**DAFTAR PUSTAKA**

Agustiningtyas, Irene. 2017. *Sterilisasi*. <https://www.fk.uii.ac.id> [Diakses pada 1 Mei 2021]

Cahyonugroho, Okik Hendriyanto. 2017. *Pengaruh Intensitas Sinar Ultraviolet dan Pengadukan Terhadap Reduksi Jumlah Bakteri E. coli*. Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan. Volume 2, No. 1. Hal 19.

Chintya, Resy Dwi dan Fithri Choirun Nisa. 2015. *Pengaruh Daya Lampu dan Lama Iradiasi Ultraviolet Terhadap Karakteristik Sari Buah Murbei (Morus alba L.)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri. Vol. 3 No. 2. Malang.

Dewi, Tarra Martiani, dkk. 2017. *Efek Sterilisasi dan Komposisi Media Produksi Inokulam Fungi Mikoriza Arbuskula Terhadap Kolonisasi Akar, Panjang Akar, dan Bobot Kering Akar Sorgum*. Jurnal Agro. Volume IV, No. 1. Hal 25.

Fadhila, M.F, et.al,. 2015. Jurnal Kesehatan Masyarakat, Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kualitas Bakteriologis pada Alat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus UNDIP Tembalang.

Herawati, Nur Arrifa Dinny. 2019. *Variasi Jarak Penyinaran Lampu UV Terhadap Penurunan Angka Kuman Pada Alat Makan*. Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung. Volume 11, No. 2. Hal 151.

Irawan, Djoko Windu P. 2016. *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*. Ponorogo: Penerbit Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes).

Jaedun, Amat. 2011. *Metodologi Penelitian Eksperimen*. Artikel Ilmiah LPMP Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. Yogyakarta.

Khaldun, Syamsu dan Alfina Baharuddin. 2018. *Studi Komparatif Jumlah Kuman pada Peralatan Makan pada Pencucian dengan Perendaman dan Air Mengalir*. Prosiding Seminar Nasional 2018. Vol. 1. Makassar.

Lastriyanto, dkk. 2011. *Desain dan Uji Prototipe Alat Pasteurisasi Susu Berbasis Teknologi Irradiasi Ultraviolet (Kajian Dosis UV)*. Jurnal Rekayasa Mesin. Vol. 2, No. 1. Malang.

Limanasari, L. 2018. “Pengaruh Lama Penyinaran Ultraviolet (UV) Terhadap Angka Kuman Udara dalam Ruang *Biosafety Cabinet* (BSC) Kelas I”. Jurusan Analis Kesehatan. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Yogyakarta.

Lomrah, Siti. 2017. “Pengaruh Cahaya Ultraviolet (UV-C) dan Kelembaban Udara (RH) Terhadap Jumlah Bakteri *Escherichia coli* pada Kulit Sepatu”. Fakultas Sains dan Teknologi. Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.

Marisdayana, R. 2017. Jurnal Teknik Pencucian Alat Makan, Personal Hygiene Terhadap Kontaminasi Bakteri pada Alat Makan. Jurusan Kesehatan Masyarakat. Volume 2 No. 3 Oktober 2017. Jambi.

Nuryadi, dkk. 2017. *Dasar-Dasar Statistik Penelitian*. Yogyakarta: Sibuku Media.

Riskawati, 2017. “Gambaran Higiene dan Sanitasi Terhadap Bakteri pada Alat Makan di Kantin Sekolah Dasar Pulau Barrang Lompo Kecamatan Kepulauan Sangkarrang 2017”. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin. Makassar.

Risky, Desak Putu, dkk. 2021. *Pengaruh Sinar Ultraviolet Terhadap Pertumbuhan Bakteri Enterotoxigenic E.coli (ETEC) Penyebab Penyakit Diare*. Bioma: Jurnal Biologi Makassar. Vol. 6 No. 1.

Septiari, B. B. 2012. *Infeksi Nosokomial*. Nuha Medika: Yogyakarta.

Siregar, Irma dan Endah Aryati Ekoningtyas. 2017. *Efektivitas Sterilisasi Kimia dengan Larutan Daun Sukun pada Alat Kedokteran Gigi*. Jurnal Kesehatan Gigi. Vol. 04 No. 2.

Sugiyono, D. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Alfabeta: Bandung.

Sunarno, Puspandari, N. & Melatiwati 2012. Survey Kontaminasi Bakteri Patogen pada Makanan dan Minuman yang Dijual di Sekitar Gedung Perkantoran di Jakarta. Jurnal Komunikasi Kesehatan Edisi 2, 2.

Tumelap, H. J. 2011. Kondisi Bakteriologik Peralatan Makan di Rumah Makan Jombang Tikala Manado. Jurnal Kesehatan Lingkungan, 1.

Wayansari, Lastmi, dkk. 2018. *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: BPPSDMKes.

World Health Organization. 2012. *Penyakit Bawaan Makanan: Suatu Permasalahan Kesehatan dan Ekonomi Global*. <https://apps.who.int/> [Diakses pada 1 Mei 2021]