

DAFTAR PUSTAKA

- AGUSTIAJI, A. (2023). *GAMBARAN KADAR HEMOGLOBIN PADA SISWI SMPN 1 DAWAN KECAMATAN DAWAN KABUPATEN KLUNGKUNG*.
- Almatsier. (2001). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta.
- Andriani. (2013). *Analisis Total Mikroba dan Nilai Gizi (Protein) Pada Lawa Bale Makanan Tradisional Sulawesi Selatan*.
- Anggreni, K. L. (2023). *GAMBARAN ANGKA LEMPENG TOTAL PADA NASI JINGGO YANG DIJUAL DIKAWASAN DESA KUBUTAMBAHAN KABUPATEN BULELENG*.
- Arisman. (2009). *Keracunan Makanan*. Jakarta.
- Basarang, M., Rauf, D., & Dantuma, Y. (2017). *UJI BAKTERIOLOGIS KELAYAKAN PANGAN KUE PIA GORONTALO TIDAK BERMEREK YANG DIPERJUALBELIKAN DI PASAR SENTRAL KOTA GORONTALO*.
- Bintsis, T. (2017). Foodborne pathogens. *AIMS Microbiology*, 3(3), 529.
- Bintsis, T. (2018). Microbial pollution and food safety. *AIMS Microbiology*, 4(3), 377.
- BPOM RI. (2008). *Informasi Obat Nasional Indonesia (IONI)*. <https://pionas.pom.go.id/ioni>.
- BSN. (2022). *SNI 2973:2022 Tentang Biskuit*. Jakarta.
- Buckle, K., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (2012). *Ilmu Pangan*. Jakarta.
- DEPKES RI. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta.
- Fauzi, H. (2013). *Sterilisasi dan Macam-Macamnya*. Bogor.
- Gozali, I. (2016). *Aplikasi Analisis Multivariete Dengan Program IBM SPSS 23 (Edisi 8)*. Cetakan ke VIII. Semarang.
- Gupta, N. V., & Shukshith, K. S. (2016). Qualification of Autoclave. *International Journal of PharmTech Research*, 9(4), 220–226.
- Hakim, A. R. (2012). Hubungan Kondisi Higiene Dan Sanitasi Dengan Keberadaan Escherechia Coli Pada Nasi Kucing Yang Dijual Di Wilayah Tembalang Semarang Tahun 2012. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro*, 1(2), 18839.
- Handayani, M., Suryanto, D., Siregar, T., & Efendi, Z. (2015). Aktivitas Antimikroba Ekstrak Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*) Terhadap Bakteri *Aeromonas hydrophila*, *Edwardsiella tarda* dan Jamur *Saprolegnia sp. Aquacoastmarine*, 8(3), 11.

- Hardani. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Yogyakarta.
- Ikenganyia, E., Anikwe, M., Omeje, T., & Adinde, J. (2017). Plant tissue culture regeneration and aseptic techniques. *Asian Journal of Biotechnology and Bioresource Technology*, 1(3), 1–6.
- Imari, S. (2011). *Investigasi KLB Keracunan Pangan*. Jakarta.
- Jamhari, M. (2018). *Uji Mikrobiologis pada Sampel Makanan dan Minuman*.
- Jannah, A. (2014). Hubungan Pengetahuan Peserta Didik Kelas V MIN Bawu mengenai Makanan Sehat terhadap Sikap dalam Memilih Makanan. *Skripsi. IAIN Wali Songo: Semarang*.
- Ketaren, S. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta.
- Kusuma, R. W. R. (2008). *Pengaruh penggunaan cengkeh (Syzygium aromaticum) dan kayu manis (Cinnamomum sp.) sebagai pengawet alami terhadap daya simpan roti manis*.
- Kuswiyanto. (2016). *Buku Ajar Analisis Kesehatan: Bakteriologi*. Penerbit buku kedokteran.
- Lestari, I. A. M. D. (2017). *Identifikasi dan Diagnosis Infeksi Bakteri Salmonella typhi di Fakultas Kedokteran*.
- Liputan 6 (Director). (2023). 32 Siswa SD di Cilegon Diduga Keracunan Usai Makan Kue Pie dari Pria Tak Dikenal. <https://www.liputan6.com/news/read/5422774/32-siswa-sd-di-cilegon-diduga-keracunan-usai-makan-kue-pie-dari-pria-tak-dikenal?page=2>
- Maudy. (2013). *Perbedaan Margarin dan Mentega Butter*. Institut Pertanian Bogor.
- Misra, A. N., & Misra, M. (2012). Sterilisation techniques in plant tissue culture. *Fakir Mohan University, Balasore*.
- Munawar, A., Irawan, M., & Fitriada, A. (2019). *Developing Indonesian Highway Capacity Manual Based On Microsimulation Model (A Case of Urban Roads)*. Yogyakarta.
- Nanda, K. F. (2015). *Gambaran Penerapan Sistem GMP (Good Manufacturing Practices) pada Proses Penyimpanan dan Pengolahan makanan di Lapas Klas II A Bukittinggi Tahun 2015*.
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan hygiene sanitasi makanan dan minuman, serta kualitas makanan yang dijual pedagang di lingkungan SDN Kota Samarinda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(1), 64–72.
- Nintami, A. L., & Rustanti, N. (2012). *Kadar serat, aktivitas antioksidan, amilosa dan uji kesukaan mi basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu (Ipomoea batatas var Ayamurasaki) bagi penderita diabetes melitus tipe-2*.
- Notoadmodjo, S. (2012). *Metode Penelitian Kesehatan*. Jakarta.

- Novaryatiin, S., & Mulia, D. S. (2017). Analisis Cemaran Mikroba pada Kue Basah di Pasar Besar Kota Palangka Raya: Analysis of Microbial Contamination on Wet Cakes at Pasar Besar City of Palangka Raya. *Jurnal Surya Medika (JSM)*, 2(2), 56–64.
- Noviawati, D. A. S., Bintari, N. W. D., & Sudiari, M. (2018). CEMARAN ANGKA LEMPENG TOTAL (ALT) DAN ANGKA KAPANG KHAMIR (AKK) PADA BOLU KUKUS DENGAN LAMA PENYIMPANAN 3 HARI: STANDARD PLATE COUNT, YEAST AND MOLD PLATE COUNT OF TRADITIONAL STEAMED CAKE AFTER 3 DAYS OF STORAGE. *Bali Medika Jurnal*, 5(2), 257–264.
- Nurwana, N. (2021). *Pembuatan Pie Substitusi Terong Belanda (Tamarillo) Untuk Meningkatkan Pangan Lokal*.
- Obayes, S. (2018). Hot Air Oven for sterilization, definition and working principle. *Article in SSRN Electronic Journal*.
- Oktavia, D. T. (2021). *Laporan Praktikum Ilmu Pangan Penyimpanan Bahan Makanan Bakery (Pies Susu)*. Surabaya.
- Permenkes. (2014). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2014 Tentang Sanitasi Total Berbasis Masyarakat*. https://peraturan.bkpm.go.id/uploads/download_192207090713_ProfilDinasKesehatanKotaDenoasar.pdf.
- Pratama, R. (n.d.). *Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice di CV. Sumber Tirta Jaya Banyuwangi*.
- Pudjirahaju, A. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*.
- Puspitaningtyas, R. (2015). *Upaya Penjamah Makanan dalam Menjaga Kualitas Ditinjau dari Aspek Food Safety pada Warung Makan di Sekitar Universitas Negeri Semarang*. <https://lib.unnes.ac.id/20323/1/6411411124-S.pdf>.
- Quinto, E. J., Caro, I., Villalobos-Delgado, L. H., Mateo, J., De-Mateo-Silleras, B., & Redondo-Del-Río, M. P. (2019). Food safety through natural antimicrobials. *Antibiotics*, 8(4), 208.
- Rahayu, W., & Nurwitri, C. (2019). *Mikrobiologi Pangan*.
- Rathmaryanti, I. (2019). *Keamanan Pangan Dan Nilai Gizi Nasi Jinggo Di Wilayah Pariwisata Sanur Kota Denpasar*.
- Rofiani, R. (2020). *GAMBARAN ANGKA LEMPENG TOTAL (ALT) PADA BAKTERI Pseudomonas aeruginosa ATCC 27853 SEBELUM DAN SESUDAH DILIOFILISASI DAN DISIMPAN 30 HARI PADA SUHU 4° C*.
- Rogers, W. (2012). Steam and dry heat sterilization of biomaterials and medical devices. In *Sterilisation of Biomaterials and Medical Devices* (pp. 20–55). Elsevier.

- Selviana, R., Harmani, N., & Zainal, A. U. (2023). Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Personal Higiene Pedagang Makanan Kaki Lima. *Jurnal Pustaka Medika (Pusat Akses Kajian Medis Dan Kesehatan Masyarakat)*, 2(1), 19–24.
- Slamet, J. S. (2014). *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta.
- SNI. (2015). *Cara Uji Mikrobiologi—Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) Pada Produk Perikanan*. Jakarta.
- Sudaryani, T. (2003). *Kualitas Telur*. Jakarta.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung.
- Suhartono, S., Sulaeman, A., & Setiawan, B. (2008). PENERAPAN PRINSIP-PRINSIP MUTU DAN KEAMANAN PANGAN TEMPE DI KABUPATEN LAMPUNG BARAT. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 3(3), 244–249.
- Sundari, S. (2019). Uji Angka Lempeng Total (ALT) pada Sediaan Kosmetik Lotion X di BBPOM Medan. *Jurnal Biologica Samudra*, 1(1), 25–28.
- UNICEF. (2018). *Diarrhoea*. <https://data.unicef.org/topic/child-health/diarrhoeal-disease/>
- Waluyo, L. (2016). *Mikrobiologi Umum*. Malang.
- Whitaker, J. R., & Tannenbaum, S. R. (1977). *Food Protein*. Westport, Connecticut.
- WHO. (2017). *DiarrhoealDisease*.
- WHO. (2019). *Estimating the Burden of Foodborne Diseases*. World Health Organization. <https://www.who.int/activities/estimating-the-burden-of-foodborne-diseases>
- Wiguna, A. (2015). *Inkubasi & Destruksi*. <https://duniachemistry.blogspot.com/2015/11/inkubasi-destruksi.html>
- Wulandari, A., Manalu, R. T., Hamida, F., Wenas, D. M., Bahri, S., & Syafriana, V. (2020). *Petunjuk Praktikum Biologi*. Institut Sains dan Teknologi Nasional.
- Wulandari, S., Nisa, Y. S., Taryono, T., Indarti, S., & Sayekti, R. S. (2021). Sterilisasi peralatan dan media kultur jaringan. *Agrotechnology Innovation (Agrinova)*, 4(2), 16–19.
- Yulistiani, R., Winarti, S., Ramadhany, A., & Pramudita, M. R. (2021). PEMBERDAYAAN KOMUNITAS PENGEMBANG PANGAN LOKAL KABUPATEN NGANJUK MELALUI PENGEMBANGAN PRODUK PIE SUSU HERBAL. *JABN*, 2(2), 25–34.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2015). Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (Aerofood ACS) garuda

Indonesia berdasarkan TPC (Total Plate Count) dengan metode pour plate.
Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis Dan Biosistem, 3(3), 237–248.