

DAFTAR PUSTAKA

- Abna IM, Mellova A, Ayu P, Hermanus EH. 2021. Pemeriksaan Angka Lempeng Total Bakteri Pada Susu Pasteurisasi Tanpa Merek Di Kecamatan Cengkareng Kota Jakarta Barat. *Archives Pharmacia*. 3(2): 49-57.
- Agmasari, Silvita. 2020. "Resep Onde-onde Kue Goreng Isi Kacang Hijau", Kompas.com, 21 Desember 2020.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2015. *SNI 2332.3:2015 Cara Uji Mikrobiologi-Bagian 3: Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan*. BSN: Jakarta.
- Bakti Kurniawan,F; Taufik Sahli, I. 2017. *Bakteriologi Praktikum Teknologi Laboratorium Medik*. Jakarta: EGC, 182 halaman.
- BPOM, 2012. *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*, Direktorat Standardisasi Produk Pangan Deputy Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- BPOM, 2019. *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan*, Direktorat Standardisasi Pangan Olahan Deputy Bidang Pengawasan Pangan Olahan Badan POM RI, Jakarta.
- Damayanti NEW, Abadi MF, Bintari NWD. 2020. Perbedaan Jumlah Bakteriuri pada Wanita Lanjut Usia Berdasarkan Kultur Mikrobiologi Menggunakan Teknik Cawan Tuang dan Cawan Sebar. *Meditory*. 8(1): 1-4.
- Health Organization, World, 2002. *Food Safety*, World Health Organization, 19 Mei 2022.
- Indasah, 2019. *Makanan dan Kesehatan*. Yogyakarta: Deepublish, 153 halaman.
- InfoPOM, 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Badan POM RI, 9(2008): 1-11.
- Intan Pratama, R; Afrianto, E; Rostini, I. 2017. *Pengantar Sanitasi Industri Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish, 95 halaman.
- Jamilatun M. 2022. Analisis Cemaran Mikroba Angka Lempeng Total (ALT) pada Kue Jajanan Pasar. *Ulil Albab : Jurnal Ilmiah Multidisiplin*. 5(1): 1-6.
- Jiwintarum Y, Agrijanti, Baiq LS. 2017. *Most Probable Number (MPN) Coliform dengan Variasi Volume Media Lactose Broth Single Strength (LBSS) dan Lactose Broth Double Strength (LBDS)*. *Jurnal Kesehatan Prima*. 11(1): 11-17
- Lamatokan MFE, Ajeng NS, Nurhayati, Pramonodjati F. 2023. Uji Cemaran

Bakteri *Salmonella Sp.*, *Escherichia coli*, *Shigella Sp.*, Dan *Staphylococcus aureus* Pada Jajanan Kue Tradisional di Pasar Kota Surakarta. *Journal Of Health Research*. 6(1): 11-20.

Maturin, L; James T. Peeler. 2001. *Bacteriological Analytical Manual*, Berlin: Food and Drug Administration (FDA).

Nasution AS. 2020. Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi *Escherichia Coli* Pada Jajanan Pasar Tradisional. *Promotor Jurnal Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. 1(3): 1-6.

Rambe Novianti. 2021. *Analisis Personal Hygiene dan Hygiene Sanitasi Makanan Pada Pedagang Di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Area Dan Kecamatan Medan Perjuangan*. Skripsi Sarjana, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Islam Negeri Sumatra Utara, Medan.

Ray, Bibek; Bhunia, Arun. 2020. *Mikrobiologi Pangan Edisi 5*, diterjemahkan oleh Etika Rezkina., EGC, Jakarta, 404 halaman.

Safitri V, Hastutiek P, Arimbi. 2017. Identifikasi Bakteri pada Eksoskeleton Lalat di Beberapa Pasar di Surabaya. *Journal of Parasite Science*. 1(1): 1-6.

Soemarno. 2000. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Klinik*, Yogyakarta: Departemen Kesehatan.

Wulandari D. 2020. Uji Sanitasi Makanan Jajanan Sekitar Kampus. *PDFCOFFE*: 1-7.