

DAFTAR PUSTAKA

- 2020, P. M. K. R. I. N. 17 T. (2020). Pasar Sehat. *Perturan Pemerintah Republik Indonesia*, 5(1), 90–96.
- A. Pasanda. (2016). Perbedaan Pengetahuan, Sikap Dan Perilaku Penjamah Makanan Sesudah Diberikan Penyuluhan Personal Hygiene Di hotel Patra Jaya Semarang. *Universitas Muhammadiyah Semarang*.
[Http://Repository.Unimus.Ac.Id/Id/Eprint/93](http://Repository.Unimus.Ac.Id/Id/Eprint/93)
- Amyati. (2019). Analisis Kualitas Bakteriologis Makanan Yang Dijual Di Lingkungan Kampus Stikes Surya Global Yogyakarta. *Jurnal Cakra Medika Akper Ngawi*, 6. No.1.[Http://Www.Jurnal.Akperngawi.Ac.Id/Inde%0ax.Php/Cakra/Article/View/29/28](http://Www.Jurnal.Akperngawi.Ac.Id/Inde%0ax.Php/Cakra/Article/View/29/28).
- Anggraini, N. Y. (2019). Hubungan Personal Hygiene Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Makanan Nasi Campur Di Warung Makan Kelurahan Mojolangu Kota Malang. *Stikes Widyagama Husada*, 11(1), 1–14.
[Http://Scioteca.Caf.Com/Bitstream/Handle/123456789/1091/Red2017-Eng-8ene.Pdf?Sequence=12&Isallowed=Y%0ahttp://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Regsciurbeco.2008.06.005%0ahttps://Www.Researchgate.Net/Publication/305320484_Sistem_Pembetulan_Terpusat_Strategi_Melestari](http://Scioteca.Caf.Com/Bitstream/Handle/123456789/1091/Red2017-Eng-8ene.Pdf?Sequence=12&Isallowed=Y%0ahttp://Dx.Doi.Org/10.1016/J.Regsciurbeco.2008.06.005%0ahttps://Www.Researchgate.Net/Publication/305320484_Sistem_Pembetulan_Terpusat_Strategi_Melestari)
- Aycicek Dkk. (2004). Assessment Of The Bacterial Contamination On Hands Of Hospital Food Handler. *Food Control*, 15, 253–259.
- Azzahroh, F, N., Gunawan, A.T And Triyanto, B. (2021). Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Pecel. *Buletin Keslingmas*, 40 (4), 159–165. [Https://Doi.Org/10.31983/Keslingmas](https://Doi.Org/10.31983/Keslingmas)
- B, C. (2012). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Egc Buku Kedokteran.
- Bps. (2024). *Jumlah Kasus Diare Yang Dilayani Berdasarkan Puskesmas Di Kota Tasikmalaya*. [Https://Opendata.Tasikmalayakota.Go.Id/Dataset/Jumlah-Kasus-Diare-Yang-Dilayani-Berdasarkan-Puskesmas-Di-Kota-Tasikmalaya-2](https://Opendata.Tasikmalayakota.Go.Id/Dataset/Jumlah-Kasus-Diare-Yang-Dilayani-Berdasarkan-Puskesmas-Di-Kota-Tasikmalaya-2)
- Delila, R. R. (2023). Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Pada Makanan Kantin Terminal Cilacap Tahun 2023. *Skripsi Poltekkes Semarang*.
[Https://Repository.Poltekkes-Smg.Ac.Id/Index.Php?P=Show_Detail&Id=34562](https://Repository.Poltekkes-Smg.Ac.Id/Index.Php?P=Show_Detail&Id=34562)
- Depkes Ri. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan Dan Minuman*. Departemen Kesehatan.
- Fatimah, R. Aziz, M. (2022). *Enterohemorrhagic Escherichia Coli*.
- Fitriani, N. A. (2019). Analisis Nilai Tambah Pengolahan Tahu Di Umkm Tahu Sutra Miwa - Malang. *Universitas Jember*, 1–154.
- Jiastuti, T. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi Di Rsud Dr. Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13. [Https://E-Journal.Unair.Ac.Id/Jkl/Article/View/9382](https://E-Journal.Unair.Ac.Id/Jkl/Article/View/9382)

- Juhaina, E. (2021). Keamanan Makanan Ditinjau Dari Aspek Higiene Dan Sanitasi Pada Penjamah Makanan Di Sekolah, Warung Makan Dan Rumah Sakit. *Electronic Journal Scientific Of Environmental Health And Disease*, 1(1). <https://doi.org/10.22437/Esehad.V1i1.10763>
- Keppmenkes. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga*.
- Kesehatan, D. (2006). *Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran*. : Direktorat Jenderal Pemberantasan Penyakit Menular Dan Penyehatan Lingkungan. <https://doi.org/1098/Menkes/SK/VII/2003>.
- Kurniadi, Y., Saam, Z., & Afandi, D. (2013). Faktor Kontaminasi Bakteri E. Coli Pada Makanan Jajanan Dilingkungan Kantin Sekolah Dasarwilayah Kecamatan Bangkinang. *Program Studi Ilmu Lingkungan PPS Universitas Riau*, 7(1), 29.
- Kurniasih, R. P., & D, Y. H. (2015). *Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli Dalam Makanan Di Warung Makan Sekitar Terminal Borobudur , Magelang*. 3, 549–558.
- Makanan, B. P. O. Dan. (2002). Higiene Dan Sanitasi Pengolahan Pangan,. In *BPOM*.
- Maru, F. Y. (2018). “Gambaran Pengetahuan Sikap Dan Tindakan Penjamah Makanan Dalam Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Makanan Di Instalasi Gizi RS Jiwa Prof. HB Saanin Padang. *Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang*. Politeknik%0akesehatan Kemenkes Padang.
- Notoatmodjo, S. (2012). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. PT. Rineka Cipta, Jakarta.
- Notoatmodjo, S. (2014). *Promosi Kesehatan Dan Perilaku Kesehatan*.
- Nur, F. (2005). Hubungan Tingkat Pengetahuan Mengenai Higiene Saniatasi Dan Praktek Penjamah Makanan Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Nasi Rames (Studi Warung Makan Terminal Tidar Kota Magelang. *Skripsi Kesehatan Lingkungan FKM Undip*.
- Permenkes. (2023). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan*.
- Pratiwi, A. H. (2023). Pengetahuan Dan Sikap Tentang Higiene Pangan Pada Pedagang Makanan Di Wilayah Kelurahan Tomang, Jakarta Barat. *Fakultas Kedokteran Universitas Tarumanagara*, 29.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018). *Escherichia Coli: Patogenitas, Analisis, Dan Kajian Risiko*. IPB Press, 1–151.
- Restianida, S. (2018). Hubungan Personal Hygiene Dan Sanitasi Lingkungan Dengan Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli Dan Salmonella Pada Makanan Lalapan Pecel Lele (Studi Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Sambiroto Semarang). *Perpus Unimus*. <http://repository.unimus.ac.id/eprint/2583>
- RI, D. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan*

Jajanan (Vol. 4). Departemen Kesehatan.

- Ri, P. P. (2007). *Peraturan Presiden Ri No. 112 Penataan Dan Pembinaan Pasar Tradisional, Pusat Perbelanjaan Dan Toko Modern*, Peraturan Presiden Republik Indonesia, (1),. <https://Peraturan.Bpk.Go.Id/Home/Details/42157/Perpres-No-112-Tahun-2007>.
- Ruwahdini, S. M. (2022). *Skripsi Analisis Higiene Sanitasi Dan Keberadaan Escherichia Coli Di Tempat Pembuatan Tahu Putih Kelurahan Majasari Kecamatan Prabumulih Selatan*.
- Sakdiyah, H. (2018). Hubungan Personal Hygiene Pedagang Makanan Dengan Cemaran Bakteri Coliform Pada Jajanan (Cilok) Disekolah Dasar Wilayah Kerja- Upt Pkm Stikes Widyagama Husada. [Http://Repositori.Widyagamahusada.Ac.Id](http://Repositori.Widyagamahusada.Ac.Id).
- Siti Novianti, S. M. (2018). *Analisis Faktor Pengetahuan Yang Berhubungan Dengan Higiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan Di Sekolah Dasar Kecamatan Tawang Tasikmalaya*.
<https://Sinta.Kemdikbud.Go.Id/Authors/Profile/6011855/?View=Researches#!>
- Suharsimi, A. (2019). *Prosedur Penelitian*. Rineka Cipta.
- Sulistio D. (2012). *Uji Keberadaan Bakteri Escherichia Coli Dan Salmonella Thypi Pada Air Minum Isi Ulang Di Kelurahan Antang Kota Makassar*.
- Sunaryo. (2023). Kondisi Hygiene Dan Sanitasi Pedagang Sate Ayamdi Kecamatan Kota Kabupaten Ngawi. *Tunas-Tunas Riset Kesehatan.*, 4(11), 196–202.
- Suryani D, A. F. (2019). Higiene Dan Sanitasi Pada Pedagang Angkringan Di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 1(15), 70–81.
- WHO. (2022). *Promoting Safe Food-Handling Behaviours [Internet]*. World Health Organization. <https://Www.Who.Int/Activities/Promoting-Safe-Food-Handling>
- Y. Sandika, And S. . M. (2019). Hubungan Antara Hygiene Sanitasi Pedagang Dengan Keberadaan Bakteri Eschericia Coli Pada Milkshake. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat*, 30–36(13), 1.
- Yunus SP, Umboh ML, P. O. (2015). Hubungan Personal Hygiene Dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 3(5).
<https://Ejournal.Unsrat.Ac.Id/Index.P/ Hp/Jikmu/Article/View/7438/6980>
- Zulfa. (2019). Hubungan Higiene Personal Pedagang Dan Sanitasi Makanan Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Nasi Remes Di Pasar Johar Kota Semarang. *Jurnal Universitas Negeri Semarang*, 1–106. <https://Lib.Unnes.Ac.Id/8119/1/8600.Pdf>