DAFTAR PUSTAKA

Agustina, S. D., & Khomsatun, K. (2015). *Kabupaten Purbalingga Tahun 2015*.

Apriyanthi, W. & W. (2022). Identifikasi Bakteri Kontaminan Pada Gelang Tri Datu. *Jurnal Biologi Makassar*, *7*(2), 24–33.

Atomoko, T. P. H. (2017). Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, *8*(1), 1–9.

Black, J.G. 2008. Microbiology, 7th edition. John Wiley & Sons, Inc. Arlington.

Bobihoe, J., 2012. Sistem Tanam Padi Jajar Legowo. Jambi: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.

Chandra,B 2006, *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.

Depkes RI, 2003. Kepmenkes RI No. 1098/Menkes/SK/VII/2003. Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Depkes RI, Jakarta.

Depkes RI, Petunjuk Pemeriksaan Mikrobiologi Usap Alat Makan dan Masak. Pusat laboratorium Kesehatan Depkes RI : Jakarta.1991

Herawati, Novriyanto, S., & Sumarto, Z. (2022). Kualitas Bakteriologis Pada Peralatan Makan Di Warung Makan Kadompe Di Kota Luwuk Kabupaten Banggai. *Ilmu Kesehatan*, 200-206.

Indraswati, D. 2016. Kontaminasi Makanan. Ponorogo: Forum Ilmiah kesehatan.

Irawan, D. W. P. (2016). Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman Di Rumah Sakit. In *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*. https://kesling.poltekkesdepkes-sby.ac.id/wp-content/uploads/2020/03/BUKU-ISBN-PRINSIP-2-HS-MAKANAN-DI-RS.pdf

Karina, Sa'diah Multi, Endang Titi Amrihati, 2017. P*usat Pengembangan Kuliner,* Bahan Ajar Gizi, BP2SDM Kemenkes RI

Kartika, J. A. S., Yuliawati, S. & Hestiningsih, R., (2017). Faktor-faktor yang berhubungan dengan Jumlah Angka Kuman dan Keberadaan Eschericia coli pada

Alat Makan (Studi Penelitian di Panti Sosial Asuh Kyai Ageng Majapahit). Jurnal Kesehatan Masyarakat, Volume 5(4), pp. 378-386.

Kemenkes RI. (2011). Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/ VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. *Journal of Chemical Information and Modeling*, *53*(9), 1689–1699.https://peraturanpedia.id/peraturan-menteri-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011/

Kuswiyanto (2016) Baktertologi 2 Ajar Analis Kesehatan. Edited by E. Mardella. Buku Kedokteran EGC, Jakarta

Mahon, C. 2015. *Textbook of Diagnostic Microbiology 5th edition.* Saunders Elsevier. Philadelphia.

Mamay, Erlinawati, N.A., Mutmaina, G.N. 2018. Panduan Praktikum Bakteriologi. Edisi ke-1. Bandung: Manggu Makmur Tanjung Lestari.

Pradiko, H., Yustiani, Y. M., & Kamsi, T. Al. (2019). Kajian Pengaruh Kualitas Air Sungai Cikapundung Kandungan Escherichia Coli Air Sumur (Studi Kasus Kelurahan Babakan Ciamis, Kota Bandung). *Jurnalis*, *2*(2), 90–100.

Radji, M. 2019. *Buku Ajar Mikrobiologi : Panduan Mahasiswa Farmasi & Kedokteran.* Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Riky, R. (2019). Identifikasi Adanya Bakteri E.Coli Pada Air Sungai Arut Pangkalan Bun. *Jurnal Borneo Cendekia*, *3*(1), 107–112. https://doi.org/10.54411/jbc.v3i1.184

Syah Putra, A. R., Effendi, M. H., Koesdarto, S., Suwarno, S., Tyasningsih, W., & Soelih Estoepangestie, A. T. (2019). IDENTIFIKASI BAKTERI Escherichia coli PENGHASIL Extended Spectrum β-Lactamase DARI SWAB RECTAL SAPI PERAH MENGGUNAKAN METODE VITEK-2 DI KUD TANI WILIS SENDANG KABUPATEN TULUNGAGUNG. *Journal of Basic Medical Veterinary*, *8*(2), 108. https://doi.org/10.20473/.v8i2.20414

Soedarto. (2015). *Mikrobiologi Kedokteran* . jakarta: CV. Sagung Seto.

Syahrizal, S. (2017). Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Kandungan Escherichia Coli Diperalatan Makan Pada Warung Makan. *AcTion: Aceh*

Nutrition Journal, *2*(2), 132. https://doi.org/10.30867/action.v2i2.67

Telew, M., Joseph, W. B., & Pinontoan, O. (2018). Gambaran Angka Kuman Dan Keberadaan Escherichia Coli Pada Peralatan Makan Rumah Makan Di Kelurahan Mahakeret Barat Dan Mahakeret Timur Kecamatan Wenan Kota Manado. J*urnal KESMAS Vol. 7 No. 5, 2018*

Trisnajati. (2018). PENGETAHUAN DAN PRAKTIK TENAGA PENCUCI ALAT SAJI SERTA IDENTIFIKASI KEBERADAAN BAKTERI Escherichia coli PADA PERALATAN MAKAN DI RUMAH SAKIT UMUM DAERAH (RSUD) K.R.M.T WONGSONEGORO SEMARANG. 67–73

Viki, H., Utami, T., & Febriani, H. (2023). Deteksi Kontaminasi Bakteri Escherichia coli pada Alat Makan di Warung Lesehan di Sekitar Nologaten Yogyakarta Detection of Escherichia coli Bacterial Contamination on Cutlery at Warung Lesehan Around Nologaten Yogyakarta 2017 Tentang Standar Baku Mutu Ke. *Journal of Medical Laboratory in Infectious and Degenerative Diseases*, *1*(1), 17–24.

Wiwoho, A. 2008.*Pengetahuan Tata Hidang teori dan praktik.* Penerbit Erlangga.

Willey, J.M., Sherwood, L.M., Woolverton, C. J. (2008). *Presscot's Microbiology*. Mc Graw Hill.

Yusmaniar, Wardiyah., K. N. (2017). *Bahan Ajar Mikrobiologi dan Parasitologi Farmasi*. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.