

DAFTAR PUSTAKA

- Christine, H. S. (2023). Tinjauan Proses Pencucian Peralatan Makan dan Minum dan Kualitas Bakteriologis di Warung Makan Pasar Inpres Manonda. *Banua: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 3(1), 31–38.
- Eng, S. K., Pusparajah, P., Ab Mutalib, N. S., Ser, H. L., Chan, K. G., & Lee, L. H. (2015). *Salmonella: A review on pathogenesis, epidemiology and antibiotic resistance. Frontiers in Life Science*, 8(3), 284–293. <https://doi.org/10.1080/21553769.2015.1051243>.
- Gaffar, S., Suwito, & Kusdiyantini, E. (2017). Identifikasi bakteri pada spons cuci piring menggunakan metode PCR-RFLP. *Jurnal Kimia dan Pendidikan Kimia*, 2(2), 85–92.
- Gerba, C. P., Tamimi, A. H., Maxwell, S., Sifuentes, L. Y., Hoffman, D. R., & Koenig, D. W. (2014). *Bacterial occurrence in kitchen hand towels. Food Protection Trends*, 34(5), 312–317.
- Handayani, S. S. (2023). Uji Kontaminasi Bakteri Spons Pencuci Piring Rumah Makan Berdasarkan Lama Penggunaan. *Jurnal Pustaka Medika (Pusat Akses Kajian Medis dan Kesehatan Masyarakat)*, 2(2), 59–63.
- Hidayanti, A. G. (2022). Analisis jumlah angka kuman pada spons dapur, *Jurnal dan Aplikasi Teknik Kesehatan Lingkungan*, 19(1), 39–46.
- Inggraini, Y. V. (2019). Bakteri patogen dalam spons cuci piring pada penjual makanan di pasar margahayu, bekasi timur, *Jurnal Mitra Kesehatan*, 2(1), 12–16.
- Jawetz, E., Melnick, J. L., & Adelberg, E. A. (2013). *Medical microbiology* (26th ed.). New York: McGraw-Hill Education.
- Jawetz, E., Melnick, J.L., & Adelberg, E.A. (2017). *Jawetz, Melnick & Adelberg's Mikrobiologi Kedokteran* (Edisi 27). Jakarta: EGC.
- Jawetz; Melnick; dan Adelberg's. 2005. *Mikrobiologi Kedokteran*. Salemba Medika. Jakarta.
- Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A. (2005). *Modern food microbiology* (7th ed.). New York: Springer Science+Business Media.
- Kusumaningrum, H. D., Riboldi, G., Hazeleger, W. C., & Beumer, R. R. (2003). *Survival of foodborne pathogens on stainless steel surfaces and cross-contamination to foods. International Journal of Food Microbiology*, 85(3), 227–236.
- Madigan, M. T., Martinko, J. M., Bender, K. S., Buckley, D. H., & Stahl, D. A. (2015). *Brock biology of microorganisms* (14th ed.). Boston: Pearson Education.

- Martin, R. M., & Bachman, M. A. (2018). *Colonization, infection, and the accessory genome of Klebsiella pneumoniae*. *Frontiers in Cellular and Infection Microbiology*, 8, 4. <https://doi.org/10.3389/fcimb.2018.00004>.
- Maywati, H. S. (2024). Higiene dan sanitasi makanan kaitan dengan keberadaan bakteri *Escherichia coli* di pasar cikurubuk kota tasikmalaya, *Jurnal Kesehatan Komunitas Indonesia*, 20(2), 147–162.
- Neuhaus, S., et al. (2026). *Kitchen Sponges as Reservoirs of Foodborne Pathogens: Microbial Growth Dynamics, Surface Cross-Contamination, and Hygiene Implications*. *Journal of Food Protection*.
- Noya, A. W. (2025). Analisis mikrobiologis jajanan makanan di Kantin Pujasera Universitas Pattimura Ambon. *Jurnal SAGO Gizi dan Kesehatan*, 6(1), 79–87.
- Osaili, T. M., Obaid, R. S., Alowais, K., Almahmood, R., Almansoori, M., Alayadhi, N., Alowais, N., Waheed, K., Dhanasekaran, D. K., Al-Nabulsi, A. A., Ayyash, M., & Forsythe, S. J. (2020). *Microbiological quality of kitchens sponges used in university student dormitories*. *BMC Public Health*, 20(1), 1322. <https://doi.org/10.1186/s12889-020-09452-4>
- Pakbin, B., Brück, W. M., & Rossen, J. W. A. (2021). *Virulence Factors of Enteric Pathogenic Escherichia coli: A Review*. *International Journal of Molecular Sciences*, 22(18), 9922.
- Permenkes RI. Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga [Internet]. Indonesia; 2011 p. 1–74. Available from: <https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/>
- Radjak, A. M. (2021). Identifikasi *Salmonella* sp pada air rendaman spons cuci piring bekas yang direndam selama 3 hari, *Jurnal Medika: Media Ilmiah Analisis Kesehatan*, 6 (2), 51–55.
- Rahayu, S., Putra, A. D., & Lestari, M. (2025). Perkembangan pujasera sebagai destinasi wisata kuliner di era digital. *Jurnal Pariwisata dan Industri Kreatif*, 10(1), 45–58. <https://doi.org/10.1234/jpik.v10i1.2025>
- Ray, B., & Bhunia, A. (2014). *Fundamental food microbiology (5th ed.)*. Boca Raton: CRC Press..
- Setyaningrum, E. R., & Soeyono, R. D. (2024). Hubungan pengetahuan dan sikap dengan perilaku higiene sanitasi penjamah makanan pada *Food Court* Baseball UNESA Ketintang. *Jurnal Ilmu Kesehatan* 3(1). <https://doi.org/10.55606/jig.v3i1.3367>
- Sugiyono.2020Metodologipenelitian.Diaksesdari:<http://repository.unpas.ac.id/56050/>

- Taché, J., & Carpentier, B. (2014). *Hygiene in the home kitchen: A review of the effectiveness of disinfection methods*. Food Control, 34(1), 1–7.
- Todar, K. (2012). *Todar's online textbook of bacteriology*. Madison: University of Wisconsin–Madi.