon*, 4(4).
- Lestari, R. K., Amalia, E., & Yuwono, Y. (2018). *Efektivitas Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia Swingle) sebagai Zat Antiseptik pada Cuci Tangan*. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan: Publikasi Ilmiah Fakultas Kedokteran Universitas Sriwijaya*, 5(2), 55-65.
- Lintogareng, R. (2013). *Hubungan Antara Pengetahuan Penjamah Makanan Tentang Sanitasi dan Tindakan Pencucian Peralatan Makanan Dengan Angka Kuman Peralatan Makan Pada Kantin di Lingkungan Universitas Sam Ratulangi*.
- Marisdayana, R., Harahap, P. S., & Yosefin, H. (2017). *Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene terhadap Kontaminasi Bakteri pada Alat Makan*. *Jurnal Endurance: Kajian Ilmiah Problema Kesehatan*, 2(3), 376-382.
- Maslahat, M., Sutamihardja, R. T. M., & Rakhmanika, F. (2010). *Potensi Bakteri Pseudomonas Aeruginosa Pada Proses Biodegradasi Alkil Benzena Sulfonat Linear (LAS) Dalam Tiga Jenis Detergen Komersial*. *Ecolab*, 4(2), 89-96.
- Mirawati, M., Sitorus, R. J., & Hasyim, H. (2011). *Analisis Personal Hygiene dan Food Handling pada Penyelenggaraan Makanan Pasien di Rsup Dr. Mohammad Hoesin Palembang*. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 2(01), 45-53.
- Mulya, A., Rahmawati, R., & Erminawati, E. (2021). *Teknik Pencucian Mempengaruhi Angka Kuman pada Peralatan Makan: Studi Literatur*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan: Jurnal dan Aplikasi Teknik Kesehatan Lingkungan*, 18(1), 27-32.
- Ningrum, L. F., & Sulistyorini, L. (2019). *Kondisi Sanitasi Peralatan dan Higiene Bahan Minuman terhadap Keberadaan Bakteri Escherichia Coli pada Es Teh*

- di Warung Kelurahan Mulyorejo, Surabaya. *The Indonesian Journal of Public Health*, 14(2), 186-198.
- Nurfitria, N., & Ullfindrayani, I. F. (2018). *Penurunan Kadar Surfaktan Anionik dan Fosfat dalam Air Limbah Laundry di Kawasan Keputih, Surabaya menggunakan Karbon Aktif*. *Akta Kimia Indonesia*, 3(1), 127-140.
- Pradina, R. (2018). *Identifikasi Bakteri Pada Peralatan Makan yang Digunakan oleh Pedagang Bakso Menggunakan Teknik Swab di Alun-Alun Kabupaten Jombang* (Doctoral dissertation, Stikes Insan Cendekia Medika Jombang).
- Pratiwi, D., Suswati, I., & Abdullah, M. (2013). *Efek Anti Bakteri Ekstrak Kulit Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia) terhadap Salmonella typhi secara In Vitro*. *Saintika Medika: Jurnal Ilmu Kesehatan dan Kedokteran Keluarga*, 9(2), 110-115.
- Permono, A. (2002). *Membuat Deterjen Bubuk*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Purnamasari, E. N. (2017). *Karakteristik Kandungan Linear Alkyl Benzene Sulfonat (Las) Pada Limbah Cair Laundry*. *Jurnal Media Teknik*, 11(1).
- Puspandari, N. (2011). *Survey Kontaminasi Bakteri Patogen pada Makanan dan Minuman yang Dijual di Sekitar Gedung Perkantoran di Jakarta*. *Jurnal Komunikasi Kesehatan (Edisi 2)*, 2(01).
- Putri, A. R., Sulistyowati, E., & Harismah, K. (2019). *Uji antibakteri daun stevia dalam formulasi sabun padat jeruk nipis*. *EDUSAINTEK*, 3.
- Rahimah, Z., Heldawati, H., & Syauqiah, I. (2016). *Pengolahan limbah deterjen dengan metode koagulasi-flokulasi menggunakan koagulan kapur dan PAC*. *Konversi*, 5(2), 52-59.
- Rahmadiani, R. A., Sulistyani, S., & Dewanti, N. A. Y. (2016). *Faktor-faktor yang mempengaruhi angka kuman pada peralatan makan di lapas wanita kelas IIA semarang*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 4(1), 442-449.
- Razak, A., Djamal, A., & Revilla, G. (2013). *Uji Daya Hambat Air Perasan Buah Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia S.) terhadap Pertumbuhan Bakteri Staphylococcus aureus secara In Vitro*. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 2(1), 05-08.
- Rosariawari, F. (2008). *Penurunan Konsentrasi Limbah Deterjen menggunakan Furnace Bottom Ash (FBA)*. *Jurnal Rekayasa Perencanaan*, 4(3), 1-12.
- Satyaningsih, A., & Munandar, S. (2017). *Gambaran Higiene Sanitasi dan Keberadaan Escherichia Coli dalam Jajanan Kue Basah di Pasar Kota Kendari Tahun 2016*. (*Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*), 2(5).
- Sawong, K. S. A., Andrias, D. R., & Muniroh, L. (2016). *Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 di Kota Palangka Raya Provinsi Kalimantan Tengah*. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 1-10.
- Shah, S. K., Bhattarai, A., & Chatterjee, S. K. (2011). *Surfactants, its Applications and Effects on Environment*. *Bibechana*, 7, 61-64.
- Sulastri, L., & Rizikiyan, Y. (2016). *Formulasi Sabun Padat Transparan Air Perasan Jeruk Nipis (Citrus aurantifolia Swingle)*. *Medical Sains: Jurnal Ilmiah Kefarmasian*, 1(1), 8-16.
- Suryani, D. (2014). *Keberadaan angka kuman ikan bawal bakar dan peralatan makan bakar*. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(2), 191-196.

- Telew, M., Joseph, W. B., & Pinontoan, O. (2019). *Gambaran Angka Kuman dan Keberadaan Escherichia coli pada Peralatan Makan Rumah Makan di Kelurahan Mahakeret Barat dan Mahakeret Timur Kecamatan Wenang Kota Manado*. KESMAS, 7(5).
- Trisnawati, I. N. (2011). *Pengaruh Perlakuan Sanitizer Air Panas pada Peralatan Penyajian terhadap Penurunan Angka Total Bakteri dan Coliform di Bangsal Geriatri RSUP Dr. Kariadi Semarang* (Doctoral dissertation, Program Studi Ilmu Gizi).
- Tumelap, H. J. (2011). *Kondisi Bakteriologik Peralatan Makan di Rumah Makan Jombang Tikala Manado*. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 1(1), 20-27.
- Utomo, W. P., Nugraheni, Z. V., Rosyidah, A., Shafwah, O. M., Naashihah, L. K., Wicaksono, A. R. (2016). *Identifikasi Bakteri Escherichia coli dan Shigella sp. pada Cilok yang Dijual di Lingkungan SD Negeri di Kelurahan Cirendeu, Pisangan, dan Cempaka putih* (Bachelor's thesis, FKIK UIN Jakarta).
- Wikansari, N. (2012). *Pemeriksaan Total Kuman Udara dan Staphylococcus aureus di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit X Kota Semarang*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro, 1(2), 18795.
- Yudha, I. (2012). *Pengaruh Perasan Kulit Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) pada Pencucian Kotak Makan terhadap Angka Kuman di Catering "x" Wirosaban*. Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Yulia, Y. (2016). *Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum Pada Kantin*. Jurnal Vokasi Kesehatan, 2(1), 55-61.