

DAFTAR PUSTAKA

- Afinda, K. (2021). TA: Verifikasi Penerapan Sanitasi Dan Hygiene Peralatan Yang Kontak Langsung Pada Produk Udang Melalui Angka Lempeng Total Di Pt Indokom Samudra Persada (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Lampung). <http://repository.polinela.ac.id/id/eprint/2463>
- Agustina, L. (2018). Upaya peningkatan penerapan sanitasi pada industri pangan skala kecil. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 43(3), 246-254. <https://ojs.uniska-bjm.ac.id/index.php/ziraaah/article/view/1474>
- Asasa, M. (2022). Analisis Uji Mikroba Pada Minuman Cocoghurt. *Jurnal Agroindustri Pangan*, 1(1), 46-57. <https://ojs.poltesa.ac.id/index.php/Agroindustri/article/view/438>
- BPOM RI. (2018). PerKa BPOM No 34 tahun 2018 tentang Pedoman Cara Pembuatan Obat Yang Baik. Jakarta: BPOM RI
- Bridges, D. F., Lacombe, A., & Wu, V. C. (2022). Fundamental differences in inactivation mechanisms of Escherichia coli O157: H7 between chlorine dioxide and sodium hypochlorite. *Frontiers in microbiology*, 13. <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fmicb.2022.923964/full>
- Fajarwati, D., & Hasbiah, A. W. (2021). Penghitungan Koloni Bakteri Pada Filter Ac (Air Conditioner) Dan Udara Dalam Ruang Tunggu Pelayanan Medis (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas). <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/50950>
- Fajriputri, H. (2014). Uji koefisien fenol produk antiseptik dan disinfektan yang mengandung senyawa aktif benzalkonium klorida. <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/handle/123456789/30031>
- Falachul'Ars, I. Q. (2018). Eksplorasi Sumber Keragaman Kontaminasi Mikroba Pada Karkas Ayam Di Pasar Tradisional Sawojajar Kota Malang (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya). <http://repository.ub.ac.id/12252/>

FAO. 2023. Introduction and control of food hazards – Section 1. FAO Good Hygiene Practices (GHP) and Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Toolbox for Food Safety. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6226en>

Flynn, K., Villarreal, B. P., Barranco, A., Belc, N., Björnsdóttir, B., Fusco, V., ... & Jörundsdóttir, H. Ó. (2019). An introduction to current food safety needs. *Trends in Food Science & Technology*, 84, 1-3. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0924224418305557>

Hartati, F. K. (2016). Evaluasi metode pengujian angka lempeng total menggunakan metode petrifilm aerobic count plate terhadap metode uji SNI 01.2332. 2006 pada produk perikanan di LPPMHP Surabaya. *HEURISTIC: Jurnal Teknik Industri*, 13(02). <https://core.ac.uk/download/pdf/229336181.pdf>

Hidayati, N., Nuryanto, I., & Zuhri, S. (2019). Optimasi Formula Sirup Ekstrak Etanol Daun Sukun (*Artocarpus altilis*) Dengan Pemanis Sorbitol dan Co-Solvent Propilen Glikol. *CERATA Jurnal Ilmu Farmasi*, 10(2), 67-77. <http://ejournal.stikesmukla.ac.id/index.php/cerata/article/view/80>

Hunafa, N., Narwati, N., & Winarko, W. (2022). Gambaran Personal Hygiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Produksi Tahu di Wilayah Kapas, Kabupaten Bojonegoro. *Jurnal Penelitian Kesehatan" SUARA FORIKES"(Journal of Health Research" Forikes Voice")*, 13(2), 401-407. <http://www.forikes-ejournal.com/ojs-2.4.6/index.php/SF/article/view/1679>

Imasari, T. (2022). P Korelasi Personal Hygiene dengan Deteksi *Escherichia Coli* pada Swab Telapak Tangan Pedagang Daging Ayam. *Jenggala: Jurnal Riset Pengembangan dan Pelayanan Kesehatan*, 1(02). <https://jurnal.iik.ac.id/index.php/jenggala/article/view/72>

Jannati, N. F. (2022). Pengaruh Lama Pemanasan Dan Konsentrasi Carboxymethyl Cellulose Terhadap Sifat Fisik, Vitamin C Dan Tingkat

Kesukaan Sirup Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdarrifa L.*) (Doctoral dissertation, Universitas Mercu Buana Yogyakarta).
<http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/15651/>

Kemenkes RI. Profil Kesehatan Indonesia th2018. Jakarta : KemenkesRI. 2018.

Kusmiyati, S. K. M. (2021). Personal Hygiene Dan Sanitasi Lingkungan Hubungannya dengan Kualitas Bakteriologis Minuman. Media Sains Indonesia.

[https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=V8o5EAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=Kusmiyati,+S.+K.+M.+\(2021\).+Personal+Hygiene+Dan+Sanitasi+Lingkungan+Hubungannya+dengan+Kualitas+Bakteriologis+Minuman.+Media+Sains+Indonesia.&ots=uvRDvYHIbP&sig=mefmNihI2caSDLL0_Ps0NRZrqAs](https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=V8o5EAAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA1&dq=Kusmiyati,+S.+K.+M.+(2021).+Personal+Hygiene+Dan+Sanitasi+Lingkungan+Hubungannya+dengan+Kualitas+Bakteriologis+Minuman.+Media+Sains+Indonesia.&ots=uvRDvYHIbP&sig=mefmNihI2caSDLL0_Ps0NRZrqAs)

Luu, P., Chhetri, V. S., Janes, M. E., King, J. M., & Adhikari, A. (2020). Effectiveness of aqueous chlorine dioxide in minimizing food safety risk associated with *Salmonella*, *E. coli* O157: H7, and *Listeria monocytogenes* on sweet potatoes. *Foods*, 9(9), 1259. <https://www.mdpi.com/821084>

Malchesky, P. S. (2008). Paracetic Acid and Its Application to Medical Instrument Sterilization. *Artificial Organs*, 17(3), 147–152. doi:10.1111/j.1525-1594.1993.tb00423.x

Martoyo, P. Y., Hariyadi, R. D., & Rahayu, W. P. (2014). Kajian standar cemaran mikroba dalam pangan di Indonesia. *Jurnal Standardisasi*, 16(2), 113-124. <http://js.bsn.go.id/index.php/standardisasi/article/view/173>

Nasional, B. S. (2009). SNI 7388: 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Bahan Pangan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Nasional, B. S. (2008). Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu serta Hasil Olahannya: SNI 2897: 2008. Jakarta: BSN. https://www.academia.edu/24184332/SNI_2897_2008

- Oktaviani, D. A., & Prasasti, C. I. (2015). Kualitas fisik dan kimia udara, karakteristik pekerja, serta keluhan pemapasan pada pekerja percetakan di surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 195-205.
- Pengolahan, D. (2004). Cara Pengolahan yang Baik (Good Manufacturing Practices) Komoditas Hortikultura. <http://repository.pertanian.go.id/handle/123456789/14084>
- Permatasari, M., & Magdalena, M. (2022). HUBUNGAN PENGETAHUAN DAN HYGIENE PENJAMAH MAKANAN DENGAN ANGKA KUMAN PERALATAN MAKAN. *Jurnal Skala Kesehatan*, 13(2), 146-157. <http://www.ejurnalskalakesehatan-poltekkesbjm.com/index.php/JSK/article/view/372>
- Pelczar, M. J., Chan, E. C. S., & Hadioetomo, R. S. (1988). Dasar-dasar mikrobiologi. Universitas Indonesia. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=679105>
- PMJE, C. (2008). Dasar-Dasar Mikrobiologi. <https://opac.perpusnas.go.id/DetailOpac.aspx?id=679105>
- Rahayu, E. D. S. (2018). Efektivitas Daun Mimba (*Azadirachta indica* A. Juss) sebagai Desinfektan Alami terhadap Daya Hambat Bakteri Total di Ruang Penampungan Susu. *Gontor AGROTECH Science Journal*, 4(1), 45-55. <https://ejournal.unida.gontor.ac.id/index.php/agrotech/article/view/1380>
- Ramadhan, M. S. (2018). Hubungan keberadaan bakteriologis udara terhadap kondisi ruangan di ruang kuliah mahasiswa S1 Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Skripsi. Makassar: Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin. Universitas Hasanuddin. Jurnal Tugas Akhir. Departemen Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanuddin, Makassar. http://digilib.unhas.ac.id/uploaded_files/temporary/DigitalCollection/MG

E5MDQ4ZjE1ZjkyZWU1NmMwMWM4MDI4NzllNTE1NGVIZThkO
DM0NQ==.pdf

Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & El Kiyat, W. (2018). Penerapan keamanan dan sanitasi pangan pada produksi minuman sehat kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 167-175. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/9283>

SNI. 2332. 3. 2015. Cara uji mikrobiologi – bagian 3: penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan. <https://www.scribd.com/document/344567997/1289-SNI-2332-3-2015-Cara-uji-mikrobiologi-Bagian-3-Penentuan-Angka-Lempeng-Total-ALT-pada-produk-perikanan-buka-pdf>

SNI 3544. 2013. Sirup. https://kupdf.net/download/sni-sirup_58ec4250dc0d608178da9810_pdf

Sudaryantiningsih, C., & Pambudi, Y. S. (2021). Kondisi Personal Hygiene dan Sanitasi Pabrik Tahu di Sentra Industri Tahu Kampung Krajan Mojosoong Surakarta dan Pengaruhnya Terhadap Hygienitas Tahu yang Diproduksi. *JURNAL EKONOMI, SOSIAL & HUMANIORA*, 2(11), 30-39. <https://www.jurnalintelektiva.com/index.php/jurnal/article/view/486>

Sucipto, S., Sumbayak, P. W., & Perdani, C. G. (2020). Evaluation of good manufacturing practices (GMP) and sanitation standard operating procedure (SSOP) implementation for supporting sustainable production in bakery SMEs. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 8(1), 7-12. <http://agrifoodscience.org/index.php/TURJAF/article/view/1960/1471>

Sujaya, I. N. (2017). Manajemen Penyehatan Makanan dan Minuman. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*, 93-94. https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_pondidikan_dir/4e4178f3e7cac27401c896d8b412f773.pdf

- Suter, I. K. (2013). Pangan fungsional dan prospek pengembangannya. In Teknologi Pangan. Seminar Sehari dengan tema” Seminar Sehari dengan tema” Pentingnya Makanan Alamiah (Natural Food) Untuk Kesehatan Jangka Panjang (pp. 1-17). http://repositori.unud.ac.id/protected/storage/upload/repositori/ID3_19501231197602100323091304927makalah-gizi.pdf
- Thaheer, H., Hasibuan, S., & Mumpuni, F. S. (2015). Model resiko keamanan pangan produk pindang pada UMKM pengolahan ikan rakyat. Penelitian dan Aplikasi Sistem dan Teknik Industri, 9(3), 182882. <https://publikasi.mercubuana.ac.id/files/journals/3/articles/491/submission/copyedit/491-1210-1-CE.pdf>
- Wessels, S., & Ingmer, H. (2013). Modes of action of three disinfectant active substances: a review. Regulatory toxicology and pharmacology, 67(3), 456-467. <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0273230013001517>
- Widiastuti, D., Karima, I. F., & Setiyani, E. (2019). Efek Antibakteri Sodium Hypochlorite terhadap Staphylococcus aureus Antibacterial Effect of Sodium Hypochlorite to Staphylococcus aureus. Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat, 11(4), 302-307. <https://jikm.upnvj.ac.id/index.php/home/article/view/34/37>
- Widyanto,P.S. dan A. Nelistya. 2008. Rosella Aneka Olahan, Khasiat, & Ramuan. Penebar Swadaya. Jakarta..
- Wijana S., Citraresmi A. D. P., Dewanti B. S. D., Pranowo D., Perdani C. G., Rahmah N. L. (2016). Analisis Proses Produksi Sirup Jeruk Baby Java Pada Skala Pilot plant. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 17 No. 3, 213 – 230. <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/download/563/915>