

DAFTAR PUSTAKA

- Ainiyah, Q., Mulyani, E., & Ariestiningsih, E. S. (2025). *Identifikasi jumlah dan keberadaan bakteri pada peralatan makan di Rumah Sakit Aisyiyah Bojonegoro*. Jurnal Gizi dan Kesehatan, 9(1), 92–97.
- Agustina, J & Yuwono, S.S. (2015) “Pengaruh Proporsi Gula Merah Dan Kacang Tanah Serta Penambahan Tepung Santan Terhadap Bumbu Gado-Gado Instan” Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3(4), pp. 1512–1520.
- Anwar, I.N., Hermaliana, P., Sandi, H, P, S & Hidayaty, E, D., (2023). *Kebijakan Sistem Recruitment dan Pelatihan Karyawan pada Turnover Rumah Makan Cobek Soloyong*. Jurnal Pijar, 1(3), pp.809-817.
- Budon, S. A. (2013). *Studi kualitas bakteriologis air pencucian dan peralatan makan di Kantin UIN Alauddin Makassar*. Jurnal Teknologi, 1(1), 69–73.
- Bumbungan, M., Laut, M, M., Kallau, G, H, N. (2022). *Studi Kepustakaan Uji Sensitivitas Antibiotik terhadap Escherichia coli Isolat Kecoak*. Jurnal Veteriner Nusantara, 5(1), pp.1-10.
- Chandra, F., & Ernalia, Y. (2021). *Analisis angka kuman pada makanan siap saji*. Media Ilmu Kesehatan, 10(1), 36–44.
- Cholid, K. A., Darundiati, Y. H., & Sulistiyani, S. (2022). *Faktor-faktor yang berhubungan dengan angka kuman pada peralatan makan di rumah makan*. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 10(3), 290–297.
- Christiva R.H, Rusmiati, Setiawan. (2020). “Analisis Risiko Cemaran Mikrobiologis Pada Pengelolaan Peralatan Makan Dan Minum Di Kantin Sekolah Dasar.” Jurnal Ruwa Jurai 14(56): 9–18.
- Fajriah, S., Haniarti, H., Umar, F. Sari, R.W., (2024). *Karakterisasi Bakteriologis Dalam Air Minum Isi Ulang dan Air Minum Dalam Kemasan*. Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat, 24(2), pp.211-220.
- Hamida, F., Ambarsari, R., Djuhariah, Y, S., Fahrudin, F & Solikha, .(2024). “Kepekaan Enterobacteriaceae Asal Cobek Batu Gado-Gado Terhadap Amoxicillin, Chloramphenicol, Dan Tetracycline.” Jurnal Saintech Farma 17(2): 55–64.

- Istiani, H, G & Agustiani, E. (2021). *Higiene penjamah, sanitasi pengolahan makanan, dan penyajian makanan berhubungan dengan keberadaan bakteri Escherichia coli pada makanan jajanan anak sekolah*. Jurnal Kesehatan Pertiwi, 3(1), pp.173-178.
- Langit, B, S, P. (2024). Cemaran *Escherichia coli* dan *Salmonella* sp. pada Air Bekas Cucian Alat Makan di Pedagang Kaki Lima di Monumen Perjuangan Kota Bandung. Jurnal Penelitian Pendidikan, Psikologi dan Kesehatan (J-P3K). 5(3):799–811.
- Man, V & Heacock, H. (2018) “*Evaluating the effectiveness of cleaning with detergent soap alone versus detergent soap followed by sanitizer on reducing aerobic microorganism numbers that are present on food contact surfaces*,” BCIT Environmental Public Health Journal, 1 (1), pp 1–12.
- Manyu Habi. (2020). “*Perancangan Alat Peracik Bumbu Gado-Gado Kombinasi Motor Listrik Dan Manual Dengan Kapasitas 5kg/Jam Untuk Industri Rumahan*. Skripsi Universitas Tridianti Palembang”
- Mulyati, S., Raharjo, M., & Nurjazuli. (2024). *Factors associated with the presence of E. coli in food: Literature review*. The Indonesian Journal of Health Promotion, 7(7), 1804–1810.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No.1096/Menkes/PER/VI/2011 Tentang Hygiene Sanitasi Jasa boga.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun. (2023) “Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan,” (55).
- Rahayu W, P., Nurjanah, S., Komalasari, E. (2018) “*Eserchia Coli: Patogenitas, Analisis Dan Kajian Risiko*”, Kota Bogor: Penerbit IPB Presss.
- Suyanto, A., Nurrahman., & Laila, N. N. (2024). *Evaluasi tingkat sanitasi, total mikroba dan Escherichia coli pada peralatan makan kantin sekolah*. Jurnal Pangan dan Gizi, 14(2), 107–114.
- Syahrizal. (2017) “*Higiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan Escherichia Coli di Peralatan Makan Pada Warung Makan*”, Aceh Nutrition Journal. 2(2), pp. 132–136.

Wahyuningsih, R. (2019). *Identifikasi adanya bakteri Escherichia coli pada minuman es teh yang dijual disekitar STIKES BCM Pangkalan BUN Wilayah Kotawaringin Barat*. Jurnal Borneo Cendekia, 3(1), pp.93-106.

World Health Organization. (2022). Food safety. Geneva: World Health Organization. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Yuniatun, T., Purwantisari, M, S & Yuliatwati, S. (2017). *Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Mikrobiologis Pada Makanan Gado-Gado Di Kecamatan Tembalang Kota Semarang*. Jurnal Kesehatan Masyarakat 5(4), pp.2356-3346.