

DAFTAR PUSTAKA

- American Public Health Association (APHA) 2005, Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater 22nd ed , APHA, Washington, DC
- Anggraeni, ID 2013, *Hubungan Higiene Pedagang dan Sanitasi Dengan Keberadaan Escherichia coli dalam Sambal Bakso/Mie Ayam di Sekitar Kampus Undip Tembalang, Semarang*, Skripsi, Universitas Diponegoro, Semarang, diakses pada tanggal 8 agustus 2016. <http://eprints.undip.ac.id/40258/1/4706.pdf>
- Aristin, NPI, Mahayana, MBM, Aryasih, GAM 2014, 'Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan Dan Pencucian Alat Makan dengan Kualitas Bakteriologis Lalapan Di Wilayah Kerja Puskesmas III Denpasar Selatan', *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vol 4 No 1, Mei 2014, hlm. 40-43 diakses pada tanggal 19 agustus 2016. [http://poltekkes-denpasar.ac.id/files/JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN/Ni Putu Indah Aristin1, I Made Bulda Mahayana2, I Gusti Ayu Made Aryasih3.pdf](http://poltekkes-denpasar.ac.id/files/JURNAL%20KESEHATAN%20LINGKUNGAN/Ni%20Putu%20Indah%20Aristin1,%20I%20Made%20Bulda%20Mahayana2,%20I%20Gusti%20Ayu%20Made%20Aryasih3.pdf)
- Arlita, Y 2014, 'Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp* Pada Makanan Jajanan Bakso Tusuk di Kota Manado', *E-journal Unsrat* Vol 2, No 1, diakses pada tanggal 8 agustus 2016. <http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/ebiomedik/article/view/4387>
- Azwar, A 2004, *Tubuh Sehat Ideal Dari Segi Kesehatan*, Depkes.
- Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan 2013, *Riset Kesehatan Dasar 2013*, Badan Litbang Kesehatan, Jakarta
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia 2008, *Pengujian Mikrobiologi Pangan*, InfoPOM vol 9 No 2, Maret 2008, diakses pada tanggal 6 maret 2016. <http://perpustakaan.pom.go.id/KoleksiLainnya/Buletin%20Info%20POM/0208.pdf>
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia 2009, *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan batas maksimum cemaran mikroba dan kimia dalam makanan*, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional 2009, *SNI 6928.1:2010 tentang batas cemaran mikroba kondimen dan bumbu lain*, Jakarta.

- Boyer, R, McKinney, J 2013, *Food Storage Guidelines for Customers* diakses pada tanggal 6 Maret 2016.
https://pubs.ext.vt.edu/348/348-960/348-960_pdf.pdf
- Brooks, GF, Carrol KC, Butel JS, Morse, SA, Meitzner, TA 2010, Jawetz, melnick, & adelberg's medical microbiology. 25th ed, McGraw Hill Companies, Norwalk
- Budiyono 2008, Tingkat Pengetahuan dan Praktik Penjamah Makanan Tentang Higiene dan Sanitasi Makanan pada Warung Makan di Tembalang Kota Semarang, tahun 2008, *E.Jurnal Undip*, diakses pada tanggal 18 agustus 2016.
<http://ejournal.undip.ac.id/index.php/jpki/article/view/2411>
- Damanik, HDL 2010, Faktor Dominan Kontaminasi *Escherichia coli* Pada Makanan Jajanan di Warung Lingkungan Sekolah Dasar Kota Palembang Tahun 2010, Skripsi, Universitas Indonesia, Jakarta, diakses 28 agustus 2016.
<http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20307431-T%2031109-Faktor%20dominan-full%20text.pdf>
- Dinas Kesehatan DKI Jakarta 2015, Profil kesehatan DKI Jakarta Tahun 2015, Jakarta: Dinas Kesehatan DKI Jakarta, diakses pada tanggal 1 Maret 2016.
<http://surveilans-dinkesdki.net/>
- Djarismawati 2004, Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Tentang Sanitasi Pengolahan Makanan pada instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta.
- Eryando, T, Susanna, D, Kusuma, A, Pratiwi, D 2014, 'Hubungan Pemilihan dan Pengolahan Bahan Makanan Terhadap Kontaminasi *Escherichia coli* pada Penyajian Makanan Jajanan'. *Jurnal Makara Kesehatan* vol 18 no 1, 2014, hlm. 41-50, diakses pada tanggal 20 agustus 2016.
<http://journal.ui.ac.id/index.php/health/article/download/3092/2428>
- Falamy, R 2013, *Deteksi Bakteri Coliform pada Jajanan Pasar Cincau Hitam di Pasar Tradisional dan Swalayan Kota Bandar Lampung*, Skripsi, Universitas Lampung, diakses 8 agustus 2016. <http://jukeunila.com/MAJORITY/Volume 2 No.5/34-60-1-SM.pdf>
- Fathonah 2005, *Hygiene Sanitasi Makanan*. Unnes Press. Semarang
- FDA 2009, U.S. Food and Drug Administration, U.S. Department of Health & Human Services, *FDA report on the occurrence of foodborne illness risk factors in selected institutional foodservice, restaurant and retail food store facility types 200*, diakses pada tanggal 7 Maret 2016.

<http://www.fda.gov/downloads/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodborneIllnessandRiskFactorReduction/RetailFoodRiskFactorStudies/UCM224682.pdf>

FDA 2010, U.S. Food and Drug Administration, U.S. Department of Health & Human Services, "Bacteriological Analytical Manual Appendix 2 : most probable number from serial dilutions" diakses pada tanggal 6 Maret 2016.
<http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm109656.htm>

FSIS 2013, Food Safety and Inspection Service U.S. Department Agriculture, "Danger Zone" diakses 1 september 2016
http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/safe-food-handling/danger-zone-40-f-140-f/CT_Index

Giwangkara, EG 2007. Antara Klorin, Fenol, dan media Masa

Haryanti 2013, *Identifikasi Bakteri Gram Negatif Pada Sambal Cabai Penjual Bakso di Daerah Klipang Kedungmundu*, Skripsi, Universitas Muhammadiyah Semarang, diakses 8 agustus 2016.
<http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/143/jtptunimus-gdl-haryantini-7146-2-babi.pdf>

ILSI 2011, Belgium: International Life Sciences Institute. *The Enterobacteriaceae and Their Significance to the Food Industry*, diakses pada tanggal 5 Maret 2016
<http://www.ilsa.org/Europe/Documents/EP%20Enterobacteriaceae.pdf>

Indonesia, *Departemen Kesehatan RI* 2006, Keputusan Menteri Kesehatan RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang *Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*, Jakarta.

Indonesia, Departemen kesehatan RI 2003, Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715/Menkes/SK/V/2003 tentang *Higiene Sanitasi Jasaboga*, Jakarta.

Indonesia, Presiden Republik Indonesia, Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No 28 tahun 2004 tentang *Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan*, Jakarta.

Indonesia, Undang-undang 2012, *Undang-undang Republik Indonesia no 18 tahun 2012 tentang pangan*. Jakarta.

Jasmadi, Haryanti, Y, Jose, C 2014, 'Prevalensi Bakteri *Coliform* dan *Escherichia coli* Pada Daging Sapi yang dijual di pasar tradisional dan Pasar Modern di Kota Pekanbaru', *Jurnal Online Mahasiswa FMIP*, Volume, 1 no 2, Oktober

2014, diakses pada tanggal 20 agustus 2016.
<http://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFMIPA/article/view/3603>

Jay, JM, Loessner, MJ, Golden, DA 2005, *Modern food microbiology* 7th ed, Springer Science, New York.

Kampunu, J 2014, *Hubungan Hygiene Penjamah Makanan Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia coli Pada Sambal Di Kantin Di Lingkungan Asrama Mahasiswa Nusantara UNG Tahun 2012*, Skripsi, Universitas Negeri Gorontalo, diakses 28 agustus 2016. <http://eprints.ung.ac.id/5486/1/2012-1-13201-811408046-abstraksi-14082012102237.pdf>

Koswara, S 2009, *Pengolahan Aneka Saus* diakses pada tanggal 20 Febuari 2016
<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-SAUS.pdf>

Kurniadi, Y, Saam Z, Affandi D 2013, 'Faktor Kontaminasi Bakteri *E. coli* pada Makanan Jajanan di Lingkungan Kantin Sekolah Dasar di Wilayah Bangkinang'. *Jurnal Ilmu lingkungan*, 2013, vol 7 no.1, hlm 28-37, diakses pada tanggal 28 agustus 2016.
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=106514&val=2277&title=FAKTOR KONTAMINASI BAKTERI E. coli PADA MAKANAN JAJANAN DILINGKUNGAN KANTIN SEKOLAH DASAR WILAYAH KECAMATAN BANGKINANG>

Mansauda KLR, Fatimawali, Kojong, N 2014, Analisis Cemaran Bakteri Coliform pada Saus Tomat Jajanan Bakso Tusuk yang Beredar di Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi Unsrat*, Volume 3 No.2, Mei 2014, hlm 37-44, diakses pada tanggal 28 agustus 2016.
<http://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/pharmacon/article/view/4778/4300>

Martoyo, PY, Hariyadi, RD, Rahayu, WP 2014, Kajian Standar Cemaran Mikroba dalam pangan Indonesia, *Jurnal Standardisasi*, Volume 16 No 2, Juli 2014, diakses pada tanggal 15 maret 2016.
<http://ojs.bsn.go.id/index.php/standardisasi/article/view/173/131>

Mohede, M 2014, *Hubungan Higiene Penjual dengan keberadaan Bakteri Escherichia coli pada Samba Makanan yang Dijual di Sekitar Universitas Dian Nuswantoro Semarang Tahun 2014*, Skripsi, Universitas Dian Nuswantoro Semarang, diakses pada tanggal 28 agustus 2016.
<http://eprints.dinus.ac.id/7945/>

Mubarak 2009, *Hygiene Penjamah Makanan*, Airlangga University Press, Surabaya.

Munaroh, B, Jasmine, M 2006, *Aneka Sambal Nusantara*, PT Kawan Pustaka,

Depok.

NCDC 2009, National Centre for Disease Control, India, Directorate General of Health Services, Food-Borne Diseases, Volume 13 no 4, Desember 2009 diakses pada tanggal 5 Maret 2016 http://www.ncdc.gov.in/writereaddata/linkimages/Dec_091047732317.pdf

Notoatmodjo, Soekidjo 2003, Pendidikan dan Perilaku Kesehatan, Rineka Cipta, Jakarta.

Nurtika, E 2014, *Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku keamanan Pangan Penjamah Makanan di Kantin Universitas Gajah Mada*, Skripsi, Universitas Gajah Mada, Jogjakarta, diakses pada tanggal 28 agustus 2016. http://etd.repository.ugm.ac.id/index.php?mod=penelitian_detail&sub=PenelitianDetail&act=view&typ=html&buku_id=7214

Perucka, I, Materska, M 2007, 'Antioxidant Vitamin Content of Capsicum Annum Fruit Extracts As Affected By Processing and Varietal Factors', *ACTA Journal*, Volume 6 No 4, pp 67-74, diakses pada tanggal 1 agustus 2016. www.food.actapol.net/pub/6_4_2007.pdf

Pratama, SW 2013, *Hubungan Antara Konsumsi Sambal dengan Gastritis Pada Kelompok Dewasa di Puskesmas Serang Banten Pada tahun 2013*, Skripsi, Universitas Muhammadiyah Jakarta.

Purnawijayanti, Hiasinta, A 2001, Sanitasi, Hygiene dan keselamatan kerja dalam pengolahan Makanan, Kanisius, Yogyakarta.

Puspita, I 2013, *Hubungan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan terhadap Cemaran Escherichia coli Pada Makanan jajanan gado-gado di Sepanjang jalan Kota Manado*, Skripsi, Universitas Sam Ratulangi. Manado, diakses pada tanggal 28 agustus 2016. http://fkm.unsrat.ac.id/wp-content/uploads/2013/08/JURNAL_Ika-Puspita-091511171-Kesling.pdf

Raimi, MM, Shittu, SA, Oyetade, OA 2014, 'Physicochemical Properties and Mineral Composition of Capsicum annum and Capsicum frutescens Oils', *Journal of Applied Chemistry*, Volume 7, Februari 2014, diakses pada tanggal 25 februari 2016. iosrjournals.org/iosr-jac/papers/vol7-issue1/Version-1/O0711112116.pdf

Rohmah, NK 2013, Kajian Keamanan Pangan pentol Cilok Di Desa Blawirejo Kecamatan kedung Piring Lamoingan, *E- Jurnal Boga* vol 2 no 1, Februari 2013 hlm.58-65, diakses pada tanggal 30 juli 2016. <http://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/1139>

Salman AMA, Hamad, IM 2011, Enumeration and Identification of Coliform bacteria

from Raw Milk in Khartoum State, Sudan, *Journal of Cell and Animal Biology*, Volume 5 no 7, pp 121-128, July 2011. www.academicjournals.org/article/article1380273340_Salman%20and%20Hamad.pdf

Sartika, RAD 2005, 'Analisis Mikrobiologi *Escherichia Coli* O₁₅₇:H₇ Pada Hasil Olahan Hewan Sapi Dalam Proses produksinya', *Makara Kesehatan*, Volume 9 No 1, Juni 2005, diakses pada tanggal 22 februari 2016. <http://journal.ui.ac.id/index.php/health/article/viewFile/365/361>

Shafi, S, Kamili, AN, Shah, MA, Bandh, SA 2013, 'Coliform bacterial estimation : A tool for assessing water quality of Manasbal Lake of Kashmir. Himalaya', *African Journal Microbiology Research*, vol 7, no 31, Agustus 2013, pp.3996-4000, diakses pada tanggal 30 juli 2016. www.academicjournals.org/journal/AJMR/article-abstract/6FDFFFD13330

Sibuea, YYA 2011, *Hygiene Sanitasi Pengolahan Bumbu Siomay Pada Pedagang Siomay di Jl. Dr. Mansyur Padang Bulan Tahun 2011*, Skripsi, Universitas Sumatra Utara, Medan, diakses pada tanggal 28 juli 2016. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/26122/7/>

Sihite, R 2000, *Sanitation and Hygiene*, Surabaya, SIC.

Silva, N, Taniwaki, MH, Junqueira, VC, Silveira, Nascimento, MS, Gomes, RAR 2012. *Micobiological Examination Methods of Foods and Water: a Laboratory manual*, CRC Press, Brazil.

Sofiana, E 2012, *Hubungan Higiene dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Escherichia coli Pada Jajanan di Sekolah Dasar Tapos Depok Tahun 2012*, Skripsi, Universitas Indonesia, Depok, diakses pada tanggal 28 juli 2016. [http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20319719-S-PDF-Erna Sofiana.pdf](http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20319719-S-PDF-Erna%20Sofiana.pdf)

Sudarsono, SA 2013, *Faktor Higiene Sanitasi Makanan Yang Mempengaruhi Kejadian Kontaminasi Escherichia coli Pada Makanan Jajanan Batagor Di Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Cilandak Periode Juli-Agustus Tahun 2013*, Skripsi, Universitas Pembangunan Nasional Veteran, Jakarta.

Sumantri, A 2010, *Kesehatan Lingkungan dan Perspektif Islam*, Penerbit Prenada, Jakarta.

Sunatmo, TI 2007, *Eksperimen Mikrobiologi dalam Laboratorium*, Ardy Agency, Jakarta.

Suryani, HE 2015, *Hubungan Hygiene Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi Escherichia coli dan Salmonella, sp di Sekolah Dasar Kelurahan Kapuk*

Jakarta Barat Febuari 2015, Skripsi, Universitas Pembangunan Nasional Veteran, Jakarta.

Susanna, D, Eryando, T, Indrawani, YM 2011, 'The Level of *Escherichia coli* Contamination in Foods and Drinks Sold at Canteens Campus', *Medical Journal Indonesia*, Volume 20 no 1, Februari 2011, diakses pada tanggal 30 juli 2016. mji.ui.ac.id/journal/index.php/mji/article/view/431

Treyens, C 2009, Bacteria and Private Wells diakses pada tanggal 6 Maret 2016
http://www.nesc.wvu.edu/pdf/dw/publications/ontap/magazine/OTWI09_features/BacteriaAndPrivateWells.pdf

Utami, DA 2012, *Studi Pengolahan dan Lama Penyimpanan Sambal Ulek Berbahan Dasar Cabe Merah, Cabe Keriting, dan Cabe Rawit Yang Difermentasi*, Skripsi, Universitas Hasanuddin Makassar, diakses pada tanggal 10 agustus 2016. <http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/1958>

World Health Organization 2006, France: World Health Organization, *Five keys to safer food manual*, diakses pada tanggal 10 Febuari 2016.
http://www.who.int/entity/foodsafety/publications/consumer/manual_keys.pdf

World Health Organization 2015, "WHO's First ever Global Estimates of Foodborne Diseases find Children under 5 account for almost one third of deaths" diakses pada tanggal 21 februari 2016.
<http://www.who.int/mediacentre/news/releases/2015/foodborne-disease-estimates/en/>

Yunita, NLP 2010, 'Kualitas Mikrobiologi Nasi Jinggo Berdasarkan Angka lempeng Total, *Coliform* Total, dan kandungan *Escherichia coli*'. *Jurnal Biologi*, Volume XIV no 1, Juni 2010, diakses 22 februari 2016. ojs.unud.ac.id › Home › Vol 14, No 1 (2010) › Yunita