

DAFTAR PUSTAKA

1. Undang - Undang Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2009 Tentang Kesehatan. [Online]
www.ilo.org/dyn/natlex/docs/ELECTRONIC/.../IDN91185%20IDN.pdf.
(Diakses: 29 September 2015)
2. Bourne, M.C. *Food Texture and Viscosity Concept and Measurement*. Academic Press. London. 2002. [Online]
<http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/106/jtptunimus-gdl-kusmantog2-5260-2-bab1.pdf>. (Diakses: 1 Oktober 2015)
3. Pratiwi, AW. Kualitas Bakteriologis Air Minum Isi Ulang di Wilayah Kota Bogor. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* 2007. Vol. 2, No. 2 ; 62-63 .
4. E, Apriliana. *Most Probable Number test and Coliform Bacteria Detection in Instant Drink in Elementary School at Sukabumi District in Bandar Lampung*. ISSN 2337 - 3776. [Online] Diakses pada 24 Desember 2015.
<http://jurnal.kedokteran.unila.ac.id>
5. Kusmayadi, dkk. Cara Memilih dan Mengolah Makanan Untuk Perbaikan Gizi Masyarakat. 2007 [Online]. <http://Spesial Program Makanan Indonesia>.
(Diakses: 1 Oktober 2015)

6. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta : Ditjen PPM dan PL, 2004.
7. Titin Agustina. *Pentingnya Higiene Penjamah Makanan Tradisional, disajikan dalam Seminar Nasional Membangun Citra Pangan Tradisional*. Fakultas Teknik. UNNES. Skripsi. Universitas Negeri Semarang; 2005.
8. Akhsan Ahmad. Angka Lempeng Total Makanan. Politeknik Kesehatan Makassar Jurusan Analis. Kesehatan Makassar : 2011 [Online] <http://repository.alt-makanan.html> Diakses 1 Februari 2016
9. Anonim. Minuman Serbuk. [Online]. <http://dokumen.tips/documents/uji-serbuk.html>. (Diakses: 1 Oktober 2015)
10. Kusuma, Adam. Bahaya Makanan Pinggir Jalan Yang Terkena Debu. Jakarta, 2013. [Online]. <http://doktersehat.com/ini-mengapa-makanan-terkena-debu-sangatlah-berbahaya/> (Diakses: 1 Oktober 2015)
11. Triyono, A. Pengaruh Maltodekstrin dan Susu Skim Terhadap Karakteristik yogurt Kacang Hijau. *Jurnal rekayasa Kimia dan Proses*. 2010. ISSN 1411 - 4216.. <http://core.ac.uk/download/files.pdf> Diakses pada 24 Desember 2015
12. Eli, Budi Santoso. Pengaruh Penambahan Berbagai jenis dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris dan sifat fisiskokimia Puree Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*. Universitas Sebelas Maret, 2012. Vol 2 No 3 ISSN 2302 - 0733. [Online] www.ilmupangan.fp.uns.ac.id. Diakses 25 Desember 2015

13. Ariyani, D. Mutu Mikrobiologis Minuman Jajanan Di Sekolah Dasar wilayah bogor Tengah. Jurnal Gizi dan pangan, 2006. 1(1) : 44-50 [Online] <http://journal.ipb.ac.id/index.php/gizipangan> Diakses 24 Desember 2015.
14. Akhmadi, Zainal. Pengetahuan penjamah makanan, cara pencucian alat makan dan angka kuman alat makan di Rumah Makan Kota Pontianak: 2004.[Online] http://repository.etd.ugm.ac.id/index.php?mod=penelitian_deta Diakses 1 Februari 2016
15. Munawar Raharja. Angka kuman Udara Pada Ruang Persalinan Praktik Bidan Swasta Di Kota Banjarbaru : 2012.
[Online] <http://etd.repository.ugm.ac.id/index.php?mod=penelitian> Diakses 1 Februari 2016
16. Andriyani. Pengaruh Larutan Detergent dan Larutan Klorin pada Proses Pencucian Alat Makan dengan Metode Three Compartement Shink Terhadap Penurunan Jumlah Angka Kuman pada Alat Makan Di RS PKU Muhammadiyah Surakarta. 2009. Gaster, vol. 5, no. 1. Februari 2009 : 379 - 387. [Online] http://eprints.ums.ac.id/27281/21/ARTIKEL_PUBLIKASI.pdf Diakses 1 Februari 2016
17. Ilham, Sunusi. Angka Kuman Peralatan Makan Di Pondok Pesantren Di Kota Palu: 2008.
[Online]. http://etd.repository.ugm.ac.id/index.php?mod=penelitian_deta... Diakses 2 Februari 2016

18. Paramita Anantajati. Hubungan Pengetahuan Dan Praktik Higiene Perorangan Dengan Angka Kuman Dan Bakteri Patogen Pada Penjamah Makanan Di Katering Pt. Pim Kalimantan Timur. Universitas Gadjah Mada : 2015. [Online] http://etd.repository.ugm.ac.id/index.php?act=view&buku_id
Diakses 3 Februari 2016
19. Enni Rosida Sinaga. Personal Hygiene, Sanitasi Dan angka kuman Alat Makan Pada Sentra Pedagang Makanan Jajanan Di Kampung Solor Kota Kupang : 2011.
[Online]. <http://etd.repository.ugm.ac.id/index.php?mod=penelitian...sub>
Diakses 2 Februari 2016
20. Slamet, Juli Soemirat. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press, 2002.
21. Chandra, Budiman. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : Buku Kedokteran EGC. 2006.
22. Siti Fathonah. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Semarang; UNNES Press. 2005
23. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor. 942 / Menkes / SK / VII / 2003. Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Jakarta. Departemen Kesehatan Republik Indonesia Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia Ditjen PPM & PLP. [Online] <http://www.depkes.go.id/download/SK942.03.pdf>. (Diakses: 2 Oktober 2015)

24. Balai Pengawas Obat dan Makanan. Melamin Dalam Produk Pangan. 2008; Info POM Vol.9, No.6. November 2008, [Online]. www.pom.go.id. (Diakses: 20 Oktober 2015)
25. Arisman. *Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta : EGC; 2009.
26. Mukono, H.J. Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan. Airlangga Univ Press. Surabaya, 2006. [Online] <http://eprints.ung.ac.id/5145/5/2012-1-13201-811408025-bab215082012122053.pdf>. (Diakses: 5 Oktober 2015)
27. Winarti, S. Minuman Kesehatan. Trubus Agrisarana, Surabaya, 2006. [Online].<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/31609/4/Chapter%2011.pdf>. (Diakses: 3 Oktober 2015)
28. Setyorini, Endah. *Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Rujak yang Di Jual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang*. Volume. 2. Nomor.3 ; 2013, ISSN 2252-6528.
29. Suyono, Budiman. *ilmu Kesehatan Masyarakat Dalam Konteks Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : Buku Kedokteran EGC, 2010.
30. Purnawijayanti, H.A. *Sanitasi Higiene Dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius, 2005.
31. Swacita dan Suardana. *Higiene Makanan*. Denpasar : Udayana University Press, 2009.
32. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.715 / MENKES / SK/V/2003. Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga. [Online] <http://www.depkes.go.id/download/SK71503.pdf>. (Diakses: 5 Oktober 2015)

33. Darajat E. KesMas, jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional, Kesehatan Lingkungan: *Kesesuaian Risiko Pencemaran Antara Inspeksi Sanitasi dan Pemeriksaan Bakteriologi pada Air Kolam Renang di DKI Jakarta*. 2005; Oktober, Vol. 1, No.2, ; 73 ; 2006.
34. Mukono, H.J. Toksikologi Lingkungan. Surabaya; Airlangga University Press, 2005. [Online] <http://eprints.ung.ac.id/5145/5/2012-1-13201-811408025-bab2-15082012122053.pdf>
35. Anonim. Keberadaan Bakteri dalam Makanan. [Online] <http://indonesia-publichealth.com> (Diakses: 8 Oktober 2015)
36. Budi Hartono dan Dewi Susanna. *Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-Gado Di Lingkungan Kampus UI Depok, Melalui Pemeriksaan Bakteriologis*. MAKARA, Seri Kesehatan; 2003; Vol. 7. Nomor 1, Juni 2013, Hlm.21-29
37. Suriawiria, U. Mikrobiologi Dasar dalam Praktek. Gramedia. Jakarta. 1985
38. Soeroso. Petunjuk Praktikum Mikrobiologi. Laboratorium Mikrobiologi. Jurusan Biologi. Purwokerto : UNSOED. 1993
39. Pratiwi. Mikrobiologi Farmasi. Yogyakarta: Penerbit Erlangga. Halaman 176. 2008
40. Nidiyanti, Wiwi. Mikrobiologi Perhitungan Angka Lempeng. 2011 [Online] <http://Mikrobiologi-perhitungan-angka.html> Diakses 5Februari 2016
41. Uliyah Musrifatul, Hidayat Alimul, A. Keterampilan Dasar Praktik Klinik Kebidanan, Salemba Medika, Jakarta. 2006

42. Soekidjo, Notoadmojo. *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta : Rineka Cipta, 2007.
43. Green, Lawrence. *Health Education Planning A Diagnostic Approach*. Baltimore. The John Hopkins University, Mayfield Publishing Co, 1980.
[Online] <http://www.repository.usu.ac.id>. (Diakses: 08 November 2015)
44. Departemen Kesehatan RI. *Petunjuk Pemeriksaan Mikrobiologi Makanan Dan Minuman*. Jakarta : 1991
45. Sopiudin, Dahlan. *Statistik Untuk Kedokteran dan Kesehatan*. Jakarta : Salemba Medika, 2010.
46. Yosvita Maria Nurmayasi Nurwyn Adam. *Pengetahuan dan Perilaku Higiene Tenaga Pengolah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Dr.Kanujoso Djatiwibowo Balikpapan*. Jurusan Ilmu Gizi, Fakultas Kedokteran, Universitas Diponegoro. Semarang : 2011.
47. Afriyenti. *Higiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Pekanbaru dan Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Pekanbaru 2000-2002*. Skripsi FP Institut Pertanian Bogor. 2002
48. Agustina, Febria. *Hygiene Sanitasi Pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang LebarDaun Palembang Tahun 2009*. <http://Uppm.fkm.unsri.ac.id/uploads/files/u-2/abstrack8.doc>. Diakses 6 Februari 2016
49. Marsaulina, Irnawati. *Studi Tentang Pengetahuan Perilaku dan Kebersihan Penjamah Makanan Pada Tempat Umum Pariwisata Di DKI Jakarta (TMII, TIJA, TMR)*. 2004

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/3748/1/fkmirawati.pdf>.

Diakses 6 Februari 2016

50. WHO. *Penyakit Bawaan Makanan : Fokus Pendidikan Kesehatan*, Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta. 2006
51. Mugiati. *Hubungan Antara Peranan Kontak Tani Dengan Dinamika Kelompok Tani Di Kecamatan Tawangharjo Kabupaten Grobogan* (Skripsi). Surakarta, Fakultas Pertanian UNS. 2005
52. Rosaria Indah, Nurjannah, Dahlia, Dewi Hermawati. *Studi Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Masyarakat Aceh Dalam Pencegahan Demam Berdarah Dengue(KAP study on dengue prevention in aceh)*. 2010
http://www.tdmrc.org/id/wpcontent/uploads/2011/04/3439_studi_pengetahuan_sikap.pdf Diakses 6 Februari 2016
53. Nursiani. *Kondisi Bakteriologis Angka Kuman Pada Daging Sapi di Pasar Karombasan*. Manado: Politeknik Kesehatan. 2003
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=16617&val=1040>
Diakses 6 Februari 2016
54. Teopan. *Perbedaan Angka Kuman Pada Daging Sapi Yang di Jual di Supermarket dan Pasar Tradisional Kota Semarang*. 2001
55. Maulita Cut Nuria, dkk. *PEMERIKSAAN ANGKA KUMAN DAN JAMUR SERTA IDENTIFIKASINYA PADA JAMU GENDONG BERAS KENCUR DAN TEMU LAWAK (*Curcuma xanthorrhiza Roxb.*) DI KABUPATEN SEMARANG BAGIAN SELATAN* Maulita. Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim Semarang. Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada Jogjakarta

56. Regattieri, A. Traceability of food products: General framework and experimental evidence. *Journal of Food Engineering*, 81(2): 347–356. 2007
57. Lillquist, D.R., M.L. McCabe, K.H. Church. A Comparison of Traditional Hand Washing Training with Active Hand Washing Training in the Food Handler Industry. *J. Environmental Health* 67:13 -16. 2000
58. Wagacha, J.M. Mycotoxin problem in Africa: Current status, implications to food safety and health and possible management strategies. *International Journal of Food Microbiology*, 124(1): 1–12. 2008
59. Purwiyatno H dan Ratih D.H. Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan yang Aman. Jakarta. Dian Rakyat. 2009
60. Shojaei H, Shooshtaripoor J, Amiri M. Efficacy of simple hand-washing in reduction of microbial hand contamination of Iranian food handlers. *Food Research International* 39: 525-529. 2006
61. Vitria dan Deni. HUBUNGAN HYGIENE SANITASI DAN CARA PENGOLAHAN MIE AYAM DENGAN ANGKA KUMAN DI KOTA PADANG. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas*. 2013. Vol 7, No 2. ISSN 2442 – 6725. [Online].
<http://jurnal.fkm.unand.ac.id/index.php/jkma/article/view/112>.
Diakses 6 Februari 2016
62. Suardana dan Swacita, Higiene Makanan, Denpasar: Udayana University Press. 2009

63. Anonim. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 907/MENKES/SK/VII/2002, tentang Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum. 2002

[http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/38270/2/tentangSyarat-syaratdanPengawasan Kualitas Air Minum.pdf](http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/38270/2/tentangSyarat-syaratdanPengawasan%20Kualitas%20Air%20Minum.pdf) . Diakses 7 Februari 2016

64. Subekti RD. Hubungan Mutu Sanitasi dengan Kandungan Escherichia coli Es Dawet Jabung di Kecamatan Mlarak Kabupaten Ponorogo [Skripsi]. 2004.

<http://download.portalgaruda.org/article.php> Diakses 7 Februari 2016