

6 DAFTAR PUSTAKA

Ardhika J.D, Duta, Ir. Trijoko & Yusniar Hanani. (2013). Kadar Sisa Chlor Dan Kandungan Bakteri *E.Coli* Perusahaan Air Minum Tirta Moedal Semarang Sebelum Dan Sesudah Pengolahan. JURNAL KESEHATAN MASYARAKAT 2013, Volume 2, Nomor 2.

Balai Pengawasan Obat dan Makanan. (2016). Berita Keracunan Bulan Januari-Maret 2016. <http://ik.pom.go.id/>. Diakses tanggal 18 Januari 2017.

Beda, Yos. (2015). Keracunan Air Minum Isi Ulang, 4 Orang tewas dan 100 Lainnya Dirawat. *Media Jurnal*, 28 Maret. <http://www.mediajurnal.com>. [2 September 2016]

Belarminus, R. (2016). Muntah Setelah Santap Makanan Katering, Puluhan siswa Labschool Masuk Rumah Sakit. *Kompas*, 20 Mei. <http://megapolitan.kompas.com/>. [2 Januari 2017].

Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. (2007). Ilmu Pangan. Edisi ke-4. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta

Chotiah, Siti. (2009). Cemaran *Staphylococcus aureus* pada Daging Ayam dan Olahannya. Balai Besar Penelitian Veteriner. Bogor.

Christiyanto. (2002). Ratusan Karyawan LG Electronics Keracunan Makanan. *Liputan 6*, 11 April. <http://news.liputan6.com/>. [2 Januari 2017].

Codex Alimentarius, Supplement to Volume 1B, General Requirements (Food Hygiene); FAO/WHO,(1997).

Departemen Kesehatan RI. Profil Kesehatan Indonesia 2003. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; (2005).

Depkes RI. (2003). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta.

Djaja, I Made. (2008). Kontaminasi *E. Coli* Pada Makanan Dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (Tpm) Di Jakarta Selatan 2003. *MAKARA, KESEHATAN, VOL. 12, NO. 1*.

Doyle, M. (1998). Food Research Institute Briefings: *Campylobacter*–Chronic Effects. <http://www.wisc.edu/fri/briefs/campy.htm>.

Doyle, M.P., And D.O. Cliver. (1990). Salmonella, In: Foodborne Diseases D.O. Cliver (ed), Academic Press, Inc., 185-204.

Duguid, J .P. dan R.A .E . North. (1991). Eggs and Salmonella food-poisoning : an evaluation. *J. Med. Microbiol.* 34 : 65-72 .

Dwidjoseputro. (2005). Dasar-Dasar Mikrobiologi. Djambatan. Jakarta.

EFSA. (2005). European food safety authority. opinion of the scientific panel on biological hazards on the request from the commission related to *Campylobacter* in animals and foodstuffs. http://www.efsa.eu.int/science/biohaz/biohaz_opinions/857_en.html. (30 Oktober 2016).

FAO/WHO[Food and Agriculture Organization of The United Nations/World Health Organization).(2008). *Microbiological hazard in fresh leafy vegetables and herbs.*; Meeting report. Microbiological Risk Assessment Series No.14. Rome.

Fardiaz, S. (1996). Prinsip HACCP dalam Industri Pangan. Institut Pertanian Bogor.

Fathonah, Siti. (2005). Higiene dan Sanitasi Makanan. UNNES Press. Semarang.

Gill, C.O.(2002). Primary chilling of red meat, in James, S J and James C (eds), *Meat Refrigeration*, Boca Raton, FL, Woodhead CRC Press, 99-136.

Gregory, E., H. Barnhart, D.W. Dreesen, N.J. Stern, and J.L. Corn.(1997). Epidemiological study of *Campylobacter* spp. In broiler:

Handayani NMS, Dewi AAS, Riti N, Ardana I GPS. Cemaran mikroba dan residu antibiotika pada produk asal hewan di Provinsi Bali, NTB, dan NTT tahun 2003-2004. Denpasar: Balai Penyidikan dan Pengujian Veteriner Regional VI.

Harris, N.V., D. Thompsin; D.C. Martin And C.M. Nolan. (1986). A. survey of *Campylobacter* and other bacterial contaminants of pre-market chicken and retail poultry and meats, King County, Washington. *Am.J.Publ.Health.* 76:401.

Haryanti, Pepita, Karseno, & Retno Setyawati. (2012). Aplikasi Pengawet Alami Nira Kelapa Bentuk Serbuk Berbahan Sirih Hijau Terhadap Sifat Fisik Dan Kimia Gula Kelapa. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto

Hasan, Achmad. (2006). Dampak Penggunaan Klorin. Teknologi Lingkungan. P3TL-BPPT. 7. (1): 90-96.

Hermasnyah, M., *et al.*(2013). Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa dengan Pendekatan Good Manufacturing Practices (GMP). Universitas Brawijaya. Malang

Imam, S. dan Sukamto. (1999). Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Pangan Yayasan Adi Karya IKAPI: Bandung.

Ingham, Steven, Rishi K. Wadhwa, & Melody A. Fanslau. (2005). Growth of Salmonella Serovars, Escherichia coli O157:H7, and Staphylococcus aureus during Thawing of Whole Chicken and Retail Ground Beef Portions at 22 and 30°C. *Journal of Food Protection*, Vol. 68, No. 7,

Irianto, B. (1990). Teknologi surimi salah satu cara mempelajari nilai tambah ikan-ikan yang kurang dimanfaatkan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 9 (2). 35-39.

Jawetz. (1996). *Mikrobiologi Kedokteran*, Edisi 20, 238 – 240, EGC: Jakarta

Kaper, J.B., J.P. Nataro Dan H.L. Mobley. (2004). Pathogenic *Escherichia coli*. *Nat. Rev. Microbiol.* 2:123 – 140.

Kristianingrum,S. (2009). Analisis Nutrisi Dalam Gula Semut.Universitas Negeri Yogyakarta.

Lues, J.F.R. et al., (2006). Assessing Food Safety and Associated Food Handling Practices in Street Food Vending. *International Journal of Environmental Health Research*, 16 (5)(October), pp.319–328.

Makfoeld, Djarir.(1993). Mikotoksin Pangan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.

Manurung, Hetty & Hendra Setiawan. (2013). Identifikasi Jamur Pada Umbi Bawang Merah (*Allium Cepa* L.) Yang Terserang Penyakit Dengan Metode Blotter On Test. Program Studi Biologi FMIPA Universitas Mulawarman.

Martimore, S. and C. Wallace. (1998). HACCP a Pratical Approach. Aspen Publication, Inc. Gaithersburg, Maryland.

Miskiyah dan Munarso S. J. (2009). Kontaminasi Residu Pestisida pada Cabai Merah, Selada, dan Bawang Merah (Studi Kasus di Bandungan dan Brebes Jawa Tengah serta Cianjur Jawa Barat). Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian, Bogor.

Muchtadi dan Sugiyono. (1992). Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor

NACMCF. (1992). Hazard analysis and critical control point system.National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF).Washington D.C.

New Desk. (2014). 158 Siswa di Malaysia Sakit Karena Penyakit Bawaan Makanan. *Food Safety News*, 19 Februari. <http://www.foodsafetynews.com/>. [3 Oktober 2016]

Nielsen, E.M., J. Engberg, and M. Madsen. (1997). Distribution of serotype of *Campylobacter jejuni* dan *C. coli* from Danish patients, poultry, cattle and swine. *FEMS Immunol. Med' Microbiol.* 19(1):47-52.

Nugroho, W. S., Wibowo, M. H. (2005). Aspek Kesehatan Masyarakat Veteriner *Staphylococcus*, Bakteri Jahat yang Sering Disepelekan. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran Hewan, Universitas Gajah Mada.

Nuraini Santi, Devi. (2001). Manajemen Pengendalian Lalat . Fakultas Kedokteran Universitas Sumatera Utara.

Palupi, K. T. *et al.* (2010). Pengujian *Staphylococcus aureus* pada Daging Ayam Beku yang Dilalulintaskan Melalui Pelabuhan Penyeberangan Merak. Institut Pertanian Bogor.

Palupi, M. P. E. (1986). Tinjauan Literatur Pengolahan Daging Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.

Peraturan Menteri Kesehatan Nomor: 416/MEN.KES/PER/IX/1990 tentang Syarat-Syarat Dan pengawasan Kualitas Air.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, Hygiene Sanitasi Jasa boga.

Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1098/Menkes/ SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.

Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 715/Menkes/ SK/V/2003 tentang Penyehatan Makanan Jasa Boga di Indonesia.

Pramudji D. (1996). Petunjuk Praktis Usaha Katering. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Primajati, Satwika Esa. (2011). Deteksi Bakteri Patogen Salmonella spp dan Listeria Monocytogenes pada Karkas Ayam Broiler Segar yang Beredar di Kota Malang. Universitas Brawijaya Malang.

Purwati, D. (1994). Manajemen Katering. Yogyakarta : Fakultas Pendidikan dan Teknologi Kejuruan, Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan.

Rahardjo, A.H.D., Santoso, B.S. (2005). Kajian terhadap Kualitas Karkas Broiler yang Disimpan pada Suhu Kamar Setelah Perlakuan Pengukusan. JAP 7: 1-5.

Rahmatiyah. (2012). Penggunaan Butil Hidroksi Toluene Untuk Menghambat Ketengikan Minyak Kelapa Hasil Olahan Petani. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi, Volume 13 Nomor 2, September 2012, 88-93*

Ramadhani, Devi Rina. (2013). Perancangan dan Implementasi HACCP Plan Produk Herbal Capsule. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Rauf,R.2013.Sanitasi Pangan dan HACCP.Graha Ilmu,Yogyakarta.ISBN : 978-602-262-0587

Rina, Ananta. (2008). Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan pada Perusahaan Jasa Boga. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* Vol. 2, No. 6.

Rubak, Yuliana Tandi & Suryana Purawisastra. (2011). Reduksi Kandungan Aflatoksin B1(Afb1) Pada Pembuatan Kacang Telur Melalui Perebusan Dalam Larutan Kapur. PGM 2011, 34(1): 21-28

Ryan, K.J., J.J. Champoux, S. Falkow, J.J. Plonde, W.L. Drew, F.C. Neidhardt, and C.G. Roy. (1994). *Medical Microbiology An Introduction to Infectious Diseases*. 3rd ed. Connecticut: Appleton&Lange. p.254.

Safe Catering. (2015). *Safe catering-Your Guide To Making Food Safety*.

SAI Global. *Developing HACCP Based Food Safety Systems*.

Sasmita, Yuniarti, I Gusti Ketut Suarjana, & Mas Djoko Rudyanto. (2014). Cemaran *Escherichia Coli* pada Daging Broiler yang Disimpan di *Showcase di Swalayan* di Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus* 2014 3(1) : 68-72

Standar Nasional Indonesia (SNI) No 01-4852-1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*. [20 Desember 2016].

Stehulak, N. (1998). *Staphylococcus aureus a most commons cause*. <http://ohioline.osu.edu/hygfact/5000/5564.html>. (4 November 2004)

Sucofindo. (2006). *Basic HACCP System Training Course*. Jakarta.

Sugimura T, Wakabayashi K, Nagao M, Ohgaki H. (1992). *Heterocyclic Amines in Cooked Food*. dalam *Food Toxicology A Perspective on the Relative Risks*. Taylor SL, Scanlan RA. Marcel Dekker D.

Supardi, dan Sukamto. (1999). *Mikrobiologi Dalam Pengolahan Dan Keamanan Produk Pangan*. Bandung : Penerbit Alumni.

Supari F. (1996). *Radikal Bebas dan Patofisiologi Beberapa Penyakit. Di dalam Senyawa Radikal dan Sistem Pangan: Reaksi Biomolekuler, Dampak Terhadap Kesehatan dan Penangkalan*. Prosiding Seminar, Pusat Studi Pangan dan Gizi-IPB dan Kedutaan Besar Perancis. Jakarta, Bogor

Swindle, L.D. (1987). A general overview of the problem of aflatoxin contamination of groundnut, p.3-10. In D. Mc Donald. and V.K. Mehan (Eds). *Aflatoxin contamination of groundnut*. ICISAT, India.

Tim Gerak Cepat Provinsi Sulawesi Utara. (2014)/

Trisnaini, Inoy. (2012). Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis Proses Pengolahan Bola-Bola Daging di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. Vol. 7 No. 3, Oktober 2012.

Winarno, F. G. (2004). HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. M-Biopress. Bogor.

Yunita, Atiq, Indah Wulandari & Aranta Galuh F. (2014). Gambaran Waku Tunggu, Suhu, dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP Dr. Kariadi Semarang *Med Hosp* 2014; Vol 2 (2): 110-114

Zahari, P., S. Bahri, & R. Maryam. (1991). Mycotoxin contamination of peanut after harvest in Sukabumi, West Java, Indonesia. p. 220. *In Champ et al. (Eds). Proceeding of an International Conference, held at Bangkok, Thailand.*

Zaid Taib, Muh, Frenly Wehantouw, & Fatimawali. (2014). Analisis Senyawa Benzoat Pada Kecap Manis Produksi Lokal Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi – UNSRAT* Vol. 3 No. 1

Zuhri, Ardani. (2016). Keracunan Puluhan Karyawan Diduga Usai Santap Masakan Katering. *Tribun News*, 3 Oktober. <http://palembang.tribunnews.com/>. [2 Januari 2017].

