DAFTAR PUSTAKA

Agustina, A. (2020). *Manajemen Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja*. Bogor: IPB Internasional Press.

Arwin, N. M., Nurdin, Sari, N. P., Armus, R., Sinaga, J., Tanjung, R., Rosyidah, M., & Hutagalung, W. L. C. (2024). *Air Minum untuk Kehidupan: Kualitas, Regulasi, dan Inovasi*. Medan: Yayasan Kita Menulis.

Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). (2003). *Keamanan Pangan*. Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Deputi III-BPOM RI.

Bripo, A., Sahputri, J., & Zubir, Z. (2023). Identifikasi Telur Cacing Nematoda Usus pada Lalapan Kubis (Brassica Oleracea) di Warung Makan Jalan Darussalam Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe. *GALENICAL: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan Mahasiswa Malikussaleh, 2*(3), 13–20.

Elvania, N. C. (2025). *Buku Ajar Pengolahan Air Bersih*. Kabupaten Bandung, Provinsi Jawa Barat: Widina Media Utama.

Fithria, Yasnani, & Alhajar, H. N. (2022). Hubungan Higiene Sanitasi dengan Keberadaan *Escherichia coli* pada Minuman Olahan di Kendari Beach. *Ikesma: Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat, 18*(3), 192–199.

Hadiansyah, N. K., Junitasari, A., & Gustiana, E. (2021). Analisis Bakteri Coliform dalam Sampel Air Minum Pamsimas di Kabupaten Kuningan. *Jurnal Kartika Kimia, 4*(2), 89–95.

Halimatussadiyah, Novianti, S., & Maywati, S. (2024). Higiene dan Sanitasi Makanan Kaitan dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Warung Nasi di Pasar Cikurubuk Kota Tasikmalaya. *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia, 20*(2), 147–162.

Harnan, H., Sitorus, R. J., Anwar, C., Hermansyah, H., & Hernita. (2020). Hubungan Lalapan Dengan Kejadian Infeksi *Soil Transmitted Helmiths* (STH) Pada Anak Sekolah Di Kecamatan Gandus. *Jurnal Analis Medika Biosains (JAMBS), 7*(1), 6–13.

Hastiaty, I. A., Kusnoputranto, H., Utomo, S. W., & Handoyo, E. (2023). Pemeriksaan Kualitas Air Minum PDAM Tirta Benteng, Kota Tangerang. *Jambura Journal of Health Sciences and Research, 5*(2), 463–473.

Irawan, D. W. P. (2022). *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman*. Magetan: Poltekkes Kemenkes Surabaya.

Komariah, R., & Saroh, D. (2021). Hubungan Higiene Personal, Sanitasi dan Tingkat Pengetahuan Terhadap Demam Tifoid. *Jurnal Analis Laboratorium Medik, 6*(2), 67–72.

Larasati, B., Rahayuni, A., & Larasati, M. D. (2022). Efektifitas Pencucian Air Berozon Terhadap Jumlah *Escherichia coli* dan Tekstur Sayur Lalapan Di Catering. *Jurnal Riset Gizi, 10*(2), 153–157.

Latifah, E. S., & Sofyanita, E. N. (2023). Gambaran Bakteri *Escherichia coli* Pada Jajanan Gorengan Di Sepanjang Jalan Tlogosari Raya Semarang. *Jurnal Dunia Ilmu Kesehatan (JURDIKES), 1*(1), 22–27.

Maftukhah, N. A. (2025). Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Kebaradaan Bakteri *Escherichia coli* Pada Minuman Es Kelapa Muda. *Journal Health Applied Science And Technology*, 3(1), 1–10.

Mahendika, D. (2023). *Personal Hygiene dan Prestasi Belajar*. Bandung: Widina Media Utama.

Marlinae, L., Khairiyati, L., Waskito, A., & Rahmat, A. N. (2021). *Higiene Makanan Dan Minuman*. Yogyakarta: CV Mine.

Putri, I., & Priyono, B. (2022). Analisis Bakteri *Coliform* pada Air Minum Isi Ulang di Kecamatan Gajahmungkur. *Journal Life Science, 11*(1), 89–98.

Rahayu, S. D., Asfan, D. F., & Maflahah, I. (2024). Strategi Pengembangan Usaha Pujasera Di Stadion Gelora Bangkalan Menggunakan Metode Analisis SWOT Dan BMC. *Prosiding Saintek*, 144-153.

Raja, D. P. L., Rahmiati, Susilo, F., & Nasution, J. (2024). Analisis Kontaminasi Bakteri Patogen pada Sayuran yang Dijual di Pasar Tradisional Kota Medan dengan Media EMBA dan SSA. *Jurnal Ilmiah Biologi UMA (JIBIOMA)*, 201-211.

Rizaty, M. A. (2022). *Riset: 74,4% Sumber Air Rumah Tangga RI Tercemar Tinja*. Diperoleh dari https://dataindonesia.id/ragam/detail/riset/-744-sumber-air-minum-rumah-tanggari-tercemar-tinja

Sihaloho, S. M., Tugiyono, Suharmanto, Apriliana, E., & Pramesona, B. A. (2025). Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Keberadaan *Escherichia coli* Pada Makanan Dan Minuman. *Journal of Language and Health*, 35-42.

Subagiyo, A., Widyanto, A., & Lukmitarani, R. (2023). Kontaminasi Telur Cacing Parasit Usus Pada Lalapan Pecel Lele Pedagang Kaki Lima Di Purwokerto. *Buletin Keslingmas, 42*(1), 8–16.

Umarudin, Adnyana, I. G. A., Rohayati, Slamet, N. S., Sembiring, F., Rakanita, Y., Sari, N. K. Y., Sumariangen, A. B., Kurniati, I., Yuliawati, Permatasari, A. A. A. P., Merdekawati, F., & Dermawan, A. (2023). *Bakteriologi 2* (H. Akbar, Ed.). Media Sains Indonesia. Wahyuni, A. D., Alza, Y., Arsil, Y., & Rahayu, D. (2023). Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* pada Jajanan Kantin Sekolah. *JGK: Jurnal Gizi dan Kesehatan, 3*(2), 92–98.

Widinugroho, D. A., & Asri, M. T. (2022). Pengaruh Fermentasi Nira Siwalan (*Borassus flabellifer*) terhadap *Coliform* dan *Escherichia coli* pada Selada (*Lactuca sativa*). *Lentera Bio Berkala Ilmiah Biologi*, 174-182

Wulandari, K., Ani, S., & El Jannah, S. M. (2011). Buku Ajar Kesehatan Lingkungan Penyehatan Makanan & Minuman. Jakarta Selatan: Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Jakarta II.

Yulianto, Hadi, W., & Cahyo, R. J. N. (2020). *Hygiene, Sanitasi dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu.