

DAFTAR PUSTAKA

1. Departemen Kesehatan RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPM dan PL. Jakarta.
2. Djukic D, Moracanin SV, Milijasevic M, Babic J, Me misi N, Mandic L. Food safety and food sanitation. *J Hyg Eng Des.* 2016;14:25–31
3. BPOM. Laporan Tahunan Badan Pengawasan Obat dan Makanan tahun 2017. *Bpom.* 2017;116
4. Kementrian Kesehatan RI. Laporan Nasional Riskesdas 2018. Jakarta : Kemenkes RI. 2018
5. K. Muhammad Hakam Arifin, ‘Gambaran Higiene Dan Sanitasi Makanan Jajanan Di Kantin Sekolah Dasar Dan Madrasah Ibtidaiyah (Studi Kasus Pada Kantin SD Dan MI Di Wilayah Kerja Puskesmas Sekaran Kota Semarang)’, *Diss. U/NNES,* 2019
6. Kementrian Kesehatan RI. Data dan Informasi Profil Kesehatan Indonesia. Jakarta : Kemenkes RI. 2018
7. KEMENKES RI. Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2019. Vol. 42, Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2019. 97–119
8. World Health Organization (WHO). Food safety 30. <https://www.who.int/en/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>. 2020;(April):1–9
9. Reni Arisanti R, Indriani C, Agus Wilopo S. Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: kajian sistematis Contribution of agents and factors causing foodborne outbreak in Indonesia: a systematic review. *Ber Kedokt Masy.* 2018;34(3):99–106
10. BAKP Universitas Khairun Ternate. Data Mahasiswa Aktif Universitas Khairun Ternate. 2020
11. Manning, Shannon D. *Escherichia coli Infection Second Edition.* New York: Chelsea House Publisher. 2010. Page 13

12. Jawetz, melnick, & adelberg's medical microbiology. 25th Edition. Terjemahan Penerbit Buku Kedokteran EGC, 2014. Mikrobiologi kedokteran jawetz, melnick, & adelberg. Edisi 25. Jakarta: EGC.
13. Bintsis T. Foodborne pathogens. AIMS Microbiol. 2017;3(3):529–63
14. Michael J. Pelczar, jr., dan E.C.S CHAN. Dasar Dasar Mikrobiologi. Jakarta: UI. 2014
15. Strengthening surveillance of and response to foodborne diseases: a practical manual. Introductory module. Geneva: World Health Organization; 2017. Licence: cc by-nc-sa 3.0 igo
16. CDC. Foods That Can Cause Food Poisoning. Food Saf Home Page [Internet].2020;1–4.Availablefrom: <https://www.cdc.gov/foodsafety/communication/leafy-greens.html#:~:text=During 2014 to 2018%2C 51,were linked to romaine lettuce>
17. Dennis L., Anthony S., Stephen H., Dan L., Larry J., Joseph L. 2016. Harrison's Gastroenterology and Hepatology. 3rd Edition. Philadelphia: McGraw Hill.
18. Worldgastroenterology.org. (2017). English World Gastroenterology Organisation. [online] Available at: <http://www.worldgastroenterology.org/guidelines/global-guidelines/acute-diarrhea/acute-diarrhea-english>
19. Sudoyo AW, Setiyohadi B, Alwi I, Simadibrata M, Setiati S, Syam AF. Buku Ajar Ilmu Penyakit Dalam Jilid I Edisi VI. Jakarta: Interna Publishing; 2017.
20. Staf Pengajar FK UI, Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran, Edisi Revisi, April 1994:164
21. Titis Sari Kusuma, MP., Adelya Desi Kurniawati, MP., M.Sc., Yosfi Rahmi, M.Sc., Ilzamha Hadijah Rusdan, M.Sc., Rahma Micho Widyanto, . Pengawasan mutu makanan. Malang : UB Press. 2017
22. Kementrian Kesehatan RI. Mikrobiologi dan Parasitologi. Badan PPSDM Kesehatan : Jakarta. 2017

23. Murtius WS. Modul Praktek Dasar Mikrobiologi. FP UNAND: 201
24. Wenny S. Panduan Praktikum Mikrobiologi. FFarm Univ Sanata Dharma. 2016;3(6):0–72.
25. Profil Universitas Khairun : Tentang UNKHAIR. 2021, unkhair.ac.id
26. Saridewi I, Pambudi A, Ningrum YF. analisis bakteri escherichia coli pada makanan siap saji di kantin rumah sakit x dan kantin rumah sakit y. Bioma. 2017;12(2):90.
27. Lal A, Cheeptham N. 2007. Eosin Methylen Blue Agar Protocol. ML Library American Society for Microbiology
28. Kartikasari AM, Hamid IS, Purnama MTE, Damayanti R, Fikri F, Praja RN. Isolasi dan Identifikasi Bakteri Escherichia coli Kontaminan Pada Daging Ayam Broiler Di Rumah Potong Ayam Kabupaten Lamongan. J Med Vet. 2019;2(1):66
29. Sari DP, Rahmawati, W ERP. Deteksi dan Identifikasi Genera Bakteri Coliform Hasil Isolasi dari Minuman Lidah Buaya. J Labora Med [Internet]. 2019;3(1):29–35.
30. Ulfah N, Erina, Darniati. Isolasi dan Identifikasi Escherichia coli pada Ayam Panggang di Beberapa Rumah Makan di Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda aAceh. J Ilm Mhs Vet. 2017;1(3):383–90
31. Post, K W. and Songer, GJ. 2005. Microbiology Bacterial and Fungal Agent of Animal Disease. Elsevier Saunders: Philadelphia
32. Chatim, A. dan Surahman, S. 2002. Penuntun praktikum mikrobiologi kedokteran. Binarupa Aksara. Jakarta
33. Afrianti Rahayu S, Muhammad Hidayat Gumilar M. Uji Cemar Air Minum Masyarakat Sekitar Margahayu Raya Bandung Dengan Identifikasi Bakteri Escherichia coli. Indones J Pharm Sci Technol. 2017;4(2):50.
34. Hemraj, V, 2013, 'E review on commonly used biocemical Tes for Bacteria', Innofare journal of life science, India.

35. Khakim L, Rini CS. Identifikasi *eschericia coli* dan *salmonella sp.* pada air kolam renang candi pari. *J Med Lab Sci atau Tecnol [Internet]*. 2018;1(2):84–93.
36. Avicena Sakula Marsanti, S.KM., M.Kes, Retno Widiarini S.KM., M.Kes. *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia: 2018
37. Ulfah N, Erina, Darniati. isolasi dan Identifikasi *Escherichia coli* Pada Ayam Panggang di Beberapa Rumah Makan di Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. *J Ilm Mhs Vet*. 2017;1(3):383–90.