

DAFTAR PUSTAKA

- Adji, D, Zulianti, dan H. Larashanty. 2007. Perbandingan Efektivitas Sterilisasi Alkohol 70%, Inframerah, Otoklaf, dan Ozon terhadap Pertumbuhan Bakteri *Bacillus subtilis*. *Jurnal Sain Veteriner*. 25(1).
- Al-Haq, M, B. 2017. Pengaruh Berbagai Konsentrasi Ozon (O₃) Sebagai Desinfektan terhadap Penurunan Jumlah Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Alat Makan di PT. Industri Susu Alam Murni (ISAM). Skripsi. Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Akmal, Imelda, dkk, 2009. *Cermin Interior*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Alamsyah, Sujana, 2006. *Merakit Sendiri Alat Penjernih Air untuk Rumah Tangga*, Jakarta: Kawana Pustaka.
- Ananta. 2005. *Biogenetic energy for infrared ray*. <http://www.cantika.com>.
- Anwar, H. dkk. 1990, *Pedoman Bidang Studi Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi*. Pendidikan Sanitasi. Jakarta.
- Astuti, Suryani, Dyah. Rania, B. Moh, Y. 2015. Potensi Pemaparan Light Emitting Diode (LED) Inframerah untuk Fotoinaktivasi Bakteri *Bacillus subtilis*. Universitas Airlangga. Surabaya.
- Athanassiou, CG, Chiou, A., Rumbos, CI, Karagiannis, A., Nikolidaki, EK, Panagopoulou, EA, Karathanos, VT. 2016. *Effects of electric infrared heating with light source penetration on microbial and entomological loads of dried currants and their organoleptic characteristics*. *Jurnal Ilmu Hama*. 89(4), 931–943.
- Ayodya, Wulan. 2007. *Kursus Singkat Usaha Rumah Makan Laris Manis*, Jakarta: Elex Media Komputindo.
- BPOM RI. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: BPOM.

- BPOM RI No. HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Jakarta.
- Bayu, 2010. Contekan Rumus Kimia, Jakarta: PT Mizan Publika.
- [BATAN] Badan Tenaga Nuklir Nasional. 2008. Dasar–dasar Fisika Radiasi. Jakarta (ID): Pusat Pendidikan dan Pelatihan Badan Tenaga Nuklir Nasional.
- Cahyani, V, R. 2014. Buku Petunjuk Mikrobiologi Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Chandra, Budima. 2007. Pengantar Kesehatan Lingkungan, Jakarta: EGC.
- Depkes RI. 2003. Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasa Boga. Jakarta: Departemen Kesehatan Lingkungan.
- Depkes RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.
- Depkes RI.2004. Bakteri Pencemar Makanan dan Penyakit Bawaan Makanan. Jakarta: Buku Pedoman Akademi Penilik Kesehatan.
- Depkes RI. 2006. Modul dan Kursus Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman – Pencucian dan Penyimpanan Peralatan Pengolahan Makanan. Direktorat Penyehatan Lingkungan Direktorat Jendral PP dan PL.
- Ditjen PPM dan PLP Depkes RI. 1998. Petunjuk Pemeriksaan Mikrobiologi Usap Alat Makan dan Masak. Jakarta.
- Entjang, I. 2003. Mikrobiologi dan Parasitologi untuk Akademi Keperawatan dan Sekolah Tenaga Kesehatan yang Sederajat, 58-61, PT. Citra Aditya Bakti. Jakarta.
- Faridz, R., Hafiluddin., Mega, A. 2007. Analisis Jumlah Bakteri Dan Keberadaan Escherichia Coli Pada Pengelolahan Ikan Teri Nasi Di PT. Kelola Mina Laut Unit Sumenep. Embryo. 4(2) 94- 106.
- Grossweiner L, I. 2005. *The Science of Phototherapy: An Introduction*, Springer: USA.

- Hadada, Abdul, W. 2009. Laporan Praktikum Sterilisasi.
- Hamanaka, Daisuke. 2005. *Effect Of The Wavelength Of Infrared Heaters On The Inactivation Of Bacterial Spores At Various Water Activities. International Journal of Food Microbiology:Elsevier.*
- Hardanto dan Sulisty. 2010. Rancang Bangun Alat Pengering Klanting Tipe Rak dengan Sumber Panas Kompor Listrik. *Jurnal Keteknik Pertanian.* 24(1), 25-32.
- Herawati, D, N, A. 2019. Variasi Jarak Penyinaran Sinar UV terhadap Penurunan Angka Kuman pada Alat Makan. *Jurnal Riset Kesehatan.* 11(2), 150-154.
- Idaman, Nusa, S. 2007. Disinfeksi untuk Proses Pengolahan Air Minum. *JAI.* 3(1), 15-28.
- Iskandar, Z, A. 2019. Efektifitas Variasi Waktu Kontak Sinar Inframerah Terhadap Penurunan Angka Kuman Pada Alat Makan. *Jurnal Riset Kesehatan.* 11(2).
- Ismaya, Bayu. 2007. *Agar Ruang Berkesan Luas*, Bogor: Penebar Swadaya.
- Kemendes. 2009. *Teknik Pencucian Piring*. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Kepmenkes RI No. 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan. Jakarta.
- Kepmenkes RI No. 1098 Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta.
- Laporan Penyelenggaraan Pelayanan Kesehatan Kerja PT. Pupuk Kujang Periode Oktober s/d Desember 2019. Karawang.
- Marisdayana, R. Putri, S. dan H. Hesty, Y. 2017. Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene terhadap Kontaminasi Bakteri pada Alat Makan. *Jurnal Endurance.* 2(3), 376-382.
- Merchant, LA. and Parker, R.A. 1961. *Laboratory Manual for Veterinary Bacteriology.* Burgess, Publishing Company, Baltimore.
- Michael J. Pelczar. dan E.C.S, Chan. 2005. *Dasar-Dasar Mikrobiologi.* Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia.

- Novriansyah, Soni, 2013. Perbedaan Lama Pemaparan Sinar Ultraviolet Terhadap Angka Total Kuman pada Piring, Bandung: Politeknik Kesehatan Bandung.
- Permenkes RI No. 329 Tahun 1976 Tentang Produksi dan Peredaran Makanan. Jakarta.
- Permenkes RI No. 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. Jakarta.
- Permenkes RI No. 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, Dan Pemandian Umum. Jakarta.
- Prafitri, R, I. dan Budi, U. 2016. Studi Angka Kuman Handle Pintu di Bagian Ruang Perawatan Mawar Kelas III RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto Tahun 2016. *Keslingmas*. 35, 278-396.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Kanisius.
- Puspitasari, D. 2004. Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan Tahu. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Ramaswamy R, Krishnamurthy K, Jun S. 2012. Microbial decontamination of food by infrared (IR) heating. In: Ngadi MO, Demirci A (eds) *Microbial decontamination in the food Industry: novel methods and applications*. Elsevier Ltd, New York, 450–471.
- Republika.co.id. 2019. Sepanjang 2019, Ada Enam Kasus Keracunan Makanan di Sukabumi. Sukabumi.
- Rianti. dan E, D, Dwi. 2013. Pemanfaat Sinar Inframerah Terhadap Kesehatan Manusia. *Jurnal Ilmiah Kedokteran*. 2(1). Edisi Mei.
- Riskawati. 2017. Gambaran Higiene dan Sanitasi terhadap Bakteri pada Alat Makan di Kantin Sekolah Dasar Pulau Barrang Lompo Kecamatan Kepulauan Sangkarrang 2017. Skripsi. Universitas Hasanuddin Makassar.

- Saparinto, C., dan Hidayati, D. 2010. Bahan Tambahan Pangan. Yogyakarta: Kanisius.
- Sariyem, Sadimin, dan Prasko. 2013. Efektifitas Sterilisasi Inframerah dan Dry Heat Sterilisasi terhadap Sterilitas Alat-alat Kedokteran Gigi. 9(1).
- Surat Edaran Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi No. Se.01/Men/1979 Tentang Pengadaan Kantin dan Ruang Tempat Makan.
- Susanto, E, 2005. Bio Genetic Energy Far Infrared Ray. www.biofirm.com. Diakses pada 15 Maret 2020.
- Tajriyaani, N. 2018. Perbedaan Jarak Penyinaran Inframerah Terhadap Penurunan Angka Kuman Pada Alat Makan Di PT. Papyrus Sakti Paper Mill. Program Studi Diploma IV Kesehatan Lingkungan Politeknik Kesehatan Kemenkes Bandung.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control). PT. Bumi Aksara, Jakarta.
- Tumelap, H. J. 2011. Kondisi Bakteriologik Peralatan Makan di Rumah Makan Jombang Tikala Manado. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1.
- Widodo, L, U dan Kusharyati, D, F. 2013. Dasar-dasar Praktikum Mikrobiologi Modul 1. Universitas Terbuka. Jakarta. 1-61.
- Windi. 2017. Perbedaan Waktu Kontak Sinar Inframerah terhadap Penurunan Jumlah Bakteri pada Alat Makan di PT Insansandang Internusa Rancaekek Sumedang. Dalam Skripsi. Bandung.
- Yudianti. I, Suprapti, dan Hupitoyo. 2015. Perbandingan Efektifitas Sterilisasi Panas Kering dan Desinfeksi Tingkat Tinggi Terhadap Pertumbuhan *Escherichia Coli*. *Jurnal IJEMC*. 2(1).
- Yunus, Ulfiah, M. 2011. Studi Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan di Rumah Sakit Khusus Daerah Provinsi Sulawesi Selatan. Dalam Skripsi. Makassar.