

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, Riyanto (2011). *Buku Ajar Metodologi Penelitian*. Jakarta : EGC
- Ariyadi,T., Sintadewi.S. *Pengaruh Lampu UV-C terhadap Pertumbuhan Bakteri Bacillus sp sebagai Bakteri Kontaminan*. [Online].Available at:[http://Jurnal.unimus.ac.id.2009;2\(2\)](http://Jurnal.unimus.ac.id.2009;2(2)).
- Bolton, J.R., 2000, UV-C. Watermill Purefreshment, Ontario, Canada Bolton, J.R
- Cahyonugroho, Okik Hendriyanto. *Pengaruh Intensitas LampuUV-C Dan Pengadukan Terhadap Reduksi Jumlah Bakteri E.Coli.dalam Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan vol 2 no 1*
- Chandra, 2006. *Sanitasi Pada Produksi Makanan*. Rineka Cipta : Jakarta
- Departemen Kesehatan 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta: Depkes RI
- Hasdinah, 2015. *Mikrobiologi untuk Mahasiswa Kebidanan, Keperawatan, dan Kesehatan Masyarakat*. Yogyakarta:Nuha Medika
- Herawati, Nur Arifa Dinny. 2019. *Variasi Jarak Penyinaran Lampu Uv-C Terhadap Penurunan Angka Kuman Pada Alat Makan*, Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung vol 11 no.2
- Irianto, K. Dan Waluyo, K. 2004. *Gizi dan Pola Hidup Sehat*. Yrama Widya: Bandung.
- JT Azari, 2013. *Studi Komparatif Pencucian Alat Makan dengan Perendaman dan Air Mengalir*. Diunduh dari http://eprints.ums.ac.id/27281/21/ARTIKEL_PUBLIKASI.pdf
- Mahasiswa Nusantara UN. (2010) *Hygiene Sanitasi*, dari : <http://2012-1-13201-811408046-bab2-14082012102321>.

- Martoyo, P.Y., Hariyadi, R.D., Rahayu, P.Y.,2014, *Kajian Standar Cemaran Mikroba dalam Pangan di Indonesia*, Jurnal Standarisasi Majalah Ilmiah Standarisasi, Vol.16, No.2, BSN, Jakarta, pp. 118-119.
- Maria Sari, 2015. *Pengaruh Pencucian dengan Larutan Ozon Terlarut terhadap Kualitas Sayuran selama Penyimpanan*. Diunduh dari http://www.academia.edu/11646881/pengaruh_pencucian_dengan_larutan_ozon_terlarut_terhadap_kualitas_sayuran_selama_penyimpanan_the_effect_of_washing_of_ozone_solution_on_vegetables_quality_during_storage&ved=2ahUKEwj
- Mualim, dkk (2012). *Metode sterilisasi pada alat makan dalam menurunkan kandungan bakteriologi dirumah sakit M.Yunus Kota Bengkulu Tahun 2012* : Bengkulu
- PERMENKES no 70 tahun 2016 tentang Standar dan Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja di Industri
- PERMENKES RI No.1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Sanitasi Jasaboga, Jakarta
- Shama, G.UV-C Light. In R. L. Robinson, C. Batt and P. Patel (eds), *Encyclopedia of Food* (pp.2208). London: Academic Press.1999
- Sihite, Richard. 2000. *Food Product (Dasar – DasarTata Boga)*. Surabaya: Penerbit SIC.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian : Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta : Bandung
- Sulatri, Ni Luh. Dkk (2007) . *Efektifitas lampu UV-C terhadap cemaran bakteri patogen pada makanan cair sonde untuk pasien immune-compromissed*, dalam Jurnal gizi indonesia, 5 (2), 2007 :112-118
- Summerfelt, Steven. (2003) *Penelitian Akuakultur, The Conservation Fund's Freshwater Institute, USA* dalam: *Aquaculture Engineering*. . jurnal

Journal, Vol. 28. 2003. Halaman 21-36 Penerjemah: Muhammad Fuadi. Dari : http://Ozon_and_UV-C.pdf pada tanggal 21 Maret 2020

Sururi, R. M., Rachmawati,S.Dj., Sholichah,M.,2008. *Perbandingan Efektifitas Clor dan Ozon sebagai Desinfektannpada sampel air dari Unit Filtrasi Instalasi PDAM Kota Bandung*. Prosiding Seminar Nasional Sains dan Teknologi-II 2008 Universitas Lampung

USEPA, 1999, *EPA Guidance Manual Alterative Disinfectan and Oxidants*, pp 8-2 Center for Environmental Research Information, Cincinati, OH.

Wardah Kirchholoof, *Teknik Sterilisasi secara Mikrobiologis*. Diunduh dari http://www.academia.edu/27698837/teknik_sterilisasi_secara_mikrobiologis