DAFTAR PUSTAKA

Agustiningrum, Y. (2018). Hubungan Hygiene Sanitasi dengan Angka Kuman Peralatan Makan pada Pedagang Makanan Kaki Lima di Alun-Alun Kota Madiun. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689-1699.

Anggraini T, Febrianti F, & Ismanto SD. (2016). Black Tea with Averrhoa bilimbi. LExtract: A Healthy Beverage, 9, 241 -252.

Atmoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene dan Sanitasi Sebagai UpayaMenjagaKualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan. Dhamar Palembang.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2018). Laporan Tahunan Badan POM 2017. Program, 1-50. https://doi.org/10.1111/jocn.13227

Badan Pengawas Obat dan Makanan DIY. (2018). BBPOM_di_Yogyakarta.pdf.

Bobihu, F. (2012). Studi Sanitasi Dan Pemeriksaan Angka Kuman Pada Usapan Peralatan Makan Di Rumah Makan Kompleks Pasar Sentral Kota Gorontalo Tahun 2012. *Public Health Journal*, 1(1)

Cholid, K.A., Darundiati, Y.H. and Sulistiyani, S. (2022) 'Faktor-Faktor Yang Berhubungan Dengan Angka Kuman Pada Peralatan Makan Di Rumah Makan Wilayah Perimeter Dan Buffer Area Pelabuhan Sampit', *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 10(3), pp. 290–297. Available at: https://doi.org/10.14710/jkm.v10i3.32746.

Dinkes DIY. (n.d.). *Rakerkesda DIY-kesling 2019*.

Herlyana, Dhita. (2013). Pengaruh Jenis Sabun Cuci Piring terhadap Angka Kuman pada Pengusapan Alat Makan di Kantin Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Karya Tulis Ilmiah. Poltekkes Kemenkes Bengkulu. Bengkulu.

Kemenkes. (2009). *Kemenkes (2009)*

Kemenkes. (2018). *Kemenkes (2018).*

Machmud, M. (2008). Teknik Penyimpanan dan Pemeliharaan Mikroba. Balai Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan :Bogor.

Mawarsari, S. *et al.* (2020) 'Analisis Kondisi Sanitasi dan Higiene di Kantin SMA Negeri 2 Pare Kediri', *Jtb*, 9(2), pp. 822–828. Available at: https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/36985.

Novitasari, D., Suwanta, P. and Ipmawati, P.A. (2023) 'The Use of Kaffir Lime Peel Filtrate (Citrus Hystrix) in Reducing The Number of Cutlery Germs', 22(1), pp. 55–59.Notoadmojo S. (2012). Promosi Kesehatan dan Perilaku Kesehatan. Jakarta: PT Rineka Cipta.

Nurikhsani, F.A. 2017. Analisis Kantin Makanan. tersedia dalam http://repository.ump.ac.id. Diakses tanggal 22 September 2018.

Rochmawati, A. E., Rachmaniyah, & Rusmiati. (2021). Kualitas Bakteriologis Alat Makan, Personal Higiene, Dan Sanitasi Warung Kopi Di Kendangsari Surabaya Tahun 2021. Jurnal Higiene Sanitasi, 1, 26-32. http://repo.poltekkesdepkes-sby.ac.id/3904/

Sederhana, P. *et al.* (2016) 'Perhitungan Angka Kuman Dan Indentifikasi Bakteri

Dari Alat Makan Pada Restoran, Warung Makan Permanen Sederhana, Dan Pedagang Makanan Kaki Lima Di Kota Manado', *Pharmacon*, 5(2), pp. 322–330. Available at: https://doi.org/10.35799/pha.5.2016.12317.

Suparlan. (2012). Pengantar Pengawasan Hygiene-Sanitasi Tempat-Tempat. Umum Wisata dan Usaha Untuk Umum. Surabaya: Duatujuh.

Trinanda, M.A. 2015. Studi Aktivitas Bakteri Asam Laktat (L. plantarum dan L. fermentum) Terhadap Kadar Protein Melalui Penambahan Tepung Kedelai.

Yulia. (2016). Higiene sanitasi makanan, minuman dan sarana sanitasi terhadap angka kuman peralatan makan dan minum pada kantin. Jurnal Vokasi Kesehatan,II,55-61.https://ejournal.poltekkes-pontianak.ac.id/index.php/JVK/article/view/55/47