

DAFTAR PUSTAKA

- Apriani, L., Rahmawati, R., & Kurniatuhadi, R. (2019). DETEKSI BAKTERI Salmonella DAN Shigella PADA MAKANAN BURGER DI SUNGAI RAYA DALAM PONTIANAK. *Jurnal Protobiont*, 8(3), 53–57. <https://doi.org/10.26418/protobiont.v8i3.36836>
- Atun, R. (2016). *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan di Kantin Universitas Esa Unggul*.
- BPOM. (2012). Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga. In *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_tentang_Cemaran.pdf
- BPOM RI. (2012). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*.
- BSN. (2013). SNI 2729:2013 Ikan Segar. *Badan Standarisasi Nasional Indonesia*, 1–15.
- Darmawan, A., Muslimin, L., Arifah, S., & Mahatmi, H. (2020). Kontaminasi Salmonella spp pada Daging Ayam Broiler yang dijual di beberapa Pasar Tradisional di Makassar. *Indonesia Medicus Veterinus*, 9(2), 168–176. <https://doi.org/10.19087/imv.2020.9.2.168>
- Disanto, C., Celano, G., Dambrosio, A., Quaglia, N. C., Bozzo, G., Tritto, A., & Celano, G. V. (2020). Food safety in collective catering: Knowledge, attitudes and correct application of GHP/GMP knowledge among foodservice workers. *Italian Journal of Food Safety*, 9(4), 201–205. <https://doi.org/10.4081/ijfs.2020.8453>
- Fatiqin, A., Novita, R., & Apriani, I. (2019). PENGUJIAN SALMONELLA DENGAN MENGGUNAKAN MEDIA SSA DAN E. coli MENGGUNAKAN MEDIA EMBA PADA BAHAN PANGAN. *Indobiosains*, 1(1), 22–29. <https://doi.org/10.31851/indobiosains.v1i1.2206>
- Islamy, G.P., Sumarmi, S., & Farapti, F. (2018). Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang Hygiene Sanitation and Food Safety Analysis of Snack Food in Pasar Besar Malang City. *Amerta Nutrition*, 2(1), 29–36. <https://doi.org/10.2473/amnt.v2i1.2018.29-36>
- Gore, R. M. N. (2023). *Total Bakteri (TPC) Dan Deteksi Salmonella sp. Pada Insang Ikan Gurami (Osphronem Us Gouram Y) di Penangkaran Ikan Gurami Sidoarjo Jawa Timur*.
- Hutasoit, D. P. (2020). Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri Escherichia coli Terhadap Penyakit Diare. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*, 12(2), 779–786. <https://doi.org/10.35816/jiskh.v12i2.399>
- Indriyani, D. P., Tyasningsih, W., & Praja, R. N. (2019). Isolation and Identification of Salmonella from Meat in Banyuwangi Abattoir. *Jurnal Medik Veteriner*, 2(2), 83–88. <https://doi.org/10.20473/jmv.vol2.iss2.2019.83-88>
- Irpan Ali Rahman, Evi Nurlatifah, A. F. (2022). Meningkatkan Kemampuan Dengan Metode Odio Visual. *Jurnal Keperawatan*, 14, 87–94.
- ISO 6579-1:2017. (2017). (Annex D) Microbiology of the food chain, Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella spp. *Part*

1: *Detection of Salmonella Spp.*, 2017, 2022–2023.

- Kemenkes RI. (2018). Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2018. *Kementrian Kesehatan RI*, 53(9), 1689–1699.
- Kemenkes RI. (2021). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan. *Menteri Kesehatan Republik Indonesia Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia*, 69(1496), 1–13.
- Oktavianasari, R. R., Paksi M, A., Jamil A.M, B., Safrita, R., & Adinda Z.P, Z. (2022). Pendampingan Proses Produksi, Penerapan Gmp (Good Manufacturing Practices) Serta Pendugaan Masa Simpan Keripik Pisang Agung Umkm Japa Desa Gadingkulon. *Budimas : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 10–20. <https://doi.org/10.29040/budimas.v4i1.3851>
- Putri, O. S. D., Novita, A., Darniati, Jamin, F., Sari, W. E., & Fahrimal, Y. (2022). Deteksi Salmonella sp. Pada Jajanan Siomay yang Dijual Di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner (JIMVET)*, 6(4), 194–205. <http://www.jim.unsyiah.ac.id/FKH/article/view/21484%0Ahttp://www.jim.unsyiah.ac.id/FKH/article/download/21484/10054>
- Rambe, N. (2021). *ANALISIS PERSONAL HYGIENE DAN HYGIENE SANITASI MAKANAN PADA PEDAGANG DI PASAR TRADISIONAL KECAMATAN MEDAN AREA DAN KECAMATAN MEDAN PERJUANGAN*.
- Romadhon, Z. (2016). Identifikasi Bakteri Escherichia coli dan Salmonella sp Pada Siomay Yang Dijual di Kantin SD Negeri Kelurahan Pisangan, Cirendeu, dan Cempaka Putih. In *Skripsi*. [https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/33559%0Ahttps://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/33559/1/ZAHRUTU - FKIK.pdf](https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/33559%0Ahttps://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/33559/1/ZAHRUTU-FKIK.pdf)
- Sidabariba, Y. D. (2023). IDENTIFIKASI CEMARAN SALMONELLA SP PADA MAKANAN RUMAH MAKAN DI KOTA JAMBI. In *Skripsi*.
- Sitepu, E. L. (2015). Analisis Personal Hygiene Pada Penjual Makanan Tradisional Gado – Gado Di Kelurahan Pisangan, Cempaka Putih Dan Cireundeu Ciputat Timur Tahun 2015. In *Universitas Islam Negeri (UIN) Syarif Hidayatullah Jakarta*.
- Tuti Yuniatun Martini, Susiana Purwantisari, & Sri Yuliatwati. (2017). Hubungan Higien Sanitasi dengan Kualitas Mikrobiologis pada Makanan Gado-Gado di Kecamatan Tembalang Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5(4), 491–499. <http://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm>
- Yuliastuti, E., Suhartatik, N., Mustofa, A., Lustiyani, D., & Pratiwi, N. (2021). Kajian Cemaran Mikrobiologis Cilok Dan Saus Kacang Di Kota Surakarta. *Agrointek*, 15(2), 633–638. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i2.9068>
- Yunus, R., Mongan, R., & Rosnani, R. (2017). Cemaran Bakteri Gram Negatif pada Jajanan Siomay di Kota Kendari. *Medical Laboratory Technology Journal*, 3(1), 11. <https://doi.org/10.31964/mltj.v3i1.111>