

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Haq, Muhammad Badai. (2017). **Pengaruh berbagai Konsentrasi Ozon (O₃) sebagai Desinfektan terhadap Penurunan Jumlah Bakteri Staphylococcus aureus pada Alat Makan di PT. Industri Susu Alam Murni (ISAM)**. Bandung : Poltekkes Kemenkes Bandung. Tersedia di: repository.poltekkesbdg. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 07.13 WIB.
- Anwar dkk. (1989). **Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi**. Jakarta : Departemen Kesehatan RI. Tersedia di : <https://books.google.co.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 07.19 WIB.
- Arinda , Ika Devi dan Yunianta. (2015). **Pengaruh Daya dan Lama Penyinaran Sinar Ultraviolet-C terhadap Total Mikroba Sari Buah Salak Pondoh**. Malang : FTP Universitas Brawijaya Malang. Tersedia di : jpa.ub.ac.id. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 07.00 WIB.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). **SNI 01-2332.2-2006 tentang Penentuan Salmonella pada Produk Perikanan**. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional. Tersediadi : <http://dl.dokumen.tips>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 07.15 WIB.
- Baliwati, Y.F. (2012). **Pengantar Pangan dan Gizi**. Jakarta : Penebar Swadaya. Tersedia di : <https://books.google.co.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 09.05 WIB.

- BPOM RI. (2003). **Keamanan Pangan. Deputi Bidang Pengawas Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.** Jakarta : BPOM RI. Tersedia di : <http://www.pom.go.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 07.22 WIB.
- BPOM RI. (2016). **Laporan Tahunan Tahun 2016.** 2016. Jakarta : BPOM RI. Tersedia di : <http://ik.pom.go.id>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 08.15 WIB.
- Bugissa, Anni Dara. (2011). **Gambaran Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan ditinjau dari Karakteristik Penjamah Makanan pada Beberapa Rumah Makan di Sekitar Kampus 1 UIN Alauddin Makassar Tahun 2011.** Makassar : Universitas Islam Negeri Alauddin Makassar. Tersedia di : <http://repositori.uin-alauddin.ac.id>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 08.21 WIB.
- CahyonugroH0, Okik Hendriyanto. (2010). **Pengaruh Intensitas Sinar Ultraviolet dan Pengadukan terhadap Reduksi Jumlah Bakteri E.coli.** Surabaya : Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Tersedia di : <http://www.upnjatim.ac.id>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 08.15 WIB.
- Chandra. (2012). **Pengantar Kesehatan Lingkungan.** Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC. Tersedia di : <https://books.google.co.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 08.21 WIB.

Chintya, Resy Dwi dan Fithri CH0irun Nisa. (2015). **Pengaruh Daya Lampu dan Lama Iradiasi Ultraviolet terhadap Karakteristik Sari Buah Murbei (Morus alba L.)**. Malang : FTP Universitas Brawijaya Malang. Tersedia di : jpa.ub.ac.id. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 06.15 WIB.

Depkes RI. (2001). **Kumpulan Modul Kursus Penyehatan Makanan Bagi Pengusaha Makanan dan Minuman**. Jakarta : Jayasan Pesan. Tersedia di : <https://books.google.co.id/> . Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 08.35 WIB.

Depkes RI. (2003). **Kepmenkes RI No. 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Makanan Jajanan**. Jakarta : Depkes RI. Tersedia di : <http://dinkes.surabaya.go.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 08.26 WIB.

Depkes RI. (2004). **Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Ditjen PPM dan PL. Jakarta : Depkes RI**. Tersedia di : <http://dinkes.surabaya.go.idf> . Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 08.20 WIB.

Depkes RI. (2004). **Kepmenkes RI No. 1204/MENKES/SK/X/2004 tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit**. Jakarta : Depkes RI. Tersedia di : <http://www.pdpersi.co.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 08.21 WIB.

Giusti, M. M. and R.E. Wrolstad. (2010). **Characterization and Measurement of AntH0cyanin by UV-Visible Spectroscopy**. London : John Willey and Sons. Tersedia di : <https://books.google.co.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 07.35 WIB.

Hardianto, D dkk. (2015). **Penicillin Production by Mutan of Penicillium chrysogenum. J.** Bioteknologi : Biosains Indonesia. Tersedia di : <https://books.google.co.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 10.35 WIB.

Haris, K. (2011). **Kesehatan Lingkungan**. Depok : UI Press. Tersedia di : <https://books.google.co.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 08.21 WIB.

Jawetz dkk. (2011). **Mikrobiologi Kedokteran (Medical Microbiology)**. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC. Tersedia di : <https://books.google.co.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 08.21 WIB.

Kristiani, Era. (2018). **Analisis Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Pemeriksaan Bakteri E.Coli pada Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Batu Bara Tahun 2018**. Medan : Universitas Sumatera Utara. Tersedia di : <http://repositori.usu.ac.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 09.21 WIB.

Lewis, R. (1997). **Human Genetic Concepts and Application**. USA. Tersedia di : <https://books.google.co.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 16.45 WIB.

Moehyi, Syahmien. (2010). **Penyelenggaraan Makanan Insitusi dan Jasa Boga.**

Jakarta : Bhratara. Tersedia di : <https://books.google.co.id/>. Diakses pada :
18 Maret 2020 pada pukul 08.10 WIB.

Morgan, R. (2009). **UV “Green” Light Desinfection.** Tersedia di :

<https://books.google.co.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul
08.21 WIB.

Notoatmodjo, S. (2010). **Ilmu Kesehatan Masyarakat Prinsip-Prinsip Dasar.**

Jakarta : Rineka Cipta. Tersedia di : <https://books.google.co.id/>. Diakses
pada : 18 Maret 2020 pada pukul 08.05 WIB.

Passamonti dkk. (2008). **Prognostic factor for thrombosis, myelofibrosis, and**

leukemia in essential thrombocythemia. Tersedia di :
<https://books.google.co.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul
08.25 WIB.

Puspitaningtyas, Rizsa. (2015). **Upaya Penjamah Makanan dalam Menjaga**

**Kualitas ditinjau dari Aspek Food Safety pada Warung Makan di
Sekitar Universitas Negeri Semarang.** Semarang : Jurusan Ilmu
Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Keolahragaan Universitas Negeri
Semarang. Tersedia di : <https://lib.unnes.ac.id>. Diakses pada : 18 Maret
2020 pada pukul 08.15. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 08.18
WIB.

Radha, S dkk. (2012). **Development of Mutant Fungal Strains of Aspergillus niger for Enhanced Production of Acid Protease in Submerged and Solid State Fermentation.** Euro : J. Exp. Tersedia di : <https://books.google.co.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 09.40 WIB.

Septiati, Yosephina Ardiani dan Dwi Tjahjani P. (2012). **Sinar Ultra Violet (UV) dapat Mereduksi Bakteri PatH0gen di Makanan Olahan .** Bandung. : repository.poltekkesbdg. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 07.13 WIB.

Sihite, R. (2010). **Sanitation and Hygiene.** Jakarta : SIC. <https://books.google.co.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 08.40 WIB.

Suklan. (2011). **Makanan Kesehatan dan Katering.** Jakarta : Penerbit CV Miswar. <https://books.google.co.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 08.21 WIB.

Syahrurahman dkk. (2010). **Medical Microbiology Teaching Book.** Jakarta : Binarupa Aksara Publisher. Tersedia di : <https://books.google.co.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 08.18 WIB.

Widyati, Retno dan Yuliarsih. (2012). **Higiene dan Sanitasi Umum dan PerHotelan.** Jakarta : Grasindo. Tersedia di : <https://books.google.co.id/>. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 08.21 WIB.

Yusuf, Ahmad Maulana. (2017). **Perbedaan Lama Waktu Paparan Desinfeksi Sinar UV-C terhadap Penurunan Jumlah Escherichia coli pada Air Bersih di PT. Trisula Textile Industries.** Bandung : Poltekkes Kemenkes Bandung. Tersedia di: repository.poltekkesbdg. Diakses pada : 18 Maret 2020 pada pukul 07.10 WIB.