

### DAFTAR PUSTAKA

1. Sandika Y, Asti Mulasari S. Hubungan antara Higiene Sanitasi Pedagang dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli pada Milkshake. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat*. 2019;13(1):30–6.
2. World Health Organization. Promoting safe food-handling behaviours [Internet]. [cited 2022 Nov 21]. Available from: <https://www.who.int/activities/promoting-safe-food-handling>
3. Suryani D, Astuti FD. Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 2019;15(1):70–81.
4. Ulfah M. Hygiene Sanitasi Pada Makanan di Angkringan 26 Ilir Kota Palembang. *Jurnal Kesehatan Saelmakers PERDANA*. 2022 Feb 28;5(1):223–8.
5. World Health Organization. Food safety [Internet]. 2022 [cited 2022 Nov 20]. Available from: <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>
6. Hadi BRI, Asih AYP, Syafiuddin A. Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Pedagang Kaki Lima. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia* . 2021 Dec 1;20(6):451–62.
7. Fithria, Yasnani, Nufusi H, Alhajar. Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Keberadaan E.coli Pada Minuman Olahan Di Kendari Beach. *Ikesma: Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*. 2022;18(3):192–9.
8. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. Badan Pengawas Obat Dan Makanan (2021) Laporan Tahunan BPOM 2021 [Internet]. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia; 2021. Available from: [www.pom.go.id](http://www.pom.go.id)
9. Rahayu PW, Nurjanah S, Komalasari E. *Escherichia Coli : Patogenitas, Analisis dan Kajian Risiko*. Kota Bogor: IPB Press; 2018.
10. Istiani HG, Agustiani E. Higiene Penjamah, Sanitasi Pengolahan Makanan, Penyajian Makanan Berhubungan dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli pada Makanan Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Kesehatan Pertiwi*. 2021;3(1):173–8.
11. Elissa Maharani N, Puspito Sari D, Putri Permatasari A. Hubungan Sanitasi Dan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli Pada Makanan Jajanan Di Lapangan Pringgondani Wonogiri. *Jurnal Kesehatan Masyarakat & Gizi*. 2022;5(1):182–7.
12. Dwi Rahmayani R, Melviana Simatupang M. Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi E. Coli Pada Jajanan Sekolah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2019;3(2).
13. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. 2003.

14. Nabila Azzahroh F, Tata Gunawan A, Triyantoro B. Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan Pecel. *Buletin Keslingmas*. 2021;40(4):159–65.
15. Apriany D, Deasy Siregar S, Girsang E. Relationship Sanitation and Personal Hygiene with The Escherichia Coli Bacteria in Doger Ice in Medan Amplas Distric. *Jurnal Kesehatan Global*. 2019;2(2):103–9.
16. Amalia F S, Hestingsih R, Ginandjar P, Wuryanto MA. Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Kualitas Mikrobiologis Jajanan Batagor Di Kecamatan Tembalang. 2019;7(1):221–7. Available from: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
17. Sinaga ER, Base MOW. Gambaran Sanitasi Pedagang Kaki Lima dan Kandungan Bakteri Escherichia Coli Pada Es Batu serta Olahan Kelapa Muda di Kelurahan Kelapa Lima. *Oehonis : The Journal of Environmental Health Research*. 2022;5(1):36–40.
18. [FAO] Food and Agricultural Organization. Preventing E. coli in Food. 2011.
19. Dinas Kesehatan Provinsi Jambi. Profil Kesehatan Provinsi Jambi Tahun 2020. 2020.
20. Dinas Kesehatan Kota Jambi. Data Kesehatan Kota Jambi. Kota Jambi: Dinas Kesehatan Kota Jambi; 2023.
21. Fatma F, Nirtha NNPS RI, Hasbullah UHAH, Sari M, Munthe SA, Argaheni NB, et al. Sanitasi Makanan dan Minuman. Yayasan Kita Menulis; 2021.
22. Nugraheni M. Food Safety And Hygiene. Yogyakarta; 2017.
23. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia NOMOR 1098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran. 2003.
24. Marsanti AS, Widiarini R. Buku Ajar Prinsip Higiene Sanitasi Makanan. Uwais Inspirasi Indonesi; 2018.
25. Departemen Kesehatan RI. Prinsip-prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan. Jakarta: Depkes RI; 2000.
26. Satyarini R, Pratikna RN, Mulia F, Dewi VI. Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan Kantin Sebuah Perguruan Tinggi Di Bandung Untuk Meningkatkan Kesehatan Lingkungan. *Kumawula : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 2021 Feb 7;3(3):375.
27. Ningrum LF, Sulistyorini L. The Sanitary Condition Of Equipment And The Hygiene Of Beverage Ingredients To The Existence Of Escherichia Coli Bacteria In Ice Tea From Stalls In Kelurahan Mulyorejo, Surabaya. *The Indonesian Journal of Public Health*. 2019;14(2):186–98.
28. Departemen Kesehatan RI. Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Dirjen PPM dan PL; 2004.
29. Fathonah S. Higiene dan sanitasi makanan . Semarang: Universitas Negeri Semarang Press (UNNES PRESS); 2005.

30. Isro'in L, Andarmoyo S. Personal hygiene : konsep, proses dan aplikasi dalam praktik keperawatan. Yogyakarta : Graha Ilmu; 2012.
31. Haswita, Sulistyowati R. Kebutuhan Dasar Manusia: Untuk Mahasiswa Keperawatan dan Kebidanan. Jakarta: Trans Info Media (TIM); 2017.
32. Baringbing IJ, Rini WNE, Putri FE. Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Higiene Penjamah Makanan pada Pangan Industri Rumah Tangga di Kecamatan Geragai Tahun 2022 Factors Associated with Food Handler Hygiene Behavior in Home Industry Food in Geragai District in 2022. *Jurnal Kesmas Jambi*. 2023;7(1):31–40.
33. Kusmiyati. Personal Hygiene Dan Sanitasi Lingkungan. Bandung: Media Sains Indonesia; 2021.
34. Lenie Marlinae O, Laily Khairiyati M, Agung Waskito M. Buku Ajar Higiene Makanan Dan Minuman. 2021.
35. Departemen Kesehatan RI. Kumpulan Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Ditjen PPM dan PLP; 2006.
36. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga [Internet]. 2011. Available from: [www.djpp.kemendiknas.go.id](http://www.djpp.kemendiknas.go.id)
37. Islam F, Priastomo Y, Mahawati E, Utami N, Budiastutik I, Hairuddin MC, et al. Dasar Dasar Kesehatan Lingkungan. Pekanbaru: Yayasan Kita Menulis; 2021.
38. Napitupulu LH, Lasriany E, Crystandy M. Analisis Higiene Sanitasi Tempat Penjualan Makanan dan Bakteri Escherichia coli pada Jajanan Manisan di Pasar Ramai Kota Medan. *Journal Of Healthcare Technology And Medicine*. 2019 Apr 15;5(1):102.
39. Farihatun Nisa I, Woro Kasmini Handayani O, Raffy Rustiana E. Analysis of Escherichia Coli Existence Factors in Street Food at Primary School in Nggrogot Distrct. *Public Health Perspectives Journal* [Internet]. 2019;4(1):23–9. Available from: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/phpj>
40. Riyanto A, Dian A. Faktor yang Memengaruhi Kandungan E. coli Makanan Jajanan SD di Wilayah Cimahi Selatan. *MKB*. 2012;44(2).
41. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Peraturan Menteri Kesehatan N o. 416 Tahun 1990 Tentang : Syarat-syarat Dan Pengawasan Kualitas Air. 1990.
42. Zakuan A, Suryani D. Analisis Sanitasi Dan Personal Hygiene Pedagang Angkringan Di Alun-Alun Kota Yogyakarta. Universitas Ahmad Dahlan; 2019.
43. Agustina NL. Hubungan Antara Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli (Studi Pada Warung Jus Buah Di Sekitar Kampus UNNES Sekaran Gunungpati Semarang Tahun 2011). [Semarang]: Universitas Negeri Semarang; 2011.

44. Anggraini WIAA. Hubungan Personal Higiene Penjamah Dengan Keberadaan Bakteri Coliform dan Escherichia Coli Pada Es Jeruk Di Pasar Kawak Kelurahan Rejosari Kecamatan Kawedanan Magetan. [Madiun]: Stikes Bhakti Husada Mulia Madiun; 2018.
45. Purnawijayanti Hiasinta A. Sanitasi Hiegiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengelolaan Makanan. Yogyakarta: Kanisius; 2001.
46. Yang X, Wang H. Escherichia Coli. Encyclopedia of Food Microbiology: Second Edition. 2014 Jan 1;695–701.
47. Sumampouw OJ. Mikrobiologi Kesehatan. Yogyakarta: Deepublish; 2019.
48. Jawetz, Melnick, Adelbergs. Medical Microbiology. McGraw-Hill Education; 2013.
49. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga. 2003.
50. Kumar V, Frcpath MM, Abbas AK, Aster JC. Buku Ajar Patologi Robbins. Singapore: Elsevier; 2019.
51. WHO. Penyakit Bawaan Makanan, Fokus Pendidikan Kesehatan. Jakarta; 2005.
52. Azwar A. Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan . Jakarta: PT Mutiara Sumber Widya; 1996.
53. Rudiana S. Faktor Sanitasi Yang Berhubungan Dengan Kontaminan Colifrom Pada Makanan Matang Di Tempat Pengolahan Makanan Daerah Jakarta Selatan. [Depok]: Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia; 2002.
54. Singgih H S, Koesharto, Hadi U K, Gunandini D J, Soviana S, Wirawan I A, et al. Hama Perbukitan Indonesia Pengenalan, Biologi, & Pengendalian. Bogor: Institusi Pertanian Bogor; 2006.
55. Departemen Kesehatan RI. Kumpulan Modul Kursus Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Ditjen PPM dan PLP; 2010.
56. Purnawijayanti HA. Sanitasi higiene dan keselamatan kerja dalam pengolahan makanan. Yogyakarta : Kanisius; 2001.
57. Fathonah S. Higiene dan Sanitasi Makanan. Semarang: Universitas Negeri Semarang Press (UNNES PRESS); 2005.
58. Suardana IW. Higiene Makanan. Bali: Denpasar Udayana University Press; 2009.
59. Amaliyah N. Penyehatan Makanan dan Minuman. Yogyakarta: Deepublish; 2017.
60. Susanna D, Hartono B. Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak Dan Gado-Gado Di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Bakteriologis. MAKARA of Health Series [Internet]. 2009;7(1):21–8. Available from: <https://www.researchgate.net/publication/47406798>
61. Yunus R, Mongan R, Rosnani. Cemaran Bakteri Gram Negatif Pada Jajanan Siomay Di Kota Kendari. Medical Laboratory Technology

- Journal [Internet]. 2017;3(1):87–92. Available from: <http://ejournal-analiskesehatan.web.id>
62. Toruan SAL, Manu TT, Evriarti PR, Ikhsanita Z. Pemanfaatan Air Kelapa Muda Sebagai Media Alternatif Mac Concey Untuk Pertumbuhan Escherichia Coli Dan Salmonella Typhi. *Journal of Indonesian Medical Laboratory and Science*. 2023;4(1):25–36.
  63. Mahon C, Lehman D, Manuselis G. *Textbook of Diagnostic Microbiology*, 5th edition. Philadelphia: Saunders Elsevier; 2015. 181–420 p.
  64. Lazuardi W, Wicaksono AW, Utama FN. Identifikasi Uji Biokimia Bakteri Bacillus sp. sebagai Bakteri Petrofilik Pendegradasi Kontaminan pada Proses Bioremediasi. [Bogor]: IPB; 2014.
  65. Sari DA, Hadiyanto. Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* [Internet]. 2013;2(2):52–9. Available from: [www.journal.ift.or.id](http://www.journal.ift.or.id)
  66. Notoatmodjo S. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta; 2011.
  67. Sugiyono. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi (Mixed Methods)*. Bandung: Alfabeta; 2015.
  68. Rifka Agustianti, Pandriadi, Lissiana Nussifera, Wahyudi, L. Angelianawati, Igat Meliana, et al. *Metode Penelitian Kuantitatif Dan Kualitatif*. Makassar: Tohar Media; 2022.
  69. Saryono. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Yogyakarta: Mitra Cendekia; 2011.
  70. Soemarno. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Klinik*. Yogyakarta: Departemen Kesehatan RI; 2000.
  71. Diyanah KC, Nirmalasari N, Azizah R, Pawitra AS. Faktor Personal Hygiene Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Makanan Di Jasaboga Asrama Haji Surabaya. *PREPOTIF Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 2021;5(2):673–80.
  72. Novelia G, Karimuna SR, Harun H. Hubungan Higiene Dan Sanitasi Dengan Kontaminasi Escherichia Jajanan Gorengan Dikantin SDN Kecamatan Poasiakota Kendari Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Univ Halu Oleo*. 2020;1(1):1–7.
  73. Yunus SP, Umboh JML, Pinontoan O. Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. *JIKMU*. 2015;5(2):210–20.
  74. Arrazy S. Analisis Higiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Makanan Di Pasar Tradisional Kota Medan. [Medan]: Universitas Islam Negeri Sumatera Utara; 2020.
  75. Satyaningsih A, Sabulu Y, Munandar S. Gambaran Higiene Sanitasi Dan Keberadaan Escherichia Coli Dalam Jajanan Kue Basah Di Pasar Kota Kendari Tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. 2017;2(5):1–10.

76. Riana A, Sumarmi S. Hubungan Kontaminasi Coliform Dan Skor Perilaku Higiene-Sanitasi Pada Pedagang Jajanan Di Kantin Sekolah Dan Pedagang Keliling. *Media Gizi Indonesia*. 2018 Aug 8;13(1):27.
77. Khuswataningrum T, Tunggul Pawenang E. Gambaran Sanitasi Lingkungan dan Higiene Perorangan Pedagang Jus Buah di Sekaran Gunungpati Semarang. 2015; Available from: <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ujph>
78. Sunaryo. Kondisi Hygiene dan Sanitasi Pedagang Sate Ayamdi Kecamatan Kota Kabupaten Ngawi. *2-TRIK: Tunas-Tunas Riset Kesehatan*. 2021;11(4):196–202.
79. Sinaga ER, Weni Base MO. Gambaran Sanitasi Pedagang Kaki Lima dan KandunganBakteri Escherechia Coli Pada Es Batu serta Olahan Kelapa Muda di Kelurahan Kelapa Lima. *Oehonis : The Journal of Environmental Health Research*. 2022;5(1):36–40.
80. Notoatmodjo S. *Kesehatan Masyarakat Ilmu dan Seni*. Jakarta: PT Rineka Cipta; 2011.
81. Subhi Ramadhani D, Umar Abidin A, Isna Ardhayanti L. Hubungan Antara Sanitasi Lingkungan Dengan Keberadaan Escherichia Coli Di Warung Makan Indomie (Warmindo) Sekitar Universitas Islam Indonesia. Yogyakarta ; 2018.
82. Firdausi F, Rahardjo M, Hanani YD. Hubungan Kondisi Sanitasi Dan Personal Higiene Pekerja Dengan Jumlah Angka Kuman Pada Ikan Asap Di Bandarharjo Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat [Internet]*. 2017;5(5):639–48. Available from: <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
83. Kurniasih RP, Nurjazuli, D Hanani Y. Hubungan Higiene Dan Sanitasi Makanan Dengan Kontaminasi Bakteri Escherichia Coli Dalam Makanan Di Warung Makan Sekitar Terminal Borobudur, Magelang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat [Internet]*. 2015;3(1):549–58. Available from: <http://ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/jkm>
84. Darna, Turnip M, Rahmawati. Identifikasi Bakteri Anggota Enterobacteriaceae pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong. *Jurnal Labora Medika*. 2018;2(2):6–12.
85. Bintara Birawida A, Selomo M, Fajaruddin Natsir M, Rahmawati I, Rachmat M. Sanitasi Dan Keberadaan Bakteri Pada Air Minum Dengan Risiko Diare Di Pulau Barrang Lompo. *Jurnal Nasional Ilmu Kesehatan (JNIK) LP2M Unhas*. 2020;3(1):1–13.
86. Tombokan C, Waworuntu O, Buntuan V. Potensi Penyebaran Infeksi Nosokomial Di Ruangan Instalasi Rawat Inap Khusus Tuberkulosis (IRINA C5) BLU RSUP Prof. Dr. R. D. Kandou Manado. *Jurnal e-Biomedik (eBm)*. 2016;4(1):1–8.
87. Jawetz, Melnick, Adelberg. *Mikrobiologi Kedokteran*. 25th ed. Jakarta: EGC; 2012.
88. Panji Islamy G, Sumarmi S, Farapti. Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang. *Amerta Nutrition*. 2018;2(1):29–36.

89. Lasidengki AS, Kanan M, Sakati SN, Sudarsa C. Gambaran Kualitas Makanan Ditinjau dari Keberadaan E.Coli pada Warung Makan Kadampe di Kota Luwuk Kabupaten Banggai (Overview of Food Quality Reviewed From the Presence of E.Coli in Kadampe Food Stalls in Luwuk City Banggai District). *Buletin Kesehatan MAHASISWA* [Internet]. 2023;2(1):65–9. Available from: <https://journal.fkm-untika.ac.id/index.php/jpmeoj>
90. Asokawati R, Chahaya I, Dharma S. Gambaran Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan dan Keberadaan Bakteri Escherichia coli pada Peralatan Makan di Lingkungan Kantin Universitas Sumatera Utara Tahun 2015. *Lingkungan dan Keselamatan Kerja*. 2015;4(3):1–9.
91. Politon FVM, Novarianti N. Higiene Sanitasi Pengolahan dan Keberadaan Bakteri E. coli pada Es Teh di Warung Makan Kelurahan Mamboro Palu Utara. *Banua: Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 2022 Jun 30;2(1):16–22.
92. Septiyasari E, Sofyanita EN. Gambaran Bakteri Escherichia Coli Pada Jajanan Gorengan Di Sepanjang Jalan Tlogosari Raya Semarang. *Jurnal Dunia Ilmu Kesehatan (JURDIKES)*. 2023 Jun 11;1(1):22–7.
93. Yulistiani R, Jariyah, Raharjo D, Sarofa U, Sabrina DA. Tingkat cemaran bakteri Coliform dan Escherichia coli pada makanan dan minuman sebagai dampak kondisi higiene sanitasi di Sentra Kuliner Penjaringansari, Surabaya. *Teknologi Pangan : Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*. 2023 Feb 1;14(1):3565.