

DAFTAR PUSTAKA

- Adytira rachman, r. A. (2024). *Pendampingan penentuan hpp(harga pokok penjualan) dan rebrandingumsari tebu “segar alami”*.
- Aulia mulya, r. E. (2021). *Teknik pencucian mempengaruhi angka kuman pada peralatan makan: studi literatur*, 27-32.
- Ayu wahyuningsih, a. M. (2022). *Deteksi kehadiran bakteri indikator coliform pada sari tebu yang dijual di kecamatan rambah*.
- Antarini, A. A. N., Utami, I., & Dewi, K. A. P. (2012). *Keamanan Pangan Pada Es Sari Tebu yang Dijual di Kota Denpasar*. Denpasar: Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Denpasar
- Bimo hendrayana, m. Z. (2025). *Uji aktivitas antibakteri air perasan jeruk siam sambas terhadap escherichia coli*, 11-22 .
- Destia aufani supriyanto, i. F. (2023). *Identifikasi bakteri gram negatif pada air tebu di wilayah kota pontiana*, 4572-4579.
- Diana, r. S. (2020). *Analisis keberadaan escherichia coli pada minuman es tebu Medan: institut kesehatan helvetia medan*.
- Doktriana, r. A. G., yaser, m., & wahyudi, j. (2024). *Analisis hygiene dan sanitasi makanan di instalasi gizi rumah sakit. Antigen: jurnal kesehatan masyarakat dan ilmu gizi*, 2(2), 11-21
- Eti kurniati, e. K. (2024). *Deteksi cemaran escherichia colipada makanan di daerah wisata*, 35-39.
- Febrianti, P. E. K. A. *Identifikasi Escherichia Coli Dan Salmonella Sp Pada Minuman Sari Tebu Di Kecamatan Sidoharjo Kabupaten Sragen*. (2018).
- Fauziah, R., & Suparmi, S. (2022). *Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 11–18.
- Firdani, F., Djafri, D., & Rahman, A. (2022). *Higiene dan Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan. HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 6(1).

- Hartatie, d., taufika, r., & achmad, p. B. (2021). Pengaruh curah hujan dan pemupukan terhadap produksi tebu (*saccharum officinarum* L.) Di pabrik gula asebagus kabupaten situbondo. *Jurnal ilmiah inovasi*, 21(2), 66–72.
- Intan permatasari, a. H. (2021). *Faktor perilaku higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan pedagang kaki lima*, 223-233.
- Isabella josita baringbing, w. N. (2023). *Faktor-faktor yang berhubungan dengan perilaku higiene penjamah makanan pada pangan industri rumah tangga di kecamatan geragai tahun 2022*, 7.
- Istiqomah, n. M. (2023). *Analisis deskriptif personal higiene dan kondisi sanitasi lingkungan terhadap keberadaan bakteri escherichia coli pada makanan (studi pada pedagang kaki lima di wisata kuliner tanggo rajo)*. Universitas jambi.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan. 2003.
- Kusuma, Sri angung Fitri , M.Si., A. Escherichia coli. (2010).
- Kepmenkes RI no. 492/menkes/sk/iv/2010 tentang persyaratan kualitas air minum.
- Losari, d. D. (2020). *Hubungan higiene sanitasi dengan kandungan bakteriologis pada minuman yang*.
- Musdalifah, f. A., mifbakhuddin, m., wardani, r. S., & sayono, s. (2024, december). Keberadaan bakteri coliform berdasarkan personal hygiene dan fasilitas sanitasi pada komponen es dawet. In *prosiding seminar nasional unimus* (vol. 7).
- Makhado, u.g.; foka, f.e.t.; tchatchouang, c.k.; ateba, c.n.; manganyi, m.c. Detection of virulence gene of shiga toxin producing escherichia coli (stec) strains from animals with diarrhoea and water samples in the north-west province, south africa. *Gene rep.* 2022, 27, 101617, issn 2452-0144
- Nina noviasuti, r. E. (2021). *Penerapan hygienesanitasi dalam proses penyimpanan dan pengolahan bahan baku makanan di dapur cakra kusuma hotel yogyakarta*, 2597-5323.

- Nurmila, I. O., & Kusdiyantini, E. (2018). Analisis Cemarkan Escherichiacoli, Staphylococcus aureus dan Salmonella sp. pada Makanan Ringan. Berkala Bioteknologi.
- Nurmalasari, E., Yuliawati, S., Kusariana, N. & Hestiningsih, R. Perbedaan Kualitas Jenis Es Batu Berdasarkan Kandungan Escherichia Coli Di Warung Makan Kelurahan Tembalang. 7, 142–148 (2019).
- Ophi kristiani zai, I. D. (2024). *Edukasi pemanfaatan ampas tebu sebagai pupuk organik dalam sektor pertanian di bukit lawang sumatera barat*, 69-75.
- Permatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., & Faidah, M. (2021). Faktor perilaku higiene sanitasi makanan pada penjamah makanan pedagang kaki lima. Jurnal Tata Boga, 10(2), 223–233.
- Putri, D. L. (2021). KARYA TULIS ILMIAH ANALISIS HYGIENE SANITASI DAN PEMERIKSAAN KANDUNGAN ESCHERICHIA COLI PADA AIR TEBU YANG DIJUAL DI PASAR BUAH BERASTAGI TAHUN 2021.
- Pgrs. (2020). Jakarta selatan: pedoman pelayanan gizi rumah sakit (pgrs).
- Putri, N. D. Identifikasi Bakteri Eschericia coli Pada Es Batu yang Dijual Warung Nasi di Kelurahan Pisangan Tahun 2015. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta (2020).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011
- Renesteen, e., & wardhani, b. W. K. (2023). Penyuluhan daring pemanfaatan bakteri baik untuk hidup sehat. *Jurnal kreativitas pengabdian kepada masyarakat (pkm)*, 6(1), 341-348.
- Romanda F. 2016. Hubungan Personal Hygiene Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Makanan Di Tempat Pengolahan Makanan (Tpm) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta. Skripsi. Fakultas Kedokteran. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Restianida, S. (2018). HUBUNGAN PERSONAL HYGIENE DAN SANITASI LINGKUNGAN DENGAN KONTAMINASI BAKTERI ESCHERICHIA COLI DAN SALMONELLA PADA MAKANAN LALAPAN PECEL LELE (Studi Pedagang Kaki Lima Di Kelurahan Sambiroto Semarang). Universitas Muhammadiyah Semarang

- Sulemi, s. (2022). *Hazard analysis critical control point (haccp) pada pedagang es tebu di jalan datuk setia maharaja pekanbaru tahun 2020*.
- Salvia, s., ali, h., ermayendri, d., adeko, r., & mualim, m. (2021). *Gambaran personal hygiene dengan keberadaan bakteri coliform dalam jajanan minuman air tebu di simpang kandis kota bengkulu tahun 2021*. Poltekkes kemenkes bengkulu
- Sulistiyanto, t. Q., sinaga, s. M., & suryanda, a. (2021). Pemahaman dan perspektif mahasiswa mengenai manfaat air tebu (*saccharum officinarum*) dalam prospek kesehatan. *Jurnal pro-life*, 8(3), 199–204.
- Syarifah, dkk. 2012. Higiene Penjamah Makanan Dan Sanitasi Kantin Sekolah Dasar Negeri Di Kecamatan Mulyorejo, Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, Vol. 10, No. 2
- Setyorini E. 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Rujak Yang Dijual Di Sekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. Skripsi. Jurusan Ilmu Kesehatan masyarakat. Fakultas ilmu keolahragaan. Universitas negeri semarang.
- Setiati siti dkk. Buku ajar buku ajar. 1–152 (2010)
- Sidabutar, S. (2019). Higiene Sanitasi dan Kejadian Infeksi Kecacingan pada Siswa Sekolah Dasar. *Jurnal Penelitian Kesehatan" SUARA FORIKES"(Journal of Health Research" Forikes Voice")*, 11(1), 64–67.
- Simanjuntak, B. M. P., Hasan, W., & Naria, E. (2018). Tingkat hygiene dan kandungan escherichia coli pada air tebu yang dijual sekitar Kota Medan. *Jurnal Kesehatan*, 9(2), 214–217.
- Sumampouw, O. J., & Risjani, Y. (2018). *Indikator Pencemaran Lingkungan*. Deepublish.
- Wijayanti, E. &. (2024). *Analisis Cemarkan Bakteri Escherichia Coli Pada Air Sari Tebu Penjaja Kaki Lima*. *Jurnal Sintesis*, 46-50.
- Widyartini, N. P. (2020). Tinjauan Keamanan Pangan, Hygiene Sanitasi Dan Kandungan Gizi Makanan Tradisional Di Kabupaten Tabanan. Poltekkes Denpasar.
- Yoga, I. G. A. P. R., Astuti, N. P. W., & Sanjaya, N. N. A. (2020). Analisis hubungan kondisi fisik dengan kualitas air pada sumur gali plus di wilayah

kerja puskesmas ii Denpasar Selatan. *HIGIENE: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 6(2), 52–63.

Yusiana, M. A., Abimetan, F. O., & Kurniajati, S. (2023). LITERATURE REVIEW: HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN SIKAP TERHADAP PERSONAL HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DI INSTALASI GIZI. *JARSI-Jurnal Administrasi Rumah Sakit Indonesia*, 2(2), 60–66.

Yuliani, Utami Sri Hastuti, A. W. Nurmalasari, E., Yuliawati, S., Kusariana, N. & Hestiningih, R. Perbedaan Kualitas Jenis Es Batu Berdasarkan Kandungan *Escherichia Coli* Di Warung Makan Kelurahan Tembalang. *7*, 142–148 (2019).