

DAFTAR PUSTAKA

1. Di M, Makan R, Ada Y, Wilayah DI. Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Higien Penjamah Makanan Di Rumah Makan Yang Ada Di Wilayah Kerja Kantor Kesehatan Pelabuhan Padang. *J Endur*. 2022;7(1):138–147. doi:10.22216/jen.v7i1.829
2. Agustina T, Teknik F. Kontaminasi Logam Berat Pada Makanan Dan Dampaknya Pada Kesehatan. *Teknoba*. 2014;1(1):53–65.
3. Mirawati M, Lestari E, Djajaningrat H. Identifikasi Salmonella Pada Jajanan Yang Dijual Di Kantin Dan Luar Kantin Sekolah Dasar. *J Ilmu dan Teknol Kesehat*. 2014;1(2):141–147. www.digilib.its.ac.id.
4. Utami AP. Kajian Literatur: Hubungan Personal Higien Penjamah Makanan dengan Kontaminasi Escherichia Coli pada Makanan. *J Food Culin*. 2021;4(1):25. doi:10.12928/jfc.v4i1.4032
5. Pamela T, Malonda NSH, Joseph WBS. Identifikasi Keberadaan Salmonella sp Pada Jajanan Kue Lapis Di Kota Manado Tahun 2014. Published online 2014:8.
6. Nurawati S, Prodjosoeowo S, Chairunnisa NH, Djauhari H, Alisjahbana B. Faktor Risiko Penyebab Foodborne Disease pada Siswa SD. *J Sist Kesehat* 2019;4(4):180–184. http://jurnal.unpad.ac.id/jsk_ikm/article/view/22990%0A%0Ahttp://jurnal.unpad.ac.id
7. Bintsis T. Microbial pollution and food safety. *AIMS Microbiol*. 2018;4(3):377–396. doi:10.3934/microbiol.2018.3.377
8. Quinto EJ, Caro I, Villalobos-Delgado LH, Mateo J, De-Mateo-silleras B, Redondo-Del-río MP. Food safety through natural antimicrobials. *Antibiotics*. 2019;8(4):1–30. doi:10.3390/antibiotics8040208
9. Yulianto D, Sukrama IDM, Hendrayana MA. Isolasi bakteri Escherichia coli pada lawar merah babi di kota Denpasar. *Intisari Sains Medis*. 2019;10(1):53–56. doi:10.15562/ism.v10i1.238

10. Atma Y. Angka Lempeng Total (Alt), Angka Paling Mungkin (Apm) Dan Total Kapang Khamir Sebagai Metode Analisis Sederhana Untuk Menentukan Standar Mikrobiologi Pangan Olahan Posdaya. *J Teknol.* 2016;8(2):77. doi:10.24853/jurtek.8.2.77-83
11. Azizah AN, Oktanova MA. Higiene Dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar. *J Kesehat Lingkung J dan Apl Tek Kesehat Lingkung.* 2019;15(2):615–622. doi:10.31964/jkl.v15i2.77
12. Paratmanitya Y, Aprilia V. Kandungan bahan tambahan pangan berbahaya pada makanan jajanan anak sekolah dasar di Kabupaten Bantul. 2016;(1).
13. Darmayani S, Rosanty A, Vanduwina V. Identifikasi Bakteri *Salmonella* sp. Pada Telur yang dijual di Pasar Kota Kendari Provinsi Sulawesi Tenggara. *Biog J Ilm Biol.* 2017;5(1):21–26. doi:10.24252/bio.v5i1.3429
14. Holderman M V., De Queljoe E, Rondonuwu SB. Identifikasi Bakteri Pada Pegangan Eskalator Di Salah Satu Pusat Perbelanjaan Di Kota Manado. *J Ilm Sains.* 2017;17(1):13. doi:10.35799/jis.17.1.2017.14901
15. Moelyono LA, Ismail A, Susilaningih N. Pengaruh Pemberian Ekstrak Daun Sirih Merah (*Piper Crocatum*) Terhadap Gambaran Limfosit Darah Tepi Studi Pada Mencit Balb/C Yang Diinfeksi *Salmonella Typhimurium*. *J Kedokt Diponegoro.* 2017;6(2):337–346.
16. Lab M. The microbiology manual, the gateway to microbiology. Published online 2012.
17. Yuswananda NP. Identifikasi bakteri *salmonella* sp. pada makanan jajanan di Masjid Fathullah Ciputat tahun 2015. Skripsi. Published online 2015:1–64.
18. Brooks AGF, Carroll KC, Butel JS, Morse SA. Medical Microbiology 24 th Edition. 2007;7(3):273–275.

19. Ulya NN, Fitri I, Widyawati DI. Gambaran Makroskopis dan Mikroskopis Bakteri *Salmonella typhi* dan *Salmonella paratyphi* pada Penderita Demam Tifoid Macroscopic and Microscopic Profile of *Salmonella typhi* and *Salmonella paratyphi* Bacteria In Typhoid Fever Sufferers. 2020;1(2):40–46.
20. Hasrawati. Tingkat Cemarkan Bakteri *Salmonella* sp pada Daging Ayam yang Dijual di Pasar Tradisional Makasar. Skripsi. 2017;4(15):15.
21. Wardani W. Identifikasi Cemarkan Bakteri Patogen *Salmonella* sp Pada Ikan Tongkol (*Euthynnus Affinis*) Di Pasar Tradisional Dan Pasar Modern Kota Semarang. Univ Islam Negeri Walisongo Semarang. Published online 2021.
22. Prihastika E, Savira M, Anggraini D. Identifikasi *Salmonella* sp. Dan *Shigella* sp. Pada Tinja Anak Dengan Diare yang berobat Di Puskesmas Rawat Inap Kota Pekanbaru. Fak Kedokt Univ Riau. 2012;(1):1–9.
23. Yunus R, Mongan R, Jurusan Analis Kesehatan Poltekkes Kemenkes Kendari Jl Jend Nasution No G RA, kendari k. medical laboratory technology journal cemarkan bakteri gram negatif pada jajanan siomay di kota kendari. med lab technol j. 2017;3(1):87–92. <http://ejurnal-analiskesehatan.web.id>
24. Verawati N, Aida N, Aufa R. Analisa Cemarkan Bakteri Coliform dan *Salmonella* sp. pada Tahu di Kecamatan Delta Pawan Analysis of Coliform and *Salmonella* sp from Tofu at Kecamatan Delta Pawan. 2019;6(1):61–71.
25. Christiva RH. Kantin Sekolah Dasar. 2020;14(56):9–18.
26. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Published online 2019:1–308.
27. Ray B. Food microbiology laboratories. Vol 35.; 2005. doi:10.1108/nfs.2005.01735aab.015

28. Fatiqin A, Novita R, Apriani I. pengujian salmonella dengan menggunakan media ssa dan e. coli menggunakan media emba pada bahan pangan. *Indobiosains*. 2019;1(1):22–29. doi:10.31851/indobiosains.v1i1.2206
29. Maritsa HU, Aini F, Saputra A, Nurhakim DS, Sihombing GM. Isolasi dan Identifikasi Cemaran Bakteri Salmonella sp. pada Daging Ayam dan Ikan Mentah. *Biosite |Biologi Sains Terap*. 2018;3(2):61–64. doi:10.22437/bs.v3i2.4427
30. Hall GS. Bailey & Scott's Diagnostic Microbiology, 13 th Edn . Lab Med. 2013;44(4):e138–e139. doi:10.1309/lm5jc0ph0oggbzz
31. Kurniati ID, Setiawan R, Rohmani A, et al. Buku Ajar.; 2015.
32. Syafirah S, Andrias DR. Higiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri Di Kecamatan Mulyorejo, Surabaya. *Media Gizi Indones*. 2012;10(2014):1–6.
33. Nugroho MD., Yudhastuti R. Kondisi Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin di SMAN 15 Surabaya. *J Kesehat Lingkung*. 2014;7(2):166–170.
34. Muna F, Khariri. Bakteri patogen penyebab foodborne disease. *Pros Semin NasBiol*. 2020;6(1):74–79. <https://journal3.uin-alauddin.ac.id/index.php/psb/article/view/15374>
35. Siyam N, Cahyati WH. Peningkatan Kapasitas Penghuni Pondok Pesantren dalam Pencegahan Food Borne Diseases dengan Metode Peer Education. *Visikes J Kesehat Masy*. 2018;17(2):136–147. publikasi.dinus.ac.id
36. Usdiyanto. Identifikasi Bakteri Salmonella sp. pada Bakso Bakar yang Dijual di Kecamatan Sumber Kabupaten Cirebon. *J Chem Inf Model*. Published online 2018.
37. Irawan DWP. Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit.; 2016.
<https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/wp-content/uploads/2020/03/buku-isbn-prinsip-2-hs-makanan-di-rs.pdf>

38. BPOM. Penerapan Peraturan Badan POM tentang Cemarkan Mikroba dalam Pangan Olahan. Direktorat Stand Pangan Olahan Deputi Bid
39. Pengawas Pangan Olahan Badan POM RI. Published online 2019:1–88.
BPOM. Pedoman Kriteria Cemarkan pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga [Internet]. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. 2012. 1–50 hal. Tersedia pada: https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJS_tentang_Cemarkan.pdf
40. Haderiah, Sari N. Gambaran kualitas bakteriologis angka lempeng total (ALT) pada pentol goreng di Sekolah Dasar Kecamatan Barombong Kabupaten Gowa. Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat. 2019;19(2):168-172
41. Saputri DE, Inayah. Gambaran hygiene sanitasi pengolahan bakso dengan kualitas bakteriologis di Limbung Kabupaten Gowa. Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat. 2020;20(1):42-47.
42. Kemenkes RI. Kepmenkes No. 1098/ MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Tahun 2003 Diakses dari <https://dinkes.sumselprov.go.id>
43. Ardat DA. Isolasi Dan Identifikasi Bakteri *Shigella Sp* Pada Feses Sapi Di Tempat Pembuangan Akhir (TPA) Tamangapa Kota Makassar. tahun 2023
44. Pertiwi DP, Farhan A, Prasetyaningati D. Identifikasi bakteri *Salmonella sp* dan *Escherichia coli* pada bakso bakar yang dijual di Alun-Alun Kota Jombang. 2018;2(1)24-26
45. Agustini NKS, Putra INK, Permana DGM. Studi Cemarkan Mikroba Pada Produk Pangan Tradisional “Lawar Putih Daging Babi” Di Kecamatan Denpasar Utara. J Ilmu dan Teknol Pangan. 2020;9(1):20.
46. Utari LK, Riyanti R, Santosa PE. Status mikrobiologis daging broiler di Pasar Tradisional Kabupaten Pringsewu. J Ilm Peternak Terpadu 2016;4(1):63–6. Tersedia pada: <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JIPT/article/view/1253>

47. Wahyuni S, Ak MD, Jalaluddin M, Helmi TZ. Isolasi Salmonella sp . dan Prevalensinya pada Tembolok (Inguviens) Ayam Buras dan Ayam Ras di Pasar Ayam Peunayong Kota Banda Aceh Isolation of Salmonella sp . and Prevalence from Crops (Inguviens) in Local Chicken and Broiler in Poultry Market Peu. 2022;40(3).
48. Yuliani NS, Wera E, Bulu PM. Identifikasi Bakteri Salmonella Sp Dan Jumlah Total Kontaminan Bakteri Coliform Pada Ikan Kembung (Scomber sp) yang Dijual di Pasar Impres dan Oeba. Partner. 2013;16(1):16–20.
49. Indraswati D. Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). 2016. 1–40 hal.
50. Fauziah R, Suparmi. Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. 2022;4(1):15-17
51. Tama, A. P., Hasna, V. L., Hermawan, K. A., Utami, M. R., & Nurfadhila, L. Metode Analisis Cemarkan Mikroba pada Makanan : Review Artikel. Journal of Pharmaceutical and Sciences. 2023;6(2):586–591
52. Yusuf A, Soga GD. Penyuluhan Tentang Cemarkan Mikroba Pada Bhan Makanan Di Desa Sejahtera, Kecamatan Bulango Selatan Kabupaten Bone Bolango. 2022;20(20):4-6
53. Apriani L, Rahmawati. Deteksi Bakteri Salmonella Dan Shigella Pada Makanan Burger Di Sungai Raya Pontianak. 2019;8(3):53-57
54. Sari N, Erina, Abrar M, Wardani E, Daud R. Isolasi Dan Identifikasi Salmonella Sp Dan Shigella Sp Pada Feses Kuda Bendi Di Bukittinggi Sumatera Barat. 2018;2(3):402-410
55. Aini F. Isolasi Dan Identifikasi Shigella Sp. Penyebab Diare Pada Balita. 2018;4(1):1-40
56. Sembiring Br, Suarjana GK, Tono KP. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Shigella spp. Penyebab Diare pada Anjing. 2023;15(1):60-67
57. Pakbin B, Manuel WB, Thomas B. Mekanisme Molekuler Patogenesis Shigella. 2023;24(3):24-48

58. Chrismasyanti DS, Suastini KD, Cawis SN, Dewi SW. Pengaruh Ekstrak Jahe Merah (*Zingiber Officinale*.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri *Shigella Dysentriae*. 2020;17(2)136-143
59. Christiva RH, Rusmiati, Setiawan. Analisis Risiko Cemaran Mikrobiologis Pada Pengolahan Peralatan Makanan Dan Minuman Di Kantin Sekolah Dasar. 2020;14(1)9-18
60. Putra GAU, Darwinata AE, Pinatih KJP, Fatmawati ND. PREVANLENSI BAKTERI *Salmonella Sp* DAN *Shigella Sp* PADA DAGING AYAM POTONG YANG DIJUAL OLEH PEDAGANG PASAR TRADISIONAL DI KOTA DENPASAR. 2022;11(4)55-60
61. Setiawati Y, Purbowati MR, Ulfa M. Pengaruh Perbedaan Waktu Pajan Terhadap Jumlah Bakteri *Salmonella Sp*. Dan *Shigella Sp*. Pada Jajanan Pedagang Kaki Lima Di Lingkungan Kampus 1 Universitas Muhammadiyah Purwokerto. 2017. 47-58 Hal.
62. Mustikaning A, Kurnia P. Identifikasi Keberadaan Bakteri Coliform Dan Total Mikroba Dalam Es Dung-Dung Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. 2018;13(1)41-48
63. Apriani L, Rahmawati, Kurniatuhadi R. Deteksi Bakteri *Salmonella* Dan *Shigella* Pada Makanan Burger Di Sungai Raya Dalam Pontianak. 2019;8(3)53-57
64. Hekmah N, Fathullah MD, Norhasanah. Cemaran Mikrobiologi Pada Makanan, Air Dan Kesehatan Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Di Banjarmasin. 2022;11(4)322-327
65. Misnayati, Tunnisa F, Purwandhani SN, Sudjatini. Identifikasi Cemaran Mikroba (*Coliform*, *E. Coli*, *Salmonella*) Pada Burger Siap Santap Yang Ada Di Yogyakarta. 2022;4(2)2-9