

DAFTAR PUSTAKA

- Abdi, Ahmed M., Abdella Amano, Abadir Abraham, Mulusew Getahun, Sabit Ababor, dan Abera Kumie. 2020. "Food Hygiene Practices and Associated Factors Among Food Handlers Working in Food Establishments in the Bole Sub City, Addis Ababa, Ethiopia". *Dove Press Journal*. 1861-1868.
- Abidin, Azham Umar, Adelia Anju A., Anja A., Luthfia Isna A., Dwita S. R., dan Reynaldi D. I. 2021. "A Linkage of Personal, Food, and Environmental Hygiene to Presence of *E. coli* in Warmindo Food Stall". *Gaceta Sanitaria*. doi: 10.1016/j.gaceta.2021.10.008
- Adane, Metadel, Brhanu Teka, Yirga Gismu, Goitom Halefom, dan Muluneh Ademe. 2018. "Food Hygiene and Safety Measures Among Food Handlers in Street Food Shops and Food Establishments of Dessie Town, Ethiopia: A Community-Based Cross-Sectional Study". *PLoS ONE*. Vol. 13(5).
- Adrian, M. 2021. *Pedoman Sanitasi Lingkungan*. Yogyakarta: DIVA Press.
- Afriyanti, Lia Nur. 2019. "Keberadaan *Escherichia coli* pada Makanan di Kantin Sekolah Dasar". *HIGEIA Journal of Public Health Research and Development*. Vol. 3(3):417-429.
- Aldiani, R. 2018. "Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan Instalasi Gizi RSUD Wangaya Denpasar Tahun 2018". *Skripsi*, Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
- Amqam, Hasnawati, Syamsuar Manyullei, Andi Wahyuni, Nasrah, Nurul Aqilah G., dan Ismi Yunita Sari. 2021. "Personal Hygiene and Bowls Sanitation of Meatball Cart Traders". *Gaceta Sanitaria*. Vol. 35(2): 413-416.
- Asmawi, Ummi Mohlisi Mohd, Alissa A. N., Khasnoorsani S., Nur A. S. R., Nur Amira T. A. M., Nurul B. M. B., Mohamad I. S., dan Norazmir Md N. 2018. "An Assessment of Knowledge, Attitudes and Practices in Food Safety Among Food Handlers Engaged in Food Courts". *Current Research in Nutrition and Food Science*. Vol. 6(2):346-353.
- Astuti, Anjar, R. Tanjung, R. H. Saeni, A. C. Wijayanti, T. Siswati, N. P. Sari, MAHAZA, T. Susilowati, J. Sinaga, Darwel, S. P. Aji, A. A. Sainal, dan Satriani. 2022. *Surveilans Kesehatan Masyarakat*. Padang: PT. Global Eksekutif Teknologi.

- Azara, Rima dan Ida Agistini Saidi. 2020. *Buku Ajar Mikrobiologi Pangan*. Sidoarjo: UMSIDA Press.
- Banna, Md. Hasan Al, T. R. Disu, S. Kundu, Bright O. Ahinkorah, K. Brazendale, A. Seidu, J. Okyere, N. Rahman, S. Mondal, B. Matubber, dan Md S. I. Khan. 2021. "Factors Associated with Food Safety Knowledge and Practices Among Meat Handlers in Bangladesh: A Cross-Sectional Study". *Environ Health Prev Med*. Vol. 26(84).
- Barbara, Laksita. 2020. *Systematic Review Dalam Kesehatan: Langkah Demi Langkah*. Yogyakarta: Deepublish.
- Birgen, Beatrice J., Lucy G. Njue, Dasel M. Kaindi, Fredrick O. Ogutu, dan Joshua O. Owade. 2020. "Determinants of Microbial Contamination of Street-Vended Chicken Products Sold in Nairobi County, Kenya". *International Journal of Food Science*. 2020: 2746492.
- BPOM RI. 2020. *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan 2019*. Jakarta: BPOM.
- _____. 2021. *Laporan Tahunan Badan Pengawas Obat dan Makanan 2020*. Jakarta: BPOM.
- Brutu, Hairun Nisa. 2021. "Hubungan Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan dengan Penerapan Hygiene Sanitasi Makanan pada Rumah Makan di Desa Sukasari Kecamatan Pegajahan Kabupaten Serdang Bedagai". *Skripsi*, Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.
- Candra, Krishna Purnawan, Ratna S. Ningsih, S. Agustin, dan Elisa M. Putri. 2019. "Assessment of Rhodamine B, Microbiological Quality and Sanitation of Street-Vended Food-Snack Around Elementary School in Samarinda, Indonesia: Lesson to Promote Food Safety in School Environment (Kajian Rhodamin B, Kualitas Mikrobiologi dan Sanitasi Padajajanan Kaki Lima Sekitar Sekolah Dasar di Samarinda, Indonesia: Pelajaran untuk Meningkatkan Keamanan Pangan di Lingkungan Sekolah)". *Penelitian Gizi dan Makanan*. Vol. 42(2):49-56.
- Centers for Disease Control and Prevention. 2022. Food Safety. U.S. department of Health & Human Services. <https://www.cdc.gov/foodsafety/production-chain.html>, diakses 25 April 2023.

- Cholid, Khafid Anwar, Yusniar Hanani Darundiati, dan Sulistiyani. 2022. “Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Angka Kuman pada Peralatan Makan di Rumah Makan”. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*. Vol. 10(3):290-297.
- Codex Alimentarius Commission. 2020. *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969*. Food and Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization.
- Coformación. 2023. *Food Handler Training: Introduction*. Spanyol: Ministry of Industry, Trade and Tourism. <https://food-handler.com/lessons/food-handler-training-introduction/>
- Diyannah, Khuliyah C., Nunki Nirmalasari, Roro Azizah, dan Aditya S. P. 2021. “Faktor *Personal Hygiene* dengan Keberadaan *Escherichia coli* pada Makanan di Jasaboga Asrama Haji Surabaya”. *PREPOTIF Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol. 5(2): 673-680.
- Donsu, J, D, T. 2017. *Psikologi Keperawatan*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Doza, Solaiman, Musarrat J. Rahman, M. A. Islam, Laura H. Kwong, L. Unicomb, A. Ercumen, Amy J. Pickering, S. M. Parvez, A. M. Naser, S. Ashraf, K. K. Das, dan S. P. Luby. 2018. “Prevalence and Association of *Escherichia coli* and Diarrheagenic *Escherichia coli* in Stored Foods for Young Children and Flies Caught in the Same Households in Rural Bangladesh”. *The American Journal of Tropical Medicine and Hygiene*. Vol. 98(4).
- Economist Impact. 2021. *Global Food Security Index 2021*. The Economist Group. <https://nonews.co/wp-content/uploads/2022/03/GFSI2021.pdf>
- Encyclopedia Britannica. 2023. *Food Definition & Nutrition*. Britannica. <https://britannica.com/topic/food>, diakses 25 April 2023.
- Fifendy, Mades dan M. Biomed. 2017. *Mikrobiologi Edisi Pertama*. Depok: Kencana.
- Fitria, Eliza dan Betty Nia Rulen. 2022. *Buku Ajar Sanitasi Makanan dan Minuman*. Pekalongan: NEM.
- Food and Agriculture Organization dan World Health Organization. 2022. *Food Safety is Everyone’s Business in Street Food Vending*. World Health Organization & Food and Agriculture Organization of the United Nations.

<https://www.who.int/publications/i/item/WHO-HEP-NFS-AFS-2022.3>, diakses 5 Februari 2023.

- Food Standards Agency. 2018. *E. coli*. United Kingdom: FSA. <https://www.food.gov.uk/safety-hygiene/e-coli>
- Food Standards Australia New Zealand. 2023. *Safe Food Australia 4th Edition, A Guide to the Food Safety Standards*. FSANZ.
- Fukuda, Akira, Masaru Usui, Chinami Masui, dan Yutaka Tamura. 2019. "Quantitative Analysis of Houseflies-mediated Food Contamination with Bacteria". *PubMed Central*. Vol. 7(1):11-14.
- Giodhani, Anindya dan Agustin Kusumayati. 2021. "Hubungan Higiene Sanitasi Makanan dan Tingkat Kontaminasi *Escherichia coli* pada Makanan di Lokawisata Baturaden Tahun 2018". *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*. Vol. 2(2).
- Hazairin, Clara Andyna, I M. Djaja, B. Hartono, dan Yulia F. Ningrum. 2018. "Hubungan Higiene Sanitasi Makanan dengan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah Dasar Kecamatan Jatiasih, Bekasi Tahun 2018". *Skripsi*, Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia.
- Haris, Risma, Marlina, Dodi Satriawan, Andi Indrawati, Rahmawati, Andi Maryam, Andi Elis, Fuad H. Sudasman, Badriani Badawi, Marlinang I. Silalahi, Ike D. Wahyuni, dan Yopi R. M. Sandra. 2023. *Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman*. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.
- Herdianti, Wiwin Trioktoriana, dan Noviyanti. 2019. "Perilaku dan Karakteristik Penjamah Makanan Terhadap Higiene Sanitasi Makanan Pada Rumah Makan". *Kampurui Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Vol. 1(1): 17-25.
- Hidayanti, Rahmi, H. W. Puspasari, R. Tanjung, R. Asyfiradayati, A. Irawan, L. Handoko, M. Fitra, E. Zicof, M. Sari, A. Onasis, J. Sinaga, S. S. Aulia, dan L. Waris. 2022. *Kesehatan Lingkungan*. Indonesia: Get Press.
- Hidayati, Fajrina dan Febrian Rahmat Suwandi SN. 2022. "Determinan Perilaku Personal Hygiene pada Penjamah Makanan di Rumah Makan". *Jurnal Kesehatan*. Vol. 13(3): 472-477.

- Hulu, Victor Trismanjaya, Tasnim, S. Sitorus, L. Parinduri, E. Sitorus, M. Chaerul, R. Puspita, E. Sianturi, Marulam M. T. Simarmata, dan S. A. Munthe. 2020. *Kesehatan Lingkungan*. Yayasan Kita Menulis.
- Hutasoit, Dion Pardameian. 2020. "Pengaruh Sanitasi Makanan dan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* Terhadap Penyakit Diare". *Jurnal Ilmiah Kesehatan Sandi Husada*. Vol. 9(2): 779-786.
- Huynh-Van, Ba, Vy Vuong-Thao, Tuyen H., Sinh D., Tung H., Loan T., Nguyen N., Cuc H., dan Hung N. 2022. "Factors Associated with Food Safety Compliance Among Street Food Vendors in Can Tho City, Vietnam: Implications for Intervention Activity Design and Implementation". *BMC Public Health* 22, 94.
- Illinois Department of Corrections. 2022. *Food Service Sanitation and Safety*. 730 ILCS 5/3-2-2 and 410 ILCS 620/1 et seq. IDPH Food Service Sanitation Rules and Regulations, 77 IAC 750. Illinois.
- Irwan. 2017. *Epidemiologi Penyakit Menular*. Yogyakarta: CV. Absolute Media.
- Istiani, Hari Ghanesia dan Evi Agustiani. 2021. "Higiene Penjamah, Sanitasi Pengolahan Makanan, Penyajian Makanan Berhubungan dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan Anak Sekolah". *Jurnal Kesehatan Pertiwi*. Vol. 3(1).
- Jenifer, Antony dan Karuppannan Sathiyamurthy. 2020. "Molecular Screening of β -glucuronidase and Class 1 Integron of *Escherichia coli* from Ready-to-Eat Foods in Tiruchirappalli, Tamil Nadu". *Journal of Pure Applied Microbiology*. Vol. 14(3): 2181-2187.
- Jubayer, M. F., Kayshar M. S., Hossain M. S., Uddin M. N., Al-Emran M., dan Akter S. S. 2020. "Evaluation of Food Safety Knowledge, Attitude, and Self-Reported Practices of Trained and Newly Recruited Untrained Workers of Two Baking Industries in Dhaka, Bangladesh". *Heliyon*. Volume 6(9):e05021. doi: 10.1016/j.heliyon.2020.e05021.
- Kasim, Khiki Purnawati dan Andi A. M. Sari. 2018. "Hubungan Personal Hygiene Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis MPN *Coliform* pada Jajanan di Wilayah Pasar Segar Panakukang Kota Makassar". *Jurnal*

Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat. Vol. 18(2). e-issn : 2622-6960, p-issn: 0854-623X.

Kementerian Kesehatan. 2018. *Kurikulum dan Modul Keamanan Pangan Siap Saji*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

_____. 2020. *Profil Kesehatan Indonesia 2019*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

_____. 2023. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kusnadi, Joni. 2020. *Pengawet Alami untuk Makanan*. N.p.: Universitas Brawijaya Press.

Lalu, Nur Ayini S., Indriani, Tri S. Maksum, dkk. 2022. *Kesehatan Lingkungan dan Lingkungan Hidup*. Bandung: CV. Media Sains Indonesia.

Lestari, Lily Arsanti, Eni Harmayani, Tyas Utami, Puspita Mardika Sari, dan Syara Nurviani. 2018. *Dasar-dasar Mikrobiologi Makanan di Bidang Gizi dan Kesehatan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Mahmudah, Siti, Ari Yuniastuti, dan Siti Baitul Mukarromah. 2018. "Factors Related to School Food Snacks (SFS) Safety Through the Test of Borax, Formalin, and *Escherichia coli* Bacteria". *Public Health Perspective Journal*. Vol. 3(1).

Malavi, Derick Nyabera, Tawanda Muzhingi, dan George O. Abong. 2018. "Good Manufacturing Practices and Microbial Contamination Sources in Orange Fleshed Sweet Potato Puree Processing Plant in Kenya". *Int. J. Food Sci.* 2018:4093161. doi: 10.1155/2018/4093161.

Malavi, Derick Nyabera, George O. Abong, dan Tawanda Muzingi. 2021. "Effect of Food Safety Training on Behavior Change of Food Handlers: A Case of Orange-Fleshed Sweetpotato Purée Processing in Kenya". *Food Control*. doi: 10.1016/j.foodcont.2020.107500. PMID: 33390669; PMCID: PMC7607239.

Marsanti, Avicena Sakula dan Retno Widiarini. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.

- Marutha, Khomotso J. dan Paul K. Chelule. 2020. "Safe Food Handling Knowledge and Practices of Street Food Vendors in Polokwane Central Business District". *Foods*. Vol. 9(11):1560.
- Maulana, Yoga. 2020. "Kajian Literatur Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Hygiene dan Sanitasi Rumah Makan". *Skripsi*, Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Ma'unah, Nur Ashri dan Laila Ulfa. 2020. "Hubungan Antara *Personal Hygiene*, Fasilitas Sanitasi dan Teknik, Penyimpanan Peralatan Makan dengan Kebersihan Peralatan Makan di Kantin dan Makanan Jajanan". *Jurnal untuk Masyarakat Sehat (JUKMAS)*. Vol. 4(2).
- McKinnon, Melissa C., Scott A. McEwen, David L. Pearl, Outi Lyytikäinen, Gunnar Jacobsson, Peter Collignon, Daniel B. Gregson, Louis Valiquette, dan Kevin B. Laupland. 2021. "Mortality in *Escherichia coli* Bloodstream Infections: A Multinational Population-Based Cohort Study". *BMC Infectious Diseases*. 21(606). <https://doi.org/10.1186/s12879-021-06326-x>
- Moehji, Sjahmien. 2017. *Dasar-dasar Ilmu Gizi 2*. Jakarta: Pustaka Kemang.
- Mueller, Matthew dan Christopher R. Tainter. 2023. *Escherichia coli*. Treasure Island (FL): StatPearls Publishing. Internet. Available from : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK564298/>
- Muendo, Cornellius Musembi, Gideon Kikuvi, dan Susan Mambo. 2022. "Determinants of Microbial Contamination of Cooked Foods Hawked in Tharaka Nithi County, Kenya: A Cross-Sectional Study". *The Pan African Medical Journal*. Vol. 41(232).
- Mulyani, Diah Ayu. 2021. "Pengetahuan dan Sikap Penjamah Makanan tentang Higiene Sanitasi Makanan". *Skripsi*, Program Studi D-IV Keperawatan. Politeknik Kesehatan Palangka Raya.
- Munn, Zachary, Micah D. J. Peters, Cindy Stern, Catalin Tufanaru, Alexa McArthur, dan Edoardo Aromataris. 2018. "Systematic Review or Scoping Review? Guidance for Authors When Choosing Between A Systematic or Scoping Review Approach". *BMC Med Res Methodol*. 2018; 18: 143. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC6245623/#>

- Mustika, Syifa. 2019. *Keracunan Makanan: Cegah, Kenali, Atasi*. Malang: UB Press.
- Mwove, Johnson, Samuel Imathiu, Irene Orina, dan Paul Karanja. 2020. "Food Safety Knowledge and Practices of Street Food Vendors in Selected Locations within Kiambu County, Kenya". *African Journal of Food Science*. 2020;14:174-85.
- Nasution, Ade Saputra. 2020. "Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi *Escherichia coli* pada Jajanan Pasar Tradisional". *PROMOTOR Jurnal Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. Vol. 3(1).
- Nilasari, Vivit, Y. Setiadi, Dyah N. Subandriani, dan Meirina D. Larasati. 2019. "Hubungan Antara Pendidikan, Pengetahuan dan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Terhadap Keberadaan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Hidangan Hewani di Salah Satu *Catering* Kota Semarang." *Jurnal Riset Gizi*. Vol. 7(1): 34-40.
- Nkosi, Nelly Virginia dan Frederick Tawi Tabit. 2021. "The Food Safety Knowledge of Street Food Vendors and The Sanitary Conditions of Their Street Food Vending Environment in the Zululand District, South Africa". *Heliyon*. Vol. 7(7).
- Novieastari, Enie, Kusman Ibrahim, Deswani, dan Sri Ramdaniati. 2020. *Dasar-dasar Keperawatan Edisi 9, Volume 1*. Singapore: Elsevier.
- NSW Food Authority. 2021. *2-Hour / 4-Hour Rule*. New South Wales Government. https://www.foodauthority.nsw.gov.au/sites/default/files/_Documents/retailfactsheets/temp_danger_zone.pdf
- Pinontoan, Odi R., Oksfriani J. Sumampouw, dan Jeini E. Nelwan. 2019. *Epidemiologi Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Purnama, Sang Gede dan Made Subrata. 2019. "Hubungan Higiene, Fasilitas dan Sanitasi Lingkungan dengan Kualitas Mikrobiologi serta Identifikasi *Escherichia coli* O157:H7 pada Sate Languan". *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*. Vol. 18(2): 104-112.
- Purwaningsih, S., dan Widiyaningsih, E. N. 2019. "Gambaran Lama Kerja Pengetahuan dan Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi

- Gizi Rumah Sakit Umum Daerah dr. Soediran Mangun Sumarso Wonogiri”. *Profesi (Profesional Islam Media Publ Penelit)*. Vol. 16(2):1.
- Queensland Government. 2023. *Skills and Knowledge, Food Handlers*. <https://www.qld.gov.au/health/staying-healthy/food-pantry/starting-a-food-business/skills-and-knowledge>
- Radhi, Firas, Faris Lami, Safaaldine Abdulrahman, Rana Salihi, Husain Mahmood, Rawan Araj, dan Ali Arbaji. 2018. “Knowledge, Attitude, and Practice of Food Handlers on Food Safety and Personal Hygiene, During Arbaeenia Mass Gathering, Baghdad, Iraq, 2014”. *JMIR Publications*, <https://preprints.jmir.org/preprint/10922>
- Rahmayani. 2018. “Hubungan Pengetahuan, Sikap dan Tindakan Hygiene Sanitasi Pedagang Makanan Jajanan di Pinggir Jalan”. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*. Vol. 3(2): 172-178.
- Rahayu, Winiati P., Siti Nurjanah, dan Ema Komalasari. 2018. *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko*. Bogor: IPB Press.
- Raji, Ismail Abdullateef, Oche M. Oche, Aminu U. Kaoje, Kehinde J. Awosan, Mansur O. Raji, Godwin J. Gana, Jessica T. Ango, dan Auwal U. Abubakar. 2021. “Effect of Food Hygiene Training on Food Handlers’ Knowledge in Sokoto Metropolis: A Quasi-Experimental Study”. *Pan African Medical Journal*. Vol. 40:146.
- Ratnasari, Dinda Ayu, I Made Djaja, dan Budi Hartono. 2018. “Analysis on Quality of Food Sanitation Hygiene and *Escherichia coli* (*E. coli*) Contamination at Restaurants around Commuter Line Stations in Central Jakarta, 2018”. *Indian Journal of Public Health Research & Development*. Vol. 9(12).
- Raza, Jannat, Tauseef M. Asmat, M. Z. Mustafaa, Hina Ishtiaq, Kiran Mumtaz, M. M. Jalees, Abdul Samad, Arsalan A. Shah, Salma Khalid, dan Habib ur Rehman. 2021. “Contamination of Ready-to-Eat Street Food in Pakistan with *Salmonella spp.*: Implications for Consumers and Food Safety”. *International Journal of Infectious Diseases*. Vol. 106: 123-127.
- Reta, Melese Abate, Mekonnin T. Lemma, Ashete A. Gameda, dan Getasew A. Lemlem. 2021. “Food Handling Practices and Associated Factors Among Food Handlers Working in Public Food and Drink Service Establishments

- in Woldia town, Northeast Ethiopia”. *Pan African Medical Journal*. Vol. 40(128).
- Rohmah, J., C. S. Rini, dan S. Cholifah. 2018. “The Relationship Between Hygiene and Sanitation to *Escherichia coli* Contamination on Foods in a Campus Cafeteria”. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*. Vol. 420.
- Rulen, Betty Nia dan Iin Intarsih. 2021. “Analisis Keberadaan Bakteri dan Higiene Sanitasi Peralatan Makan di Rumah Makan Wilayah Kerja Puskesmas Simpang Tiga Pekanbaru”. *Ensiklopedia of Journal*. Vol. 3(2):179-189.
- Safitri, Anita dan L. Novita. 2021. “Sanitary Hygiene and Analysis of *Escherichia coli* Bacteria Content in Lalapan Kol at Pecel Lele Trader”. *Journal BiGME*. Vol. 1(2):14-20.
- Santoso, Imam. 2019. *Inspeksi Sanitasi Tempat-tempat Umum Edisi 2*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Sarwar, A., Ahmad I., Amin A., dan Saleem M. A. 2021. “Paper Currency Harbours Antibiotic-Resistant Coliform Bacteria and Integron Integrase”. *Journal Appl Microbiol*. Vol. 130(5):1721-1729. doi: 10.1111/jam.14856.
- Setiarto, R. Haryo Bimo. 2020. *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene dan Sanitasi dalam Industri Pangan*. Guepedia.
- Suhendra, Dimas Endrico. 2021. “Hubungan Higiene Sanitasi Peralatan dengan Kualitas Angka Kuman pada Alat Makan Pedagang Kaki Lima di Lapangan Pemda Kecamatan Kalianda Kabupaten Lampung Selatan Tahun 2021”. *Skripsi, Kesehatan Lingkungan*. Poltekkes Kemenkes Tanjungkarang.
- Sumantri, Arif. 2017. *Kesehatan Lingkungan Edisi Keempat*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Suryaningsih, Nita dan Yuni Wijayanti. 2020. “Higiene Sanitasi Kantin dan Tingkat Kepadatan Lalat dengan Keberadaan *Escherichia coli* pada Jajanan”. *HIGEIA Journal of Public Health Research and Development*. Vol. 4(2): 426-436.
- Suryansyah, Yenni. 2018. “Evaluasi Higiene dan Sanitasi Jasaboga di Jalan Gayungsari Surabaya”. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol. 10(2): 165-174.

- Susanna, Dewi, A. Kusuma, T. Mairani, dan L. Fitria. 2020. "The Implementation of The Five Keys to Safer Food in Campus Cafeterias and The Effects on *Escherichia coli* Contamination". *Ital J Food Saf.* Vol. 9(3): 8782. doi: 10.4081/ijfs.2020.8782
- Syafriyani, Alifah dan I Made Djaja. 2020. "Hubungan Higiene Sanitasi Makanan Jajanan dengan Kontaminasi *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Medan Satria dan Kecamatan Jati Asih, Kota Bekasi Tahun 2018". *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global.* Vol. 1(3): 284-293.
- Tappes, Symonne Pereira, Débora C. Chaves Folly, Gisele da Silva Santos, Camila de Aquino Feijó, dan Marcelo Pustiglione. 2019. "Food Handlers and Foodborne Diseases: Grounds for Safety and Public and Occupational Health Actions". *Revista Brasileira de Medicina do Trabalho.* Vol. 17(3): 431-440.
- The Economist Intelligence Unit. 2021. *Global Food Security Index 2020.* The Economist Group.
- Tuglo, Lawrence Sena, Percival Delali Agordoh, David Tekpor, Zhongqin Pan, Gabriel Agbanyo, dan Minjie Chu. 2021. "Food Safety Knowledge, Attitude, and Hygiene Practices of Street-cooked Food Handlers in North Dayi District, Ghana". *Environmental Health and Preventive Medicine.* Vol. 26(54).
- United States Department of Agriculture. 2017. "Danger Zone" (40 °F – 140 °F). https://foodforlanecounty.org/wp-content/uploads/2015/06/Danger_Zone-usda.pdf
- Utari, S., Hermansyah, I. Saleh, dan R. Pambayun. 2019. "Factors Affecting Bacteria Contamination Among Food Handlers at A Public Hospital in South Sumatra, Indonesia". *Institutional Repository Sriwijaya University.* <https://repository.unsri.ac.id/34111/>, diakses 25 Februari 2023.
- Vanderbilt-Meharry Community Engaged Research Core. 2020. *Narrative Summary Guidelines.* Nashville: Vanderbilt University dan Meharry Medical College.

World Health Organization. 2018. *E. coli*. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/e-coli>, diakses 5 Oktober 2021.

_____. 2020. *Food Safety Article*. Geneva: WHO.

_____. 2022. *Food Safety Article*. Geneva: WHO.
<https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Zurita, Jeannete, F. Yáñez, G. Sevillano, D. Ortega-Paredes, dan A. Paz y Miño.

2020. "Ready-to-Eat Street Food: A Potential Source for Dissemination of Multidrug-Resistant *Escherichia coli* Epidemic Clones in Quito, Ecuador". *Letters in Applied Microbiology*. Vol. 70(3): 203-209.

