

DAFTAR PUSTAKA

- Afreen, A., Ahmed, Z., Ahmad, H., & Khalid, N. (2019). Estimates and burden of foodborne pathogens in RTE beverages in relation to vending practices. *Food Quality and Safety*, 3(2), 107-115.
- Atmoko-AKPARYO, T. P. H. (2017). Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1).
- Azwar, A. (1990). *Pengantar kesehatan lingkungan*. Jakarta : Mutiara Sumber Widya.
- BPOM. (2016). Keputusan kepala BPOM RI tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan. Jakarta: BPOM.
- CDC. 2017. Surveillance for Foodborne Disease Outbreaks United States: Annual Report
- Dewanti, R., & Hariyadi, P. (2012). Antisipasi terhadap isu-isu baru keamanan pangan. *Jurnal Pangan*, 21(1), 85-100.
- Fithria, F., Yasnani, Y., & Alhajar, H. N. (2022). Hubungan higiene sanitasi dengan keberadaan *E. coli* pada minuman olahan di kendarai beach. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 18(3), 192-199.
- Indonesia. 2019. *Peraturan Pemerintah PP No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan*. Jakarta.
- Indonesia. 2023. *Permenkes No. 2 Tahun 2023 tentang Peraturan Menteri Kesehatan tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 tentang Kesehatan Lingkungan*. Jakarta.
- Jiastuti, T. (2018). Higiene sanitasi pengelolaan makanan dan keberadaan bakteri pada makanan jadi di rsud dr harjono ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13-24.
- Kemenkes. (2018). Lebih Dari 200 Penyakit Ditularkan Melalui Makanan.
- Khomsan, A. (2004). Peranan pangan dan gizi untuk kualitas hidup.
- Kurniawati, D. (2014). Studi kualitatif cara pengolahan makanan pada kejadian luar biasa keracunan pangan di Kecamatan Banyudono Kabupaten Boyolali. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Lambrechts, A. A., Human, I. S., Doughari, J. H., & Lues, J. F. R. (2014). Bacterial contamination of the hands of food handlers as indicator of hand washing efficacy in some convenient food industries in South Africa. *Pakistan Journal of Medical Sciences*, 30(4), 755.

- Lestari, D. P., & Nurjazuli, N. (2015). Hubungan higiene penjamah dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* pada minuman jus buah di Tembalang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 14(1), 14-20.
- Marriott, N. G., Gravani, R. B., & Schilling, M. W. (2006). *Principles of food sanitation* (Vol. 22). New York: Springer.
- Mirza, M. N. (2014). Hygiene Sanitasi dan jumlah Coliform air minum. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 9(2), 167-173.
- Misnadiarly dan Husjain D. (2014). *Mikrobiologi untuk Klinik dan Laboratorium*. Jakarta: PT Rineka Cipta
- Mohd Nawawee, N. S., Abu Bakar, N. F., & Zulfakar, S. S. (2019). Microbiological safety of street-vended beverages in Chow Kit, Kuala Lumpur. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 16(22), 4463.
- Mulia, M. R.(2005). *Kesehatan lingkungan*. Jakarta : Graha Ilmu.
- Murtiningtyas, S. (2016). Uji Bakteri *Escherichia coli* Pada Minuman Susu Kedelai dari Beberapa Penjual Susu Kedelai di Kota Surakarta (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- 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), 186-191.
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan hygiene sanitasi makanan dan minuman, serta kualitas makanan yang dijual pedagang di lingkungan SDN Kota Samarinda. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 64-72.
- Notoatmodjo, S. (2011) *Kesehatan Masyarakat: Ilmu dan Seni*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Novia, D., & Syakurah, R. A. (2022). Analisis Manajemen Program Kegiatan KIE (Komunikasi, Informasi, dan Edukasi) Dinas Kesehatan Kota Lubuklinggau terhadap Pengawasan Makanan dan Minuman yang Beredar di Masyarakat. *JAMBI MEDICAL JOURNAL" Jurnal Kedokteran dan Kesehatan"*, 10(1), 101-115.
- Nur, J., & Winarsih, D. A. (2018). Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* pada Es Batu di Wilayah Bojong Raya, Cengkareng Jakarta. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*, 4(2), 151-156.
- Odonkor, S. T., & Ampofo, J. K. (2013). *Escherichia coli* as an indicator of bacteriological quality of water: an overview. *Microbiology Research*, 4(1), 2. MDPI AG. Retrieved from <http://dx.doi.org/10.4081/mr.2013.e2>
- Pakpahan, R. S., Picauly, I., & Mahayasa, I. N. W. (2015). Cemaran mikroba *Escherichia coli* dan total bakteri koliform pada air minum isi ulang. *Kemas*:

- Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal)*, 9(4), 300-307.
- Porotu'o, A. C., Buntuan, V., & Rares, F. (2015). Identifikasi Bakteri Aerob Pada Makanan Jajanan Jagung Bakar Di Pinggiran Jalan Ring Road Manado. *eBiomedik*, 3(1).
- Pruss, A. K., & Fewtrell, D. L. and Bartram, J.(2002) Environment Health Perspective, Estimating the burden of disease from Water, Sanitation and Hygiene at a Global Level. *Environment Health Perspective*, 88(110), 537-542.
- Rahmaniar, S. A., & Habib, I. (2011). Perbandingan kualitas es batu di warung makan dengan restoran di DIY dengan indikator jumlah bakteri coliform dan *Escherichia coli* terlarut. *Mutiara Medika: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 11(3), 150-158.
- Rahmayani, R. D., & Simatupang, M. M. (2019). Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi *E. coli* Pada Jajanan Sekolah. *Jurnal Untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)*, 3(2), 164-178.
- Rejeki, Sri. (2015). Sanitasi, Hygiene, dan K3 (Kesehatan dan Keselamatan Kerja). Bandung: Rekayasa Sains.
- Rizaty, M.A. (2022): Riset: 74,4% Sumber Air Minum Rumah Tangga RI Tercemar Tinja, diperoleh melalui situs internet: <https://dataindonesia.id/ragam/detail/riset-744-sumber-air-minum-rumah-tangga-ri-tercemar-tinja>.
- Sandika, Y., & Mulasari, S. A. (2019). Hubungan antara Higiene Sanitasi Pedagang dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* pada Milkshake. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat*, 13(1), 30-36.
- Satriani, R., & Rosi, D. H. (2019). Uji Kontaminan Koliform Susu Kedelai yang dijual di Pasar Bawah Kota Bukittinggi. *Jurnal Endurance*, 4(1), 45-51.
- Simanjuntak, B. M., Hasan, W., & Naria, E. (2018). Tingkat *hygiene* dan kandungan *escherichia coli* pada air tebu yang dijual sekitar Kota Medan. *Jurnal Kesehatan*, 9(2), 214-217.
- Sugianti, G. R., Wirawan, I. M. A., & Utami, N. W. A. (2019). Microbiological quality, hygiene, and sanitation of the production processes of a traditional beverage at tourism areas in Bali. *Journal of UOEH*, 41(4), 353-362.
- Suherman, A. P., La Ane, R., & Ibrahim, E. (2013). Praktik Hygiene Penjamah Dan Sanitasi Peralatan Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Pada Sd Di Kel. Antang Kec. Manggala Kota Makassar. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 9(2), 103-108.

- Suriadi, S., Husaini, H., & Marlinae, L. (2016). Hubungan hygiene sanitasi dengan kualitas bakteriologis depot air minum (DAM) di Kabupaten Balangan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 15(1), 28-35.
- Susanna, D., Indrawani, Y. M., & Zakianis, Z. (2010). Kontaminasi bakteri *Escherichia coli* pada makanan pedagang kaki lima di sepanjang jalan Margonda Depok, Jawa Barat. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional (National Public Health Journal)*, 5(3), 110-115.
- Utami, N., & Luthfiana, N. (2016). Faktor-faktor yang memengaruhi kejadian diare pada anak. *Jurnal majority*, 5(4), 101-106.
- WHO. (2011). Media centre Fact sheet: *E. coli*. Geneva: World Health Organization [Internet]. [cited 2017 Mar 12].
- WHO. (2016). Emergencies preparedness, response: Enterohaemorrhagic *Escherichia coli*–United Kingdom Disease. outbreak news 20 July 2016 [Internet]. WHO.
- Yulia, Y. (2016). Higiene Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi terhadap swaAngka Kuman Peralatan Makan dan Minum Pada Kantin. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 2(1), 55-61.