

**ANALISIS TOTAL MIKROBA PADA MI BASAH DI INDUSTRI
RUMAH TANGGA KELURAHAN X**

**Oleh
DINDA PARAMITA**



**FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

2026

**ANALISIS TOTAL MIKROBA PADA MI BASAH DI INDUSTRI RUMAH
TANGGA KELURAHAN X**

**Oleh
DINDA PARAMITA**

SKRIPSI

Sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

**Pada
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSSITAS MUHAMMADIYAH PALEMBANG**

PALEMBANG

2026

MOTTO

“Pada akhirnya, aku hanya ingin sampai pada titik dimana aku bisa berkata: aku sudah melakukan yang terbaik dengan segala yang kumiliki”

RINGKASAN

DINDA PARAMITA. Analisis Total Mikroba Pada Mi Basah di Industri Rumah Tangga Kelurahan X (dibimbing oleh **ADE VERA YANI** dan **IDEALISTUTI**).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas mikrobiologis mi basah yang diproduksi oleh industri rumah tangga di Kelurahan Talang Betutu melalui pengujian *Total Plate Count* (TPC), *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus*, serta menganalisis hubungan antara higiene penjamah makanan dengan jumlah total mikroba pada mi basah. Penelitian menggunakan metode deskriptif analitik dengan pendekatan *cross-sectional*. Sampel penelitian terdiri atas 10 industri rumah tangga yang dipilih menggunakan teknik *purposive sampling* berdasarkan kriteria inklusi. Data higiene penjamah makanan diperoleh melalui observasi dengan bantuan checklist higiene yang mengacu pada Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/SK/VII/2003. Analisis laboratorium meliputi pengujian *Total Plate Count* (TPC) pada seluruh sampel, sedangkan pengujian *E. coli* dan *Staphylococcus aureus* dilakukan pada sampel dengan nilai TPC tertinggi. Data dianalisis secara univariat dan uji korelasi menggunakan SPSS versi 27. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sebagian besar sampel mi basah memiliki jumlah total mikroba yang melebihi batas maksimum cemaran mikroba menurut standar yang berlaku. Nilai TPC tertinggi diperoleh pada kode sampel MB15, yaitu sebesar $4,38 \times 10^6$ CFU/g, sedangkan nilai terendah terdapat pada sampel MB13, yaitu sebanyak $2,1 \times 10^1$ CFU/g. Pengujian *E. coli* menunjukkan hasil 6,30 APM/g sehingga dinyatakan masih dibawah nilai maksimal, sedangkan pengujian *Staphylococcus aureus* menunjukkan hasil positif. Penilaian higiene penjamah makanan menunjukkan masih terdapat beberapa aspek yang belum memenuhi persyaratan, seperti kebiasaan mencuci tangan, penggunaan alat pelindung diri, serta pencegahan kontaminasi silang selama proses pengolahan. Hasil uji korelasi menunjukkan terdapat hubungan yang kuat dan berlawanan arah antara higiene penjamah makanan dengan jumlah total mikroba pada mi basah ($r = -0,748$; $p = 0,013$). Hal ini menunjukkan bahwa semakin baik penerapan higiene penjamah makanan, semakin rendah jumlah mikroba yang terdapat pada mi basah.

SUMMARY

DINDA PARAMITA. Analysis of Total Microbial Count in Wet Noodles Produced by Home-Based Businesses in X Village (supervised by **ADE VERA YANI** and **IDEALISTUTI**).

This study aims to determine the microbiological quality of fresh noodles produced by home-based businesses in Talang Betutu Village through testing for Total Plate Count (TPC), *Escherichia coli* and *Staphylococcus aureus*, as well as to analyze the relationship between food handlers' hygiene and the total microbial count in fresh noodles. The study employed a descriptive-analytical method with a cross-sectional approach. The study sample consisted of 10 home-based food businesses selected using purposive sampling based on inclusion criteria. Data on food handlers' hygiene were obtained through observation using a hygiene checklist based on Indonesian Ministry of Health Decree No. 942/Menkes/SK/VII/2003. Laboratory analysis included Total Plate Count (TPC) testing on all samples, while testing for *E. coli* and *Staphylococcus aureus* was conducted on samples with the highest TPC values. Data were analyzed using univariate analysis and correlation tests with SPSS version 27. The results showed that the majority of wet noodle samples had total microbial counts exceeding the maximum limit for microbial contamination according to applicable standards. The highest TPC value was found in sample code MB15, at 4.38×10^6 CFU/g, while the lowest value was found in sample MB13, at 2.1×10^1 CFU/g. E. c

HALAMAN PENGESAHAN

ANALISIS TOTAL MIKROBA PADA MI BASAH DI INDUSTRI RUMAH TANGGA KELURAHAN X

Oleh

DINDA PARAMITA

432022015

Telah dipertahankan pada ujian, 20 Agustus 2026

Pembimbing Utama,



(Dr. Ade Vera Yani, S.P., M.Si)

Pembimbing Pendamping,



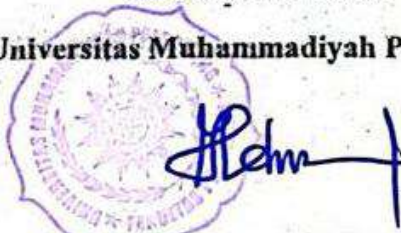
(Idealistuti, S.P., M.Si)

Palembang, 31 Agustus 2026

Dekan

Fakultas Pertanian

Universitas Muhammadiyah Palembang



(Dr. Helmizuryani, S.Pi., M.Si)

NIDN/NBM : 0210066903/959874

HALAMAN PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Dinda Paramita
Tempat/tanggal lahir : Palembang, 14 Desember 2003
NIM : 432022015
Program Studi : Teknologi Pangan
Perguruan Tinggi : Universitas Muhammadiyah Palembang

Menyatakan Bahwa:

1. Skripsi ini adalah hasil karya saya dan disusun sendiri dengan sungguh-sungguh serta bukan merupakan penjiplakkan karya orang lain. Apabila dikemudian hari terbukti bahwa pernyataan ini tidak benar, maka saya sanggup menerima sanksi pembatalan skripsi ini dan segala konsekuensinya.
2. Saya bersedia untuk menanggung segala bentuk tuntutan hukum yang mungkin timbul jika terdapat pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.
3. Memberikan hak kepada Perpustakaan Universitas Muhammadiyah Palembang untuk menyimpan di media secara fulltext untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta izin dari saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan tanpa paksaan dari pihak manapun.

Palembang, 13 Agustus 2026



KATA PENGANTAR

Assalamu'alaikum Warohmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillahirabbil'alamin, puji syukur saya panjatkan kehadirat Allah SWT. Yang Maha Pengasih lagi Maha Penyayang yang telah melimpahkan rahmat-Nya berupa Kesehatan jasmani dan rohani, kesempatan serta pengetahuan sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini dengan “Analisis Total Mikroba Pada Mi Basah Di Industri Rumah Tangga Kelurahan X”.

Penulis berharap skripsi ini bisa bermanfaat untuk menambah pengetahuan rekan-rekan khususnya para mahasiswa dan para pembaca umumnya. Semoga skripsi ini bisa dengan mudah dipahami oleh siapapun yang membacanya.

Penulis menyadari bahwa di dalam penulisan skripsi ini masih banyak kekurangan dan kesalahan, sehingga penulis berharap adanya masukan serta kritikan yang membangun dari pembaca untuk kesempurnaan skripsi ini.

Diantara seluruh tulisan dalam skripsi ini, kata pengantar adalah halaman yang paling bermakna, karena di sinilah penulis menitipkan rasa terima kasih yang tidak mampu terucap oleh kata-kata. Penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah memberikan bimbingan, pengarahan, nasehat dan pemikiran dalam skripsi ini.

1. Kepada cinta pertama saya Almarhum ayahanda tercinta, Zainuri. Kepergianmu membuatku mengerti bahwa rindu yang paling menyakitkan adalah merindukan seseorang yang telah tiada. Terimakasih atas segala pengorbananmu dan tulus kasih sayang yang diberikan, semoga ayah melihat putri kecil ayah dari tempat terbaik disisi-Nya.
2. Ibunda tercinta dan pintu surgaku. Rohany. Terimakasih atas setiap doa yang dipanjatkan, setiap nasihat yang diberikan dan setiap pengorbanan yang menggiring langkah penulis hingga mampu menyelesaikan skripsi ini dan meraih gelar sarjana
3. Ibu Dr. Helmizuryani, S.Pi., M.Si selaku Dekan Fakultas Pertanian

4. Ketua Program studi Teknologi Pangan, Ir. Suyatno., M.Si, terimakasih atas bantuan dan Pengarahan.
5. Dosen pembimbing utama Ibu Dr. Ade Vera Yani, S.P., M.Si dan pembimbing pedamping Ibu Idealistuti S.P., M.Si yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan serta motivasi sehingga saya dapat menyelesaikan penyusunan skripsi ini.
6. Terimakasih yang mendalam kepada diri sendiri, Dinda Paramita. Terimakasih telah bertahan sejauh ini. Untuk setiap pagi yang disambut dengan rasa keraguan, setiap malam yang dihabiskan dalam kelelahan, namun tetap dijalani dengan keberanian. Penulis bangga dengan diri sendiri yang telah mampu melewati banyak fase dalam kehidupan.
7. Kepada kakak-kakak tersayang, Hermansyah, Hendriansyah, Heriansyah, Dian Pratiwi dan Septia Kurniati, beserta kakak ipar Eni, Julianasari, Arlianda. Terimakasih selalu memberikan dukungan, bantuan baik dari segi materi maupun non materi dan semangat selama proses penyusunan skripsi ini.
8. Teruntuk sahabatku, Fitri Lestari. Terimakasih telah membersamai penulis, yang selalu memberikan dukungan, menjadi pendengar yang baik disaat penulis membutuhkan bantuan susah maupun senang.
9. Sahabat – sahabatku semasa kuliah yang tak kalah penting kehadirannya, Putri Diana Sari, Putri Puspitasri, Ananda Nawal Syahidah, Dwi Nur Anisa, Zelpiana dan Anggun Putri Sabrina. Terimakasih telah hadir dan menjadi bagian dari perjalanan hidup penulis, yang telah berkontribusi banyak dari awal hingga akhir perkuliahan, memberikan doa, semangat, dukungan, mendengarkan keluh kesah dan selalu ada untuk penulis.

10. Untuk seseorang dengan inisial "K" terimakasih telah menjadi bagian dari perjalanan panjang ini. Terimakasih karena telah menjadi tempat untuk bercerita dan berkeluh kesah.

Wassalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Palembang, Agustus 2026

Penulis

RIWAYAT HIDUP

DINDA PARAMITA dilahirkan di Palembang, pada tanggal 14 Desember 2003, merupakan anak ke enam dari enam bersaudara dari Ayahanda Zainuri dan Ibunda Rohany.

Pendidikan Sekolah Dasar telah diselesaikan pada tahun 2016 di SDN 12 Talang Kelapa, Sekolah Menengah Pertama Tahun 2019 di SMPN 51 Palembang, Sekolah Menengah Atas Tahun 2022 di SMAN 21 Palembang. Penulis terdaftar sebagai mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Palembang Tahun 2022 Program Studi Teknologi Pangan.

Pada Bulan Januari 2025 penulis mengikuti Program Praktik Kerja Lapangan (PKL) di Balai Standardisasi dan Pelayanan Jasa Industri (BSPJI) Kota Palembang. Pada Bulan Juli penulis mengikuti Program Kuliah Kerja Nyata (KKN) angkatan 64 di Desa Senuro Barat, Kecamatan Tanjung Batu, Kabupaten Ogan Ilir, Provinsi Sumatera Selatan.

Pada bulan Juni 2026 penulis melaksanakan penelitian tentang “Analisis Total Mikroba Pada Mi Basah di Industri Rumah Tangga Kelurahan X”.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian	4
BAB II . TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Landasan Teori	5
2.2 Hipotesis	15
BAB III . METODE PENELITIAN	16
3.1 Tempat dan Waktu.....	16
3.2 Bahan dan Alat.....	16
3.3 Metode Penelitian	17
3.4 Metode Penarikan Sampel	18
3.5 Analisa Mikrobiologi	18
3.6 Metode Pengumpulan Data.....	22
3.7 Metode Pengolahan dan Analisis Data	23
BAB IV . HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
4.1 Hasil	25
4.2 Pembahasan.....	31
BAB V . KESIMPULAN DAN SARAN	45
5.1 Kesimpulan	45
5.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA.....	46
LAMPIRAN.....	50

DAFTAR TABEL

	Halaman
1. Syarat Mutu Mi Basah	9
2. Syarat Sanitasi dan Higiene Penjamah Makanan	12
3. Interpretasi Nilai Koefisien Korelasi	24
4. Distribusi Frekuensi Responden Menurut Jenis Kelamin di Industri Rumah Tangga Kelurahan X.....	25
5. Frekuensi Responden Menurut Jenis Kelamin di Industri Rumah Tangga Kelurahan X	26
6. Distribusi Frekuensi Responden Berdasarkan Higiene Penjamah Mi Basah Di Industri Rumah Tangga Kelurahan X	26
7. Hasil Pengujian TPC Mi Basah.....	28
8. Hasil Uji Korelasi Higiene Penjamah terhadap Nilai Total Mikroba	29
9. Hasil Pengujian <i>Escherichia coli</i>	31
10. Hasil Pengujian <i>Staphylococcus aureus</i>	31

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
1. Alat Penggiling Adonan Mi Basah.....	6
2. Mi Basah	8
3. Diagram Pencar	30

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
1. Instrumen Observasi Higiene	49
2. Tabulasi Skor Higiene Penjamah Makanan	50
3. Rekapitulasi Hasil Pengujian <i>Total Plate Count</i> (TPC)	52
4. Penimbangan Sampel	52
5. Homogenisasi Sampel Sampel Menggunakan Smasher	53
6. Pembuatan Seri Pengenceran Sampel	53
7. Penanaman Sampel pada Media untuk Analisis TPC	53
8. Inokulasi Sampel pada Media <i>Lauryl Tryptose Broth</i> (LTB)	54
9. Inokulasi Sampel pada media <i>Baird-Parker Agar</i> (BPA) untuk Analisis <i>Staphylococcus Aereus</i>	54
10. Media yang terduga <i>Escherichia Coli</i>	54
11. Media yang terduga <i>Staphylococcus aureus</i>	55

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keamanan pangan menurut UU No. 18 tahun 2012 tentang pangan menyatakan bahwa makanan yang aman dikonsumsi adalah makanan yang bebas dari cemaran biologis, fisik dan kimia. Aspek ini menjadi sangat krusial karena makanan yang tidak aman dapat berfungsi sebagai sarana penyebaran berbagai penyakit yang ditularkan melalui makanan (*foodborne disease*), seperti diare, tifus dan keracunan makanan, yang pada akhirnya mempengaruhi kesejahteraan masyarakat (Sihaloho, 2025). Data Badan Pengawas Obat dan Makanan menunjukkan bahwa kejadian luar biasa (KLB) keracunan makanan pada tahun 2014 ada 47 kasus sedangkan pada tahun 2013 sebanyak 84 kasus (BPOM, 2015). Fenomena keamanan makanan di Indonesia menjadi perhatian serius seiring berkembangnya industri pangan, khususnya makanan yang masih dikelola secara tradisional karena memiliki pasar yang luas di masyarakat.

Di Indonesia, salah satu makanan yang sangat populer pada masyarakat yaitu mi basah yang berbahan dasar tepung terigu, proses pengolahannya yang relatif sederhana dan tidak memerlukan peralatan khusus (Male *et al.*, 2017). Produk ini memiliki karakteristik kadar air yang tinggi, sekitar 52% sehingga menjadi media pertumbuhan bakteri (Asy-syarifah *et al.*, 2018). Selain itu, proses pembuatan mi basah yang melibatkan banyak tahap mulai dari pencampuran bahan, pembentukan adonan, hingga pengemasan juga memiliki hubungan yang sangat erat dengan risiko terjadinya kontaminasi. Dalam konteks ini, yang memiliki peranan krusial sebagai faktor penentu keamanan produk akhir adalah penjamah makanan.

Penjamah makanan adalah individu yang memiliki keterlibatan langsung dalam seluruh rangkaian proses pengolahan makanan. Keterlibatan tersebut mencakup tahapan persiapan bahan, kegiatan pembersihan, proses pengolahan, distribusi atau pengangkutan, hingga tahap akhir berupa penyajian makanan (Anwar *et al.*, 2021). Berdasarkan hal tersebut, manusia sebagai penjamah makanan menjadi salah satu sumber kontaminasi mikrobiologi. Pengaruh kontaminasi paling

besar dari berbagai faktor adalah penjamah makanan (Lestari *et al.*, 2015), karena tubuh manusia khususnya tangan, kulit, mulut, hidung merupakan sumber *reservoir* patogen manusia yang dapat mencemari makanan (Honua, 2018). Oleh karena itu, salah satu langkah pencegahan untuk memastikan keselamatan dari populasi mikroorganisme adalah melalui penerapan kebersihan diri oleh para penjamah makanan (Almasari dan Indria, 2019). Mengacu pada Kepmenkes No.942/Menkes/SK/VII/2003, penjamah makanan dalam proses penanganan makanan diwajibkan memenuhi ketentuan higiene. Persyaratan tersebut meliputi kebersihan diri, mencuci tangan serta perilaku yang dapat mempengaruhi kebersihan makanan. Penelitian Wurarah *et al.*, (2019), menunjukkan bahwa keterbatasan pemahaman mengenai praktik sanitasi dan higiene penjamah makanan, serta kurang optimalnya praktik kebersihan personal, menjadi salah satu faktor yang menyebabkan kontaminasi. Selain itu, sebanyak 4,2% penjamah menunjukkan tingkat pengetahuan tentang hygiene yang tergolong baik, sedangkan 95,8% lainnya memiliki tingkat pengetahuan yang masih rendah. Kondisi ini juga diperkuat oleh penelitian Khatimah *et al.*, (2025) yang melaporkan bahwa total mikroba pada mi basah sebanyak 60% dari jumlah sampel melebihi batas standar SNI 2987:2015. Pemahaman, sikap dan kebersihan pribadi pada penjamah makanan memiliki peran penting dalam pengelolaan makanan sehingga produk makanan yang dihasilkan terbebas dari keberadaan mikroba (Miranti dan Adi, 2016).

Keberadaan mikroba pada bahan makanan, dapat menurunkan kualitas makanan itu sendiri terutama jika jumlahnya melebihi batas mutu pangan (Nge *et al.*, 2022). Keberadaan mikroba tersebut dapat disebabkan dari berbagai faktor, antara lain penjamah makanan, peralatan yang digunakan, limbah atau sampah, serta serangga maupun tikus dan faktor lingkungan. Praktik higiene yang kurang baik, seperti tidak mencuci tangan selama proses pengolahan makanan, kuku yang panjang dan kebiasaan menyentuh bagian tubuh saat bekerja, menjadi peluang risiko kontaminasi silang. Kontaminasi silang tersebut berkontribusi terhadap tingginya total mikroba pada makanan melalui perpindahan mikroba dari tangan penjamah, bahan mentah maupun permukaan kerja ke makanan yang akan diolah.

Parameter yang digunakan untuk mengetahui tingkat keberadaan mikroba diantaranya *Total Plate Count* (TPC). Nilai *Total Plate Count* (TPC) yang tinggi mengindikasikan bahwa makanan tersebut tidak aman untuk dikonsumsi (Rizki *et al.*, 2022). Sesuai dengan SNI 2987:2015, yang mengatur ambang batas maksimal kontaminasi mikroba pada mi basah, jumlah koloni maksimal yang diperkenankan pada mi basah adalah $1,0 \times 10^6$ koloni/g (BSN, 2015). Penelitian mengenai mi basah sudah ada dilakukan, namun masih terdapat keterbatasan dalam cakupan variabel yang dikaji. Khatimah *et al.*, (2025) meneliti *Total Plate Count* (TPC) sebagai indikator cemaran mikroba, tetapi tidak mengaitkannya dengan faktor higiene penjamah makanan. Di sisi lain, penelitian lain telah mengkaji keberadaan *Escherichia coli* dan higiene penjamah makanan, namun belum menggunakan metode *Total Plate Count* (TPC) sebagai indikator total mikroorganisme. Perbedaan fokus tersebut menunjukkan adanya kesenjangan penelitian, sehingga diperlukan kajian yang mengintegrasikan aspek higiene penjamah makanan dengan total cemaran mikroba secara bersamaan.

Berdasarkan uraian di atas, maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sanitasi dan higiene mi basah sebagai produk akhir, dengan menjadikan jumlah total mikroba yang dihasilkan dengan menggunakan metode *Total Plate Count* (TPC) sebagai indikator hasil penerapan sanitasi dan higiene selama proses produksi. Kelurahan X dipilih sebagai lokasi penelitian karena memiliki karakteristik lingkungan yang berpotensi memengaruhi kondisi sanitasi dan higiene pengolahan pangan. Wilayah ini terletak di bagian pinggiran Kota Palembang, yang umumnya masih memiliki keterbatasan sarana sanitasi dan pengawasan dibandingkan wilayah pusat kota. Selain itu, di sekitar lokasi produksi dan penjualan mi basah terdapat aktivitas pembuatan batu bata yang melibatkan penggalian tanah. Kondisi ini berpotensi meningkatkan paparan debu dan partikel tanah di lingkungan sekitar, yang dapat menjadi sumber cemaran apabila tidak diimbangi dengan praktik sanitasi dan higiene yang baik. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar evaluasi dan rekomendasi dalam upaya peningkatan keamanan dan mutu mi basah yang dikonsumsi oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana total mikroba mi basah pada industri rumah tangga di Kelurahan X?

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan Penelitian

Mengetahui total mikroba mi basah pada industri rumah tangga di Kelurahan X.

1.3.2 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi dan masukan mengenai pentingnya penerapan higiene penjamah makanan dalam proses produksi mi basah.
2. Menambah pengalaman dan pemahaman peneliti dalam menerapkan prinsip sanitasi dan higiene makanan.
3. Sebagai bahan pertimbangan dan data pendukung dalam upaya pembinaan, pengawasan dan peningkatan penerapan sanitasi dan higiene makanan pada usaha produksi mi basah skala kecil dan menengah.

DAFTAR PUSTAKA

- Almasari U dan Indria C. 2019. Higiene Perorangan Penjamah Makanan di Kantin Sdn Model Serta Dampaknya Terhadap ALT (ALT) pada Makanan. *J Kesehatan Lingkungan*. 11(3):252-258
- Ananta WW dan Ikerismawati, S. 2025. Analisis ALT dan Kandungan Protein pada Kerupuk Ikan Gabus (*Channa Striata*) Bunda Foods. *J Ilmu Pertanian dan Perikanan*. 02:285–293.
- Anwar K dan Rusilah S. 2021. Perilaku Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Rumah Makan Padang Wilayah Kerja Puskesmas Basuki Rahmat Kota Palembang. *J Dunia Kesehatan Masyarakat*. 9(4):512–520.
- Asy-Syarifah AM dan Suyanto A. 2018. Pengaruh Penambahan Kitosan dari Cangkang Rajungan (*Portonius Pelagicus*) terhadap Total Mikroba Kadar Air dan Mutu Organoleptik Mie. *J Pangan dan Gizi*. 8(2):119–129.
- Badan Standardisasi Nasional [BSN]. 2015. SNI 2987:2015. Mi Basah. Badan Standardisasi Nasional [BSN].
- Badan Pengawas Obat dan Makanan [BPOM]. 2015. Cara, Tata Sarana dan Pemeriksaan Pangan Produksi Rumah Tangga dan Industri. 2015:1–28.
- Fadhillah AS dan Nurlaela RS. 2024. Sistem Pengambilan Contoh dalam Metode Penelitian. *J Karimah Tauhid*. 3(6):7228–7237.
- Firdiyansyah I. 2017. Pengaruh Kualitas Pelayanan, Harga dan Lokasi terhadap Kepuasan Pelanggan pada Warung Gubrak Kepri Mall Kota Batam. *J Elektronik*. 1(1):1–9.
- Fu, B. X. 2008. Mie Asia:Sejarah, Klasifikasi, Bahan Baku dan Pengolahan. *J Food Research International*. 41:888-902
- Hardani, Auliya NH, Andriani H, Fardani RA, Ustilawaty J, Utami EF, Sukmana DJ, Istiqomah RR. 2020. Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif. CV. Pustaka Ilmu Group, Yogyakarta, Indonesia.
- Hartini, S. 2022. Hubungan Tingkat Pengetahuan Hygiene Sanitasi dan Sikap Penjamah Makanan dengan Praktik Hygiene Sanitasi. *J Nutrizione*. 02(2):16–26
- Hermi, H dan Selviana, S. 2018. Gambaran Prinsip Higiene Sanitasi dan Fasilitas Sanitasi pada Jasa Catering Sekolah Dasar di Kota Pontianak. *J Kesehatan Masyarakat Khatulistiwa*. 5(4):140–149.
- Honua, M. H. M. 2018. The Bacterial Contamination Of Food Handlers Hands In Wad Madani City Restaurants, Sudan. *International Journal of Community Medicine And Public Health*. 5(4):1270.

- Inalda, M. 2017. Hubungan Sanitasi Tempat Pengolahan dan Higiene Pengolah Mi Ayam dengan Angka Kuman di Wilayah Kerja Puskesmas Padang Pasir Kota Padang Tahun 2017. Skripsi. Program Studi Kesehatan Lingkungan. Politeknik Kesehatan Kemenkes Padang
- Kaudin O, Patadjai AB, Isamu KT. 2019. Studi Penambahan Karagenan Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*) dalam Pembuatan Mie Basah Berbasis Tepung Sagu (*Metroxylon Sp.*). J Fish Protech. 2(2):251-259.
- Khatimah K, Purwati S, Rambitan VMM, Serena NA. 2025. Perhitungan Angka Lempeng Total (ALT) dan Identifikasi Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* Pada Mie Basah yang dijual di Pasar Segiri Kota Samarinda. J Kajian Biologi. 5(4):706–716.
- Koswara. 2009. Teknologi Pengolahan Mie. eBookPangan.
- Kurniawati EW. 2021. Evaluasi Program Pendidikan Perspektif Model Cipp (Context, Input, Process, Product). J Islamic Education. 2(1):19–25.
- Kurniati E, Kurniawan E, Fardani RA. 2024. Deteksi Cemar *Escherichia coli* Pada Makanan Di Daerah Wisata. J Sains Natural. 2(2):35-39.
- Lestari DP, Nurjazuli, Hanani Y. Hubungan Higiene Penjamah Dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* pada Minuman Jus Buah di Tembalang. J Male Kesehatan Lingkungan Indonesia. 14(1):14–20.
- Lukman AS dan Kusnandar F. 2015. Keamanan Pangan untuk Semua *Food Safety for All*. J Mutu Pangan. 2(2):159–164.
- Male YT, Letsoin LI, Siahaya, NA. 2017. Analisis Kandungan Formalin pada Mie Basah pada Beberapa Lokasi Di Kota Ambon. J Biam. 13(02):5–10
- Miranti EA dan Adi AC. 2016. Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Higiene Perorangan (*Personal Hygiene*) Penjamah Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Asrama Putri. J Media Gizi Indonesia. 11(2):120–126.
- Nasution AS. 2020. Hygiene Penjamah Makanan Menyebabkan Kontaminasi *Escherichia Coli* pada Jajanan Pasar Tradisional. J Promotor. 3(1):1–6.
- Nge ST, Ballo A, Ndiy, A. I. 2022. Pengaruh Waktu Penyimpanan terhadap Kadar Air dan Total Mikroba pada Mie Basah Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera L.*). J Pendidikan Biologi. 13(2):263–270.
- Njatrijani R. 2021. Pengawasan Keamanan Pangan. J Law, Development dan Justice Review. 4(1):12–28.
- Nurfadilah N, Rukaya BE, Syuhada S. 2025. Uji Cemar Mikroba pada Jajanan Pedagang Kaki Lima Sekolah Dasar di Kecamatan Tarakan Tengah Menggunakan Metode Angka Lempeng Total. J Ilmiah Biologi. 13(1):256-263.

- Nurpratama WL, Asmi NF, Puspasari K. 2023. Higiene dan Sanitasi Makanan pada Pedagang Makanan sebagai Upaya Mencegah *Foodborne Disease* di Pasar Cikarang Kabupaten Bekasi. *J Kesehatan Masyarakat*. 10(1):1-8
- Pandiang D, Utami K, Susanti, E. 2024. Hubungan Pengetahuan dengan Sikap Higiene Sanitasi Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUD Harapan Insan Sendawar. *J Gizi Kerja Dan Produktivitas*. 5(1):1-5.
- Permatasari I, Handajani S, Sulandjari S, Faidah, M. 2021. Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *J Tata Boga*. 10(2):223-233.
- Puspitasari AW, Ruzuqi R, Ernawati E, Sukmawati S, Badaruddin MI, Amri I, Hetharia C, Latifah F, Manurung M, Tabalessy RR, Kamaruddin M Abadi AS. 2022) Analisis Angka Lempeng Total Mikroba pada Ikan Asin di Kepulauan Ayau, Papua Barat. *J Lemuru*. 4(3):192-198.
- Rahmah R dan Kamal H. 2022. Hygiene dan Sanitasi Penjamah Makanan pada Ruangan Pengolahan RSUD Datu Beru Aceh Tengah. *J Pangan, Gizi, Kesehatan*. 3(2):37-43.
- Kementrian Kesehatan RI Nomor 942, Tahun 2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Politon FVM dan Novarianti. 2022. Higiene Sanitasi Pengolahan dan Keberadaan Bakteri E.Coli pada Es The di Warung Makan Kelurahan Mamboro Palu Utara. *J Kesehatan Lingkungan*. 2(1):16-22
- Rizki Z, Fitriana, Jumadewi A. 2022. Identifikasi Jumlah Angka Kuman pada Dispenser Metode TPC (*Total Plate Count*). *J Sago Gizi dan Kesehatan*. 4(1):38-43.
- Rohmalia D dan Dainy NC. 2023. Daya Terima dan Kandungan Gizi Mie Basah Berbasis Tepung Hati Ayam dan Tepung Talas Bogor. *J Nutrients and Food Science*. 4(1):1-13.
- Rosmeri VI dan Monica BN. 2013. Pemanfaatan Tepung Umbi Gadung (*Dioscorea Hispida Dennst*) dan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) sebagai Bahan Substitusi dalam Pembuatan Mie Basah, Mie Kering dan Mie Instan. *J Teknologi Kimia Dan Industri*. 2(2):246-256.
- Sangadji EM dan Sopiah MM. 2024. Metodologi Penelitian, Pendekatan Praktis dalam Penelitian Disertai Contoh Proposal Penelitian. Penerbit Andi.
- Sartika RS. 2020. Keamanan Pangan Penyelenggaraan Makanan bagi Pekerja. *J Gizi Kerja Dan Produktivitas*. 1(1):29-35.
- Sihaloho SM. 2025. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Keberadaan *Escherichia Coli* pada Makanan di Tempat Pengolahan Makanan (Tpm) Pelabuhan X Tahun 2024. Tesis. Program Studi Magister Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran Universitas Lampung.

- Tenggana ME, Rahayu WP, Wulandari R. 2020. Pengetahuan Keamanan Pangan Mahasiswa Mengenai Lima Kunci Keamanan Pangan Keluarga. *J Mutu Pangan*. 7(2):67–72.
- Utami IW, Retno EK, Meray NW, Sapri S. 2023. Identifikasi Kandungan Boraks, Formalin dan Cemarkan Mikroba pada Mie Basah di Kota Balikpapan. *J Indonesia Natural Research Pharmaceutical*. 8(2):80–89.
- Vitria, Elnovriz D, Azrimaidaliza. 2013. Hubungan Hygiene Sanitasi dan Cara Pengolahan Mie ayam dengan Angka Kuman di Kota Padang. *J Kesehatan Masyarakat*. 7(2):91-94
- Wiratna G, Rahmawati, Linda R. 2019. Angka Lempeng Total Mikroba pada Minuman Teh di Kota Pontianak. *J Protobiont*. 8(2):69–73.
- Wulansari NT dan Januraheni NLP. 2019. Deteksi Cemarkan *Escherichia coli* Dalam Makanan Jajanan Pada Anak Usia Sekolah. *J Media Sains*. 3(2):74-85
- Wurarah AK, Akili RH, Joseph WBS. 2019. Gambaran Higiene Sanitasi Penjual dan Keberadaan Bakteri *Escherichia Coli* pada Mie Basah di Pasar Langowan Tahun 2019. *J Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi*. 8(7):81-89
- Yulianti R, Muhlishoh A, Hasanah LN, Rosnah, Lusiana SA, Sutrisno E. 2022. Keamanan dan Ketahanan Pangan. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.