

DAFTAR PUSTAKA

- Ananda, B. R. & Khairiyati, L., (2017). ANGKA KUMAN PADA BEBERAPA METODE PENCUCIAN. *Medical Laboratory Technology Journal*, Volume 82-86.
- Andriansyah, Heru., (2008). *Kontaminasi Air Cucian Alat Makan yang Tidak Mengalir Oleh Salmonella di Warung Makan Wilayah Kampus Universitas Jember*. [Online] Available at: <http://hdl.handle.net/123456789/22313>
- Arisman, (2000). *Identifikasi Perilaku Penjamah Makanan yang Berisiko Sebagai Sumber Keracunan Makanan*. Palembang: Laporan Hasil Penelitian Lembaga Penelitian Universitas Sriwijaya.
- Besse, I., (2018). Pengaruh larutan bonggol nanas (*Ananas comosus* L.merr) dan daun sirih (*Piper betle* L.) dalam menurunkan jumlah kuman pada peralatan makan bakso gerobak. *Skripsi Program Study D.IV Jurusan Kesehatan Lingkungan*.
- BPOM RI, (2019). *Laporan Tahunan 2019 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI*. Jakarta: Badan POM RI.
- Cahyaningsih, Chairini & Tri, (2009). Hubungan hygiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis peralatan makan di warung makan. *Berita Kedokteran Masyarakat*, Volume 25, pp. 180-188.
- Campbell, N. A., Reece, J. B., Urry, L. A. & Cain, M. L., (2015). *Biology*. 10th ed. s.l.:Pearson Education.
- Chandra B, (2012). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC Buku Kedokteran.
- Depkes RI, (2003). *Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/2003. Tentang Pedoman Persyaratan Makanan Jajanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Depkes RI, (2004). *Hygiene sanitasi makanan dan minuman*. Jakarta: Anonim.
- Depkes RI, (2006). *Modul Khursus Hygiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Depkes RI.

- Depkes RI, (2013). *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Djaja, M. & Aryastami, N., (2010). Pengaruh Jenis Tempat Pengolahan Makanan terhadap Kontaminasi pada Makanan di Jakarta Selatan. *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*.
- Indrajayani, (2018). Gambaran higiene sanitasi dengan kandungan bakteriologis pada peralatan makan Angkringan di Kabupaten Barru. *Skripsi Program study D.IV Jurusan Kesehatan Lingkungan*.
- Indrawati, K. P., (2012). Pembentukan Ruang Kolektif Oleh Masyarakat (Studi Kasus : Angkringan Tugu Yogyakarta). *Skripsi pada Universitas Indonesia*, p. 31.
- Iwantono & Sutrisno, (2001). *Kiat Sukses Berwirausaha*. Jakarta: grasindo.
- KBBI, (2020). *Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI)*. [Online] Available at: <https://kbbi.web.id/warung> [Accessed 25 Desember 2020].
- Marisdayana, R., Sahara, P. & Yosefin, H., (2017). Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan. *Program Studi Kesehatan Masyarakat STIKES Harapan Ibu Jambi*.
- Marissa, N. & Arifin, A. Y., 2012. Higienitas Peralatan Makan Berdasarkan Keberadaan Salmonella SP. di Warung Makan Kota Banda Aceh. *Loka Penelitian dan Pengembangan Biomedis Aceh*.
- Maryunani, A., (2013). *Perilaku hidup bersih dan sehat (PHBS)*. Jakarta: Trans Info Media.
- Melawati, (2010). *Survey Kontaminasi Bakteri Patogen Pada Makanan dan Minuman Yang Dijual Di Sekitar Gedung Perkantoran di Jakarta*. Jakarta.
- Nanuwasa, Franklin & Munir, (2007). *Tata Laksana Hygiene Hidangan, Keracunan Hidangan, Jenis Bakteria*. [Online] Available at: <http://www.ihsmakassar.com>
- Notoatmodjo, S., (2005). *Metodologi Penelitian Kesehatan (Edisi Revisi)*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

- Permenkes, (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Kemenkes RI.
- Pohan & Desmalima, (2009). Pemeriksaan Escherichia Coli pada Usapan Peralatan Makan yang Digunakan oleh Pedagang Makanan di Pasar Petisah Medan Tahun 2009. *Skripsi Sarjana*.
- RI, B., (2019). *Laporan Tahunan 2019 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI*. Jakarta: Badan POM RI.
- Rona, Sulistyani & Nikie, (2016). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Angka Kuman Pada Peralatan Makan Di Lapas Wanita Kelas Iia Semarang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan 4*, Volume 442-449.
- Sarudji, D., (2010). *Kesehatan Lingkungan*. Bandung: CV. Karya Putra Darwati.
- Setyorini, E., (2013). Hubungan Praktek Higiene Pedagang dengan Keberadaan Escherichia Coli pada Rujak yang Dijual di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang.
- Sihite, R., (2000). *Food Product (Dasar-Dasar Tata Boga)*. Surabaya: Penerbit SIC.
- Sugiyono, (2012). *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung: ALFABETA.
- Sugiyono, (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT. Alfabeta.
- Sugiyono, (2014). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Susanna, Dewi & Budi Hartono, (2003). Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-Gado di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Bakteriologis. *Makara Seri Kesehatan*, Volume 7, pp. 21-29.
- Triwibowo, C. & Pusphandani, M., (2013). *Kesehatan lingkungan dan kesehatan keselamatan kerja Yogyakarta*. Yogyakarta: Nuha Medika.
- Tumelap, H. J., (2011). Kondisi Bakteriologi Peralatan Makan Di Rumah Makan Jombang Tikala Manado. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Manado*.