

DAFTAR PUSTAKA

- Adhitya, E. T., Ramadhanintyas, K. N., & Wibowo, P. A. (2022). Hubungan Hygiene Sanitasi dengan Angka Kuman pada Peralatan Makan Pedagang Bakso di Kecamatan Kawedanan Kabupaten Magetan. *JIIP (Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan)*, 5(10), 3974–3979. <https://doi.org/10.54371/jiip.v5i10.968>
- Akyuni, Q., Hidayat, I. W., & Pribadi, P. (2017). Evaluasi Penerapan Aspek Bangunan, Peralatan Dan Sanitasi Hygiene CPOTB Pada Penjual jamu Gendong di Dusun Tempursari, Tempuran, Magelang. *Jurnal Farmasi Sains Dan Praktis*, 3(1), 1–6. <https://doi.org/10.31603/pharmacy.v3i1.2723>
- Alfansyur, A., & Mariyani. (2020). Seni Mengelola Data : Penerapan Triangulasi Teknik , Sumber dan Waktu Pada Penelitian Pendidikan Sosial. *Historis : Jurnal Kajian, Penelitian & Pengembangan Pendidikan Sejarah*, 5(2), 146–150. <https://doi.org/10.31764/historis.v5i2.3432>
- Andriani, U. (2019). Hubungan Fasilitas Sanitasi Dasar Dengan Tingkat Kepadatan Lalat Pada Rumah Makan di Kecamatan Tanjung Karang Pusat Kota Bandar Lampung. *RUWA JURAI*, 13(2), 64–69. <http://dx.doi.org/10.26630/rj.v13i2.2780>
- Apriany, D., Siregar, S. D., & Girsang, E. (2019). Hubungan Sanitasi Dan Personal Higiene Dengan Kandungan E-Coli Pada Penjual Es Doger Di Kecamatan Medan Amplas. *Jurnal Kesehatan Global*, 2(2), 103–109.
- Aqshani, W. P., & Fatchoelqorib, M. (2019). Aspek Hygiene Dan Sanitasi Dalam Pengolahan Dan Penyajian Makanan dan Minuman di Pesawat Terbang. *Aviasi : Jurnal Ilmiah Kedirgantaraan*, 16(1), 31–42. <https://doi.org/10.52186/Aviasi.V16i1.29>
- Arini, L. D. D. (2017). Faktor-Faktor Penyebab Dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa Yang Berdampak Buruk Pada Kesehatan Masyarakat. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan: JITIPARI*, 2(1), 15–24. <https://doi.org/https://doi.org/10.33061/jitipari.v2i1.1531>
- Army, R. (2018). Jamu Ramuan Tradisional Kaya Manfaat. Jakarta: *Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa*.
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Edisi 1. Makassar: CV. Nas Media Pustaka.
- Azzahroh, F. N., Gunawan, A. T., & Triyantoro, B. (2021). Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Kontaminasi *Escherichia Coli* Pada Makanan Pecel. *Buletin Keslingmas*, 40(4), 159–165. <https://doi.org/https://doi.org/10.31983/keslingmas.v40i4.4600>

- Badan Penelitian Tanaman Obat Dan Aromatik. (2009). *Budidaya Jahe, Kencur, Kunyit Dan Temulawak* (2nd Ed., Vol. 16). Badan Penelitian Dan Pengembangan Penelitian.
- Danar. (2018). *Minum Jamu Gendong, 11 Warga Mungkid Keracunan*. <https://www.krjogja.com/berita-lokal/read/390197/minum-jamu-gendong-11-warga-mungkid-keracunan>. Diakses tanggal 17 April 2023.
- Delila, R. R. (2023). Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Keberadaan Bakteri *Escherichiacoli* Pada Makanan Kantin Terminal Cilacap Tahun 2023. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kemenkes, Semarang.
- Desa Wisata Jamu Kiringan. (2021). *Desa Wisata Jamu Kiringan*. <https://www.desawisatajamukiringan.com/>. Diakses tanggal 12 Agustus 2023.
- Dion, R., & Purwantisari, S. (2020). Analisis Cemaran Kapang dan Khamir pada Jamu Serbuk Instan Jahe Merah dan Temulawak. *Berkala Bioteknologi*, 3(2), 15–21.
- Ellyke, Riski, U. R., & Akbar, K. A. (2023). Gambaran Higiene Sanitasi, *Escherichia Coli*, Dan Methanyl Yellow Pada Jamu Gendong di Kabupaten Situbondo. *Ikesma: Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 19(2). <https://doi.org/10.19184/ikesma.v19i2.34414>
- Ermawati, D. E., Septiana, V., Kundarto, W., Artanti, A. N., Rohmani, S., & Sasongko, H. (2021). Menjaga Kualitas Jamu Kunyit Asam Segar Industri Rumah Tangga X Yogyakarta dengan Penyimpanan Suhu yang Tepat Berdasarkan Kadar Kurkuminoid. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 6(2), 552–558. <https://doi.org/10.30653/002.202162.617>
- Fauziah, R., & Suparmi. (2022). Penerapan Hygiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Pengetahuan Penjamah Makanan. *Jambura Health and Sport Journal*, 4(1), 12–18. <https://doi.org/10.37311/jhsj.v4i1.13469>
- Fauzy, A. (2019). *Metode Sampling*. Edisi 2. Banten: Universitas Terbuka.
- Fithria, F., Yasnani, Y., & Alhajar, H. N. (2022). Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Keberadaan *E.coli* Pada Minuman Olahan Di Kendari Beach. *IKESMA*, 18(3), 192. <https://doi.org/10.19184/ikesma.v18i3.30780>
- Hadi, S., Yandri, Y., & Suhartati, T. (2022). Penyuluhan Keselamatan Penggunaan Plastik Kemasan pada Makanan Bagi Ibu-Ibu PKK dan Masyarakat di Desa Bumi Raharjo, Kecamatan Bumi Ratu Nuban, Lampung Tengah. *Sinar Sang Surya (Jurnal Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat)*, 6(1), 210–221. <https://dx.doi.org/10.24127/sss.v6i1.1903>

- Hamida, F., Herdini, & Oktaviani, R. (2022). Cemaran Mikrob pada Jamu Gendong Kunyit Asam di Pancoran Mas, Depok, Jawa Barat. *Sainstech Farma*, 15(2), 50–56. <https://doi.org/10.37277/sfj.v15i2.1270>
- Hapsara, V., Jemy, S. P., & Gunawan, F. I. (2023). Penerapan Standar Operasional Prosedur Terhadap Penyimpanan Bahan-Bahan Kering Dalam Kegiatan Praktikum Pengolahan Makanan Universitas Pelita Harapan. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 19(1), 74–85. <https://doi.org/10.56910/gemawisata.v19i1.274>
- Haryoko, S., Bahartiar, & Aswadi, F. (2020). *Analisis Data Penelitian Kualitatif (Konsep, Teknik, & Prosedur Analisis)*. Edisi 1. Makassar: Badan Penerbit UNM.
- Heryana, A. (2020). *Buku Ajar Metodologi Penelitian pada Kesehatan Masyarakat*. Edisi 2. Jakarta: Universitas Esa Unggul.
- Indraswati, D. (2016). Kontaminasi Makanan (*Food Contamination*) Oleh Jamur. Edisi 1. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes).
- Irawan, D. W. P. (2016). *Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman Di Rumah Sakit*. Edisi 1. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes).
- Istiani, H. G., & Agustiani, E. (2021). Higiene Penjamah, Sanitasi Pengolahan Makanan, Penyajian Makanan Berhubungan dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli pada Makanan Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Kesehatan Pertiwi*, 3(1), 173–178.
- Ivanti, L., Yuliasari, S., Mikasari, W., & Kartika, D. A. (2022). Sifat Organoleptik Dan Umur Simpan Minuman Herbal Kumansi Dengan Penambahan Gula Batu dan Gula Aren. *Agrica Ekstensi*, 16(1), 14–18. <https://doi.org/10.55127/ae.v16i1.115>
- Jiastuti, T. (2018). Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi di RSUD Dr. Harjono Ponorogo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(1), 13–24. <https://doi.org/10.20473/jkl.v10i1.2018.13-24>
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2018). *Lebih Dari 200 Penyakit Ditularkan Melalui Makanan*. <https://www.kemkes.go.id/article/view/18092700003/lebih-dari-200-penyakit-dapat-menular-melalui-makanan-keamanan-pangan-harus-diperhatikan.html>. Diakses tanggal 12 Agustus 2023.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. (2013). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*.
- Larna, F. I. (2022). Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Jahe Merah Instan di CV. Upi Jaya

- Nusantara, Kota Tangerang. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Lipinwati, Rahman, A. O., & Primayana. (2018). Perbandingan Efektifitas Cuci Tangan Tujuh Langkah Dengan Air Dan Dengan Sabun Cuci Tangan Cair Dalam Menjaga Kebersihan Tangan Pada Mahasiswa/I Fakultas Kedokteran Universitas Jambi. *Jambi Medical Journal: Jurnal Kesehatan Dan Kedokteran*, 6(2), 137–145. <https://doi.org/10.22437/jmj.v6i2.5943>
- Listyani, T. T., Duriany, E., & Winarni. (2022). Pemberdayaan Perempuan Pengrajin Jamu Gendong Masa Pandemi Covid 19. *Prosiding Seminar Hasil Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat*, 4(1), 1015–1024.
- Maleba, S. V. P., Joseph, W. B. S., & Akili, R. H. (2019). Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Air Langowan Raya Kabupaten Minahasa. *Jurnal KESMAS*, 8(6), 195–202.
- Marlinae, L., Khairiyati, L., Waskito, A., & Rahmat, A. N. (2021). *Buku Ajar Higiene Makanan Dan Minuman*. Edisi 1. Yogyakarta: CV. Mine.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative Data Analysis: An Expanded Sourcebook*. 2nd Ed. Thousand Oaks, California: SAGE Publications.
- Miranti, E. A., & Adi, A. C. (2018). Hubungan Pengetahuan Dengan Sikap Dan Higiene Perorangan (Personal Hygiene) Penjamah Makanan Pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. *Media Gizi Indonesia*, 11(2), 120. <https://doi.org/10.20473/Mgi.V11i2.120-126>
- Mugniza, N., & Sulistianto, N. (2020). Perancangan Identitas Merek Minuman Tradisional Jamu Gendong Untuk Meningkatkan Daya Minat. *E-Proceeding of Art & Design*, 7(2), 1565–1574.
- Murdiyanto, E. (2020). *Penelitian Kualitatif (Teori dan Aplikasi disertai Contoh Proposal)*. Edisi 1. Yogyakarta: UPN "Veteran" Yogyakarta Press.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan
- Nida, N. F., Fauzie, M. M., & Istiqomah, S. H. (2022). Instrumentasi Pemeriksaan Sanitasi Pada Pembuatan Jamu Skala Industri Rumah Tangga. *Sanitasi: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 13(2), 92–99. <https://doi.org/10.29238/sanitasi.v14i2.1291>

- Nurani, D., Kuswardinah, A., Triatma, B., Putri, M. F., Jelita, Y. P., Febriana, N., & Utami, I. N. H. (2021). Pengembangan Usaha Jamu Gendong Melalui Penguatan Produk Jamu Instan Jagendis Di Desa Keji Kecamatan Ungaran Barat Sebagai Desa Wisata Jamu. *Prosding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 16(1), 1–7.
- Nurbidayah, & Amalia, N. (2020). Pemeriksaan Jamur *Aspergillus Sp* Pada Jamu Serbuk di Pasar Banjarbaru. *Jurnal Ergasterio*, 07(02).
- Oktafia, L. (2022). Analisis Keamanan Pangan Pada Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Bantul Tahun 2021. *Skripsi*. Universitas Ahmad Dahlan, Yogyakarta.
- Pengelola Kawasan Desa Wisata. (2017). *Pengembangan Kawasan Wisata Jamu Gendong Berwawasan Lingkungan di Desa Wisata Kiringan*.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. (2011). Peraturan Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Politon, F. V. M., & Novarianti. (2022). Higiene Sanitasi Pengolahan dan Keberadaan Bakteri *E. coli* pada Es Teh di Warung Makan Kelurahan Mambo Palu Utara. *Banua: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 2(1), 16–22. <https://doi.org/10.33860/bjkl.v2i1.1227>
- Priamsari, M. R., & Susanti, M. M. (2020). Analisis Cemarkan Mikroba Pada Jamu Gendong Kunir Asem Yang Beredar di Wilayah Semarang Utara. *Jurnal Akademi Farmasi Prayoga*, 5(1), 21–31. <https://doi.org/10.56350/jafp.v5i1.33>
- Pujianto, T., & Budiman, F. A. (2020). Pengaruh Penyimpanan terhadap Kualitas Mikrobiologis Sambel Tumpang Pada Pedagang Nasi Pecel Tumpang. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 9(03), 184–191. <https://doi.org/10.33221/jikm.v9i03.603>
- Purnomo, Joko, T., & Yunita, N. A. (2016). Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene dengan Keberadaan *Escherichia Coli* pada Jamu Tradisional (Beras Kencur) di Mangkang Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (e-Journal)*, 4(5), 109–118. <https://doi.org/10.14710/jkm.v4i5.14488>
- Rahmayani, R. D., & Simatupang, M. M. (2019). Analisis Pengaruh Higiene Penjamah Dan Sanitasi Makanan Terhadap Kontaminasi E. Coli Pada Jajanan Sekolah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(2), 164–178. <https://doi.org/10.52643/jukmas.v3i2.606>
- Rawar, E. A., Kalangit, E. P. S., Kasim, G. B., Simanulang, I. A. A., Beria, T. T., Danila, D., Jose, J. J. J., Widiyaningrum, D. D., & Sasda, V. (2022). Edukasi Kemasan Untuk Mendukung Stabilitas Produk Jamu di Sentra Jamu Merdikorejo. *JPKMK*, 2(2), 1–9.

- Rochmi, S. E., Wahjuni, R. S., & Y, M. G. A. (2017). Upaya Pencegahan Foodborne Disease Melalui Peningkatan Kesadaran Masyarakat Terhadap Higiene Sanitasi Makanan Di Kecamatan Camplong Kabupaten Sampang. *Agroveteriner*, 6(1), 27–31.
- Rosyida, A., & Martini, M. (2023). Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kontaminasi *Escherichia coli* dan Jumlah Total Kuman Pada Cincau Hitam di Pasar Tradisional Kota Semarang. *Jurnal Riset Kesehatan Masyarakat*, 3(1), 1–10. <https://doi.org/10.14710/jekk.v%25vi%25i.18001>
- Sandika, Y., & Mulasari, S. A. (2019). Hubungan antara Higiene Sanitasi Pedagang dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* pada Milkshake. *Jurnal Fakultas Kesehatan Masyarakat*, 13(1), 30–36. <http://dx.doi.org/10.12928/kesmas.v13i1.8683>
- Sarah, Y. (2020). Analisis Personal Hygiene, Higiene Sanitasi Pengolahan dan Pemeriksaan Kandungan *Escherichia Coli* Pada Jamu Gendong di Kecamatan Padangsidimpuan Selatan Tahun 2019. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Sari, D. P., & Suyasa, I. N. G. (2021). Penerapan Hygiene Sanitasi di Rumah Makan Minang Simpang Ampek Panjer Kota Denpasar Tahun 2021. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(2), 132–140. <https://doi.org/10.33992/jkl.v11i2.1609>
- Sidiq, U., & Moh. Miftachul Choiri. (2019). *Metode Penelitian Kualitatif Di Bidang Pendidikan*. Edisi 1. Ponorogo: CV. Nata Karya.
- Sofia, R., Sahputri, J., Sidrah Nadira, C., & An-nisa, D. (2021). Sanitasi Lingkungan Pedagang Jus Buah Di Kecamatan Banda Sakti Kota Lhokseumawe. *AVERROUS: Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan Malikussaleh*, 7(2), 87–95. <https://doi.org/10.29103/averrous.v7i2.5063>
- Sugianti, G. R., Wirawan, I. M. A., & Utami, N. W. A. (2019). Microbiological Quality, Hygiene, And Sanitation Of The Production Processes Of A Traditional Beverage At Tourism Areas In Bali. *Journal Of Uoeh*, 41(4), 353–362. <https://Doi.Org/10.7888/Juoeh.41.353-362>
- Sukini. (2018). *Jamu Gendong Solusi Sehat Tanpa Obat*. Jakarta: Badan Pengembangan Dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan.
- Suryaningsih, N., & Wijayanti, Y. (2020). Higiene Sanitasi Kantin dan Tingkat Kepadatan Lalat dengan Keberadaan *Escherichia coli* pada Jajanan. *HIGEIA*, 4(2), 426–436. <https://doi.org/10.15294/higeia.v4iSpecial.2.35493>

- Trigunarjo, S I. (2020). Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Makanan Jajanan di Lingkungan Sekolah. *Jurnal Kesehatan*, 11(1), 115–24. <http://dx.doi.org/10.26630/jk.v11i1.1739>
- Usman, A., Huda, A. M., Mahayani, N. A., Jannah, N. S., Rahayu, P. T., Maulida, I., & Saputra, M. R. W. A. (2022). Peningkatan Sanitasi Dan Higieni Jamu Tradisional Di Kecamatan Wonosari Kabupaten Jember. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Manage*, 3(1), 112–120. <https://doi.org/10.32528/Jpmm.V3i1.7447>
- Wahyuningtyas, A. D., Yulianti, Rahayu, T., & Ariyanti, N. A. (2018). Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Kualitas Mikrobiologis Jamu Beras Kencur di Yogyakarta (Studi Kasus Di Kecamatan Depok). *Jurnal Prodi Biologi*, 7(8), 646–656.
- Wibowo, S. A. (2019). Hubungan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Pada Makanan Di Rumah Makan Kabupaten Magetan. *Skripsi*. Stikes Bhakti Husada Mulia, Madiun.
- Widyastuti, A., & Riyanto, A. (2023). Keberadaan Candida Albicans Dengan Sanitasi Toilet Umum Di Pasar Tradisional Kota Bekasi Tahun 2017. *BULLET : Jurnal Multidisiplin Ilmu*, 2(1), 16–22.
- Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). *Higiene dan Sanitasi dalam Penyelenggaraan Makanan*. Cetakan 2019. Yogyakarta: K-Media.
- Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. (2018). *Manajemen Pelayanan Makanan*. Cetakan Juni 2018. Yogyakarta: K-Media.
- Wirastuti, N. W. W. (2022). Hubungan Teknik Pencucian Dan Penyimpanan Peralatan Makan Dengan Angka Kuman Pada Tempat Pengelolaan Pangan. *Skripsi*. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar, Denpasar.
- Yolanda, T., Darmayanti, L. P. T., & Duniaji, A. S. (2021). Studi Aspek Mikrobiologis Dan Kimiawi Minuman Jamu Gendong Kunyit Asam Di Jimbaran dan Kedonganan, Bali. *Itepa: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 10(1), 97–107. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i01.p09>
- Yulianto, Hadi, W., & Nurcahyo, R. J. (2020). *Hygiene, Sanitasi Dan K3*. Edisi 1. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yulistiani, R., Jariyah, Raharjo, D., Sarofa, U., & Sabrina, D. A. (2023). Tingkat Cemar Bakteri *Coliform* Dan *Escherichia Coli* Pada Makanan Dan Minuman Sebagai Dampak Kondisi Higiene Sanitasi di Sentra Kuliner Penjaringan Sari, Surabaya. *Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), 3565. <https://doi.org/10.35891/Tp.V14i1.3565>

Zaenab, A. R., Wahyuni, I. D., & Susanto, B. H. (2021). Hubungan Antara Tingkat Pengetahuan Higiene Sanitasi dan Makanan Dengan Perilaku Penjamah Makanan di Home Industri Keripik Nangka. *Media Husada Journal of Environmental Health*, 1(1), 22–27. <https://doi.org/10.33475/mhjeh.v1i1.5>