

6. DAFTAR PUSTAKA

- Australia New Zeland Food Standards. (2001). Guidline for The Microbiological Examination of Ready to Eat Food. Canberra.
- Arikunto, S. (1998). Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek. PT. Rineka Cipta. Jakarta.
- Azwar, A. (1990). Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan, Mutiara Sumber Widya, Jakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2004). Status Regulasi Cemaran dalam Produk Pangan. Buletin Keamanan Pangan, Nomor 6. hlm.4-5.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. (1987). Ilmu Pangan. Universitas Indonesia Press, Jakarta.
- Chadwick House Group. (1997). Food Safety, Industry Guide to Good Hygiene Practice : Catering Guide. archive.food.gov.uk/dept_health/pdf/catsec.pdf. [10September 2012].
- Davis, B. and S. Stone. (1998). Food and Beverage Management Second Edition. Wellington house, London.
- Depkes RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.
- Djaafar, T.F. dan S. Rahayu. (2007). Cemaran Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan, dan Pencegahannya. J. Litbang Pertanian 26 (2).
- Easa, S. M.H. (2010). The Microbial Quality of Fast Food and Traditional Fast Food. Nature and Science volume 8 no 10. Page 117-133.
- Fardiaz, and Betty S.L.J. (1983). Masalah Keamanan Pangan dalam Hububungannya dengan Mikrobiologi Veterineri. Mikrobiologi di Indonesia. Perhimpunan Mikrobiologi Indonesia.
- Food Standar Agency. (2006). Your First Step to Running a Catering Business. www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/starting-up-booklet.pdf. [12 September 2012].

- Food Standar Agency. (2009). Food Handlers: Fitness to Work. <http://www.food.gov.uk/multimedia/pdfs/publication/fitnesstoworkguide09v3.pdf>. [12 September 2012].
- Forsythe, S. J. and P. R. Hayes. (1998). Food Hygiene, Microbiology, and HACCP Third Edition. Aspen Publishers, Inc. Maryland.
- Gamman, P.M. dan K.B., Sherrington. (1992). Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta.
- Hariyadi, R.D. (2005). Bakteri Indikator Sanitasi dan Keamanan Air Minum. http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde_fdsf_bctrindktr.php. [10 September 2012].
- Harsojo, R. Sinaga dan L.S. Andini. (2000). Sanitasi Makanan Olahan di Jakarta dan Tangerang. Seminar Nasional Peternakan dan Veteriner. Bogor, 18-19 September 2000. Pusat Peternakan Bogor. Hlm. 592-591.
- Indoor Air Quality Management Group. (2003). Guidance Notes for the Management of Indoor Air Quality in Offices and Public Places. <http://www.iaq.gov.hk/cert/doc/GN-eng.pdf>. [15 Januari 2013].
- Jay, J. M. (2000). Modern Food Microbiology. Chapman and Hall, New York.
- Lay, B. W. (1994). Analisis Mikroba dalam Laboratorium. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Miriam, E.N., C.E. Odjadjare, N.F. Tanih, E. Green and R.N. Ndip. (2012). Foodborne Pathogens Recovered from Ready-to-Eat Foods from Roadside Cafeterias and Retail Outlets in Alice, Eastern Cape Province, South Africa: Public Health Implications. www.mdpi.com/journal/ijerph. [10 September 2012].
- Monday, S.R. and R.W. Bennet. (2003). *Staphylococcus aureus*. Di dalam: Miliotis M.D. dan J.W. Bier. International Handbook of Foodborne Pathogenes. Marcel Dekker, New York.
- Munaf. (2010). Persyaratan Sanitasi Jasa Boga Catering. <http://helpingpeopleideas.com/publichealth/index.php/2012/03/sanitasi-jasa-boga/>. [12 September 2012].
- Nurjanah, S. (2006). Kajian Sumber Cemaran Mikrobiologis Pangan Pada Beberapa Rumah Makan Di Lingkar Kampus IPB Darmaga, Bogor. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia. Vol 11 No. 3, Hal: 18-24.

- Palupi, W.D.E. (1986). Tinjauan Literatur Pengolahan Daging. Jakarta: Pusat Dokumentasi Ilmiah Nasional. LIPI.
- Pankaj, K.T. (2011). Bacteriological Analysis of Air of Kitchen in Rural and Urban Areas of Panipat District in Haryana (India). International Journal of Pharma and Bio Sciences. ISSN 0579-6299.
- Ray, B and A. Bhunia. (2008). Fundamental Food Microbiology 4th Edition. CRC Press. New York.
- Retail Food Store Sanitation. (2008). CHAPTER 0080-4-9 Retail Food Store Sanitation. <http://tennessee.gov/sos/rules/0080/0080-04/0080-04-09.20081028.pdf>. [12 September 2012].
- SNI 01-2332.1. (2006). Cara uji mikrobiologi - Bagian 1: Penentuan *coliform* dan *Escherichia coli* pada produk perikanan. Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- SNI 2332.9. (2011). Cara uji mikrobiologi – Bagian 9: Penentuan *Staphylococcus aureus* pada Produk Perikanan. Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- SNI 7388: (2009). Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dalam Pangan. Badan Standardisasi Nasional Indonesia.
- Sulistiyani. (2002). Manajemen Penyehatan Makanan dan Minuman, Lembaga Penelitian, UNDIP, Semarang.
- Syukur, D.A. (2006). Biosecurity Terhadap Cemarkan Mikroba dalam Menjaga Keamanan Pangan Asal Hewan. <http://www.disnakeswan-lampung.go.id>. [15 September 2012].
- Wiltshire Council. (2006). Good Hygiene Practices for Catering at Outdoor Events. http://www.wiltshire.gov.uk/good_hygiene_practices_for_outdoor_catering.pdf. [9 September 2012].
- Zaenab, R.J. (2008). Beberapa Faktor Risiko Kejadian BBLR di Rumah Sakit Al-Fatah Ambon Periode Januari-Desember Tahun 2006. Available From: <file://localhost/G:/berat-badan-lahir-rendah-bblr.html>. [10 September 2012].

Lampiran 1. Tabel *Checklist Good Hygiene Practices* (Wiltshire Council, 2006)

% per Poin Aspek	Aspek	Bobot (*)	Ya/Tidak	Keterangan	% Nilai Syarat	% Kesesuaian
50	Proses Pemasakan <input type="checkbox"/> Daging beku di- <i>thawing</i> terlebih dahulusebelum dimasak	5	Ya	Daging yang digunakan sebagai bahan baku pada saat pagi hari adalah daging dalam keadaan segar (tidak beku) yang diambil langsung dari supplier tetapi mereka tetap menyimpan daging dalam <i>freezer</i> untuk berjaga-jaga jika restoran ramai. Daging yang diambil dari <i>freezer</i> akan di <i>thawing</i> terlebih dahulu.	250	100
50	<input type="checkbox"/> Daging dimasak dengan suhu minimal 70°C	5	Ya	Dimasak dengan suhu di atas 100°C untuk ayam goreng	250	
% per Poin Aspek	Aspek	Bobot (*)	Ya/Tidak	Keterangan	% Nilai Syarat	% Kesesuaian
25	Penyimpanan Bahan Baku <input type="checkbox"/> Area penyimpanan makanan tertutup	4	Ya	-	100	75
25	<input type="checkbox"/> Pendingin (lemari es) dan <i>freezer</i> berfungsi dengan baik	4	Ya	-	100	

(*) Lampiran 4. DepKes RI (2003) Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran

(Lanjutan) Lampiran 2. Tabel *Checklist Good Hygiene Practices* (Wiltshire Council, 2006)

% per Poin Aspek	Aspek	Bobot (*)	Ya/Tidak	Keterangan	% Nilai Syarat	% Kesesuaian
25	<input type="checkbox"/> Area penyimpanan bahan baku bersih dan terhindar dari hama/serangga	4	Ya	-	100	
25	<input type="checkbox"/> Bahan pangan mentah, makanan setengah jadi maupun makanan jadi diletakkan terpisah selama penyimpanan	4	Tidak	Daging olahan dan sayuran disimpan dalam satu lemari es	0	
20	Pembersihan <input type="checkbox"/> Seluruh permukaan yang kontak dengan makanan dibersihkan dan disanitasi secara teratur	15	Ya	-	300	75,8
20	<input type="checkbox"/> Tempat penyajian makanan dalam keadaan bersih	15	Ya	-	300	
20	<input type="checkbox"/> Setiap pergantian makanan siap saji dilakukan pembersihan dan sanitasi permukaan yang kontak dengan makanan	15	Tidak	Pencucian dan pembersihan hanya dilakukan pada saat awal dan akhir penyajian.	0	
20	<input type="checkbox"/> Pencucian peralatan dilakukan dengan tepat.	15	Ya	-	300	
20	<input type="checkbox"/> Menggunakan deterjen <i>food grade</i> untuk mencuci seluruh permukaan peralatan yang kontak dengan makanan.	2	Ya	-	40	

(*) Lampiran 4. DepKes RI (2003) Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran

(Lanjutan) Lampiran 3. Tabel *Checklist Good Hygiene Practices* (Wiltshire Council, 2006)

% per Poin Aspek	Aspek	Bobot (*)	Ya/Tidak	Keterangan	% Nilai Syarat	% Kesesuaian
	Area Penyiapan dan Penyajian					
10	<input type="checkbox"/> Lantai area dibersihkan secara rutin	0,5	Ya	Tiap pagi dan malam dipel, setiapada yang kotor disapu	5	91,59
10	<input type="checkbox"/> Meja dapur dan meja penyajian makanan terbuat dari bahan yang mudah dibersihkan	15	Ya	Terbuat dari <i>stainless steel</i>	150	
10	<input type="checkbox"/> Terdapat saluran pembuangan limbah cair	2	Tidak	Limbah cair langsung dibuang di <i>wastafel</i>	0	
10	<input type="checkbox"/> Area dapur cukup nyaman untuk bekerja	7	Ya	-	70	
10	<input type="checkbox"/> Bak cuci cukup besar untuk mencuci makanan dan peralatan	1	Ya	-	10	
10	<input type="checkbox"/> Terdapat tempat mencuci tangan, tersedia sabun & <i>tissue</i>	2	Tidak	Tidak terdapat <i>tissue</i>	0	
10	<input type="checkbox"/> Terdapat fasilitas air panas di tempat pencucian	1	Tidak	-	0	
10	<input type="checkbox"/> Pencahayaan baik	1	Ya	-	10	
10	<input type="checkbox"/> Peralatan memasak dalam keadaan baik	15	Ya	-	150	
10	<input type="checkbox"/> Ada pembersihan peralatan setelah penyajian.	15	Ya	-	150	

(*) Lampiran 4. DepKes RI (2003) Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran

(Lanjutan) Lampiran 4. Tabel *Checklist Good Hygiene Practices* (Wiltshire Council, 2006)

% per Poin Aspek	Aspek	Bobot (*)	Ya/Tidak	Keterangan	% Nilai Syarat	% Kesesuaian
50	Persiapan <input type="checkbox"/> Bahan baku dan masakan jadi ditangani dengan peralatan yang berbeda (terpisah)	15	Ya	Terdapat meja untuk menyiapkan makanan sebelum disajikan	750	100
50	<input type="checkbox"/> Karyawan mencuci tangan sebelum & setelah menangani bahan mentah maupun bahan jadi	7	Ya	-	350	
-	Pemanasan Ulang Makanan <input type="checkbox"/> Makanan dipanaskan kembalidi atas suhu 75°C	+	Tidak	Makanan dipanaskan pada suhu 30-50°C	-	Tidak diaplikasikan
-	<input type="checkbox"/> Makanan hanya dipanaskan sekali	-	Tidak	Pemanasan makanan dilakukan secara konstan	-	Tidak diaplikasikan
50	Setelah Pemasakan <input type="checkbox"/> Makanan yang dimasak langsung disajikan	5	Ya	-	250	50
50	<input type="checkbox"/> Jika tidak langsung disajikan, suhu makanan dipertahankan pada 63°C atau lebih	5	Tidak	Suhu hanya berkisar ± 30°C	0	
33,3	Limbah dan Sampah <input type="checkbox"/> Tempat sampah diletakkan di tempat yang agak jauh dari area makanan siap saji	2	Tidak	Tempat sampah kecil terletak dekat mesin kasir, tempat sampah besar berada di dapur	0	33,3
33,3	<input type="checkbox"/> Tempat sampah tertutup dan bersih	2	Tidak	Tempat sampah dalam keadaan bersih tetapi terbuka	0	
33,3	<input type="checkbox"/> Kontainer yang digunakan dibersihkan dan dikosongkan atau dibuang secara rutin	2	Ya	-	66,6	

(*) Lampiran 4. DepKes RI (2003) Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran

(Lanjutan) Lampiran 5. Tabel *Checklist Good Hygiene Practices* (Wiltshire Council, 2006)

% per Poin Aspek	Aspek	Bobot (*)	Ya/Tidak	Keterangan	% Nilai Syarat	% Kesesuaian
12,5	Karyawan <input type="checkbox"/> <i>Staff</i> terlatih mengenai keamanan pangan	4	Ya	-	50	33,96
12,5	<input type="checkbox"/> <i>Staff</i> menggunakan pakaian yang bersih dan celemek.	7	Tidak	Hanya koki yang menggunakan celemek. Karyawan hanya memakai seragam yang bersih.	0	
12,5	<input type="checkbox"/> <i>Staff</i> tidak menggunakan perhiasan	7	Tidak	Karyawan wanita memakai anting dan cincin	0	
12,5	<input type="checkbox"/> <i>Staff</i> menggunakan penutup kepala	7	Tidak	-	0	
12,5	<input type="checkbox"/> <i>Staff</i> menggunakan sarung tangan	7	Tidak	-	0	
12,5	<input type="checkbox"/> <i>Staff</i> dalam keadaan yang sehat	7	Ya	-	87,5	
12,5	<input type="checkbox"/> <i>Staff</i> selalu mencuci tangan sebelum mengambil makanan	7	Tidak	-	0	
12,5	<input type="checkbox"/> <i>Staff</i> selalu mencuci tangan setelah keluar dari toilet dan menangani bahan mentah	7	Ya	-	87,5	

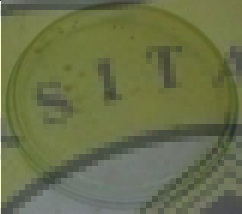
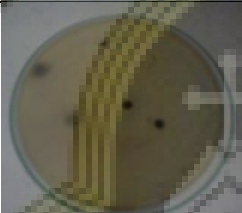
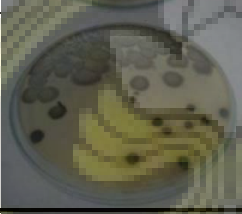
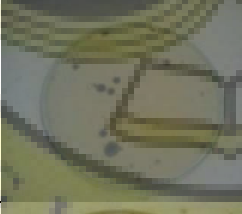

(*) Lampiran 4. DepKes RI (2003) Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran



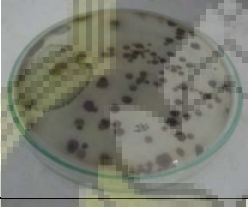
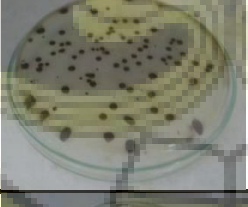
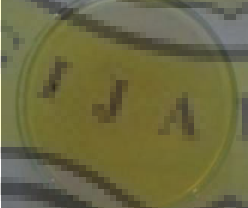
Lampiran 2. Tabel Indeks APM dengan Tingkat Kepercayaan 95% untuk Berbagai Kombinasi Hasil Positif dari 3 Seri Tabung Pengenceran 10^1 , 10^2 , dan 10^3 .

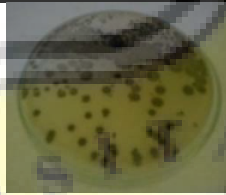

Tab positif			APM/ g	Tk kepercayaan		Tab positif			APM/ g	Tk kepercayaan	
10^1	10^2	10^3		Bawah	Atas	10^1	10^2	10^3		Bawah	Atas
0	0	0	<3,0	-	9,5	2	2	0	21	4,5	42
0	0	1	3,0	0,15	9,6	2	2	1	28	8,7	94
0	1	0	3,0	0,15	11	2	2	2	35	8,7	94
0	1	1	6,1	1,2	18	2	3	0	29	8,7	94
0	2	0	6,2	1,2	18	2	3	1	36	8,7	94
0	3	0	9,4	3,6	38	3	0	0	23	4,6	94
1	0	0	3,6	0,17	18	3	0	1	38	8,7	110
1	0	1	7,2	1,3	18	3	0	2	64	17	180
1	0	2	11	3,6	38	3	1	0	43	9	180
1	1	0	7,4	1,3	20	3	1	1	74	17	200
1	1	1	11	3,6	38	3	1	2	120	37	420
1	2	0	11	3,6	42	3	1	3	160	40	420
1	2	1	15	4,5	42	3	2	0	93	18	420
1	3	0	16	4,5	42	3	2	1	150	37	420
2	0	0	9,2	1,4	38	3	2	2	210	40	430
2	0	1	14	3,6	42	3	2	3	290	90	1000
2	0	2	20	4,5	42	3	3	0	240	42	1000
2	1	0	15	3,7	42	3	3	1	460	90	2000
2	1	1	20	4,5	42	3	3	2	1100	180	4100
2	1	2	27	8,7	94	3	3	3	>1100	420	--

SUMBER : *Food and Drug Administration Bacteriological Analytical Manual* 6th edition, 1998

Lampiran 3. Jumlah Koloni *Staphylococcus aureus* pada Masakan Ayam Goreng Siap Saji

Hari	Perlakuan	Pengenceran	Koloni	Gambar	Range Koloni Mikroba (cfu/g)	Maksimum koloni mikroba (cfu/g)	Log Maksimum koloni mikroba
11-12-2012	Setelah dimasak	10^{-1}	23		$2,30 \times 10^2 - 3,00 \times 10^2$	$3,00 \times 10^2$	2,48
		10^{-2}	3				
		10^{-3}	0				
Awal penyajian		10^{-1}	106		$1,06 \times 10^3 - 6,00 \times 10^3$	$6,00 \times 10^3$	3,78
		10^{-2}	8				
		10^{-3}	6				
		10^{-4}	0				
		10^{-5}	0				
Akhir penyajian		10^{-1}	126		$1,26 \times 10^3 - 4,00 \times 10^6$	$4,00 \times 10^6$	6,60
		10^{-2}	68				
		10^{-3}	66				
		10^{-4}	63				
		10^{-5}	40				
05-01-2013	Setelah dimasak	10^{-1}	26		$2,60 \times 10^2 - 3,00 \times 10^3$	$3,00 \times 10^3$	3,48
		10^{-2}	1				
		10^{-3}	3				
Awal penyajian		10^{-1}	205		$2,05 \times 10^3 - 7,00 \times 10^5$	$7,00 \times 10^5$	5,85
		10^{-2}	62				
		10^{-3}	41				
		10^{-4}	10				
		10^{-5}	7				

Hari	Perlakuan	Pengenceran	Koloni	Gambar	Range Koloni Mikroba (cfu/g)	Maksimum koloni mikroba (cfu/g)	Log Maksimum koloni mikroba
	Akhir penyajian	10 ⁻¹ 10 ⁻² 10 ⁻³ 10 ⁻⁴ 10 ⁻⁵	136 112 63 105 39		1,36x10 ³ – 3,90x10 ⁶	3,90x10 ⁶	6,59
12-01-2013	Setelah dimasak	10 ⁻¹ 10 ⁻² 10 ⁻³	6 4 1		6,00x10 ¹ - 1,00x10 ³	1,00x10 ³	3,00
	Awal penyajian	10 ⁻¹ 10 ⁻² 10 ⁻³ 10 ⁻⁴ 10 ⁻⁵	153 94 33 110 15		1,53 x10 ³ – 1,50x10 ⁶	1,50x10 ⁶	6,18
	Akhir penyajian	10 ⁻¹ 10 ⁻² 10 ⁻³ 10 ⁻⁴ 10 ⁻⁵	<i>spreader</i> 134 45 84 67		1,34 x10 ² – 6,70x10 ⁶	6,70 x10 ⁶	6,83
17-01-2013	Setelah dimasak	10 ⁻¹ 10 ⁻² 10 ⁻³	9 3 1		9,00x10 ¹ - 1,00x10 ³	1,00x10 ³	3,00

Hari	Perlakuan	Pengenceran	Koloni	Gambar	Range Koloni Mikroba (cfu/g)	Maksimum koloni mikroba (cfu/g)	Log Maksimum koloni mikroba
Awal penyajian		10^{-1}	107		$1,07 \times 10^3 - 1,00 \times 10^5$	$1,00 \times 10^5$	5,00
		10^{-2}	90				
		10^{-3}	20				
		10^{-4}	35				
		10^{-5}	1				
Akhir penyajian		10^{-1}	<i>spreader</i>		$1,99 \times 10^4 - 1,00 \times 10^5$	$2,00 \times 10^5$	5,30
		10^{-2}	199				
		10^{-3}	182				
		10^{-4}	64				
		10^{-5}	2				

**Lampiran 4. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003
tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan Dan Restoran.**

