

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adams dan Motarjemi. 2004. Dasar - Dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan. Jakarta : EGC.
- Adisasmito, W. (2007). Sistem Kesehatan. PT. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Agustina, H., A. Risch, P. Prawito, dan J.S. Kalinda. (2000). Monitoring dan surveillance residu cemaran mikroba di Kalimantan Selatan, Kalimantan Timur dan Kalimantan Barat. *Dilavet*. Vol. 9 Nomor 3:1-5.
- Amaechi N and Ezeronye O. U. (2006). Occurrence of *Salmonella* sp. in slaughtered healthy swine and abattoir environment of Umuahia, Abia State, Nigeria. *Journal of Animal and Veterinary Advances* 5(4): 289-293.
- Anggraini, Triesty., dan Ririh Yudhastuti. (2014). Penerapan *Good Manufacturing Practices* Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang Di Sukolilo Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol. 7, No. 2 Januari 2014: 148–158.
- APEC Secretariat. (2013). Sistem Manajemen Keamanan Pangan/HACCP. Michigan State University and The World Bank Group. USA.
- Apriliana, Ety., M. Ricky Ramadhian., dan Meta Gapila. (2014). Bakteriologi Quality of Refill Drinking Water at Refill Drinking Water Depots in Bandar Lampung. *JUKE*. Vol. 4 Nomor 7 Maret Tahun 2014.
- Arifin, Mukh., B. Dwiloka., dan D.E. Patriani. (2008). Penurunan Kualitas Daging Sapi yang Terjadi Selama Proses Pemotongan dan Distribusi di Kota Semarang. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Semarang.
- Arisman. (2009). Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi. Jakarta: EGC.
- Badan POM RI No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012. Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Jakarta.
- Badan POM RI Nomor HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011. Pedoman Cara Ritel Pangan Yang Baik. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. (2002). *Tata Cara Teknik Operasional Pengelolaan Sampah Perkotaan SNI 19-2454-2002*. Jakarta.
- Balia, Roostita L., Ellin Harlia., dan Denny Suryanto. (2011). Deteksi *Coliform* pada Daging Sapi Giling Spesial yang Dijual di Hipermarket Bandung. Peternakan Universitas Padjadjaran. Sumedang.

- Barron, Felix H. (2002) tentang food safety inspections: basic compliance checklist for Ben Embarek, PK. (2004). Safe Food Supply and Global Health – WHO's Perspective. *Proceeding 4th Asian Conference on Food Safety and Nutrition Safety*, March 2-5, 2004; Nusa Dua – Bali, Indonesia.
- Bryan, F.L. (1995). Hazard Analysis Critical Control Point Evaluation (Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis). (Diterjemahkan oleh tim dari Ditjen. PPM dan PLP). Jakarta: Depkes RI.
- Buckle, K.A., Edwards R.A., Fleet G.J. dan Wotton, M. (1987). Ilmu Pangan. Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. UI. Press, Jakarta.
- Bumbata. (2012). Efek Pendinginan dan Pemanasan terhadap Pertumbuhan Bakteri *E.coli*. <http://bumbata.com/12089/efek-pendinginan-pemanasan-pada-populasi-bakteri-e-coli/#axzz2AaXpCXVr>. Diakses pada tanggal 28 November 2012.
- Candra, Budiman. (2007). Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta. Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Casmin (2003). Kajian Aplikasi GMP, Sanitasi, dan Penyusunan Dokumen Rencana HACCP, Produk Minuman Sari Kelapa "PrimaCo" di PT. Halintar Bahana Prima Divisi Nata de Coco, Leuwikopo, Bogor. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Castle. L. (2000). An Introduction to Chemical Migration from Food Contact Materials. DEFRA Central Science Laboratory. New York.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2009). Profil Kesehatan Indonesia 2008. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI Indonesia. (2006). Pusat Penanggulangan Krisis Pedoman Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM) Kesehatan dalam Penanggulangan Bencana. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. (2000). Prinsip-Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan. Akademi Gizi. Semarang.
- Departemen Kesehatan RI. (2006). Pedoman Sanitasi Rumah Sakit di Indonesia. Ditjen PPM PLP, Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. (2007). Penyelenggaraan Makanan Di Rumah Sakit. Jakarta: Direktorat Jendral Bina Gizi Kesehatan Masyarakat. Jakarta.

- Dinas Kesehatan Kota Padang. (2012). Laporan tahunan kesehatan tahun 2011. Padang.
- Djarismawati., Bambang Sukana., dan Sugiharti. (2004). Pengetahuan Dan Perilaku Penjamah tentang Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Di Jakarta. *Media Litbang Kesehatan*. Vol. XIV Nomor 3 Tahun 2004.
- EFSA. 2013. Scientific Opinion on Dietary Reference Values for Energi. Parma, Italy, European Food Safety Authority Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies. *EFSA Journal* 11:1 pp.112.
- Estiasih, Teti dan Ahmadi, 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Fardiaz, S. 1992. Organisme Patogen. Materi Pelatihan Singkat Keamanan Pangan, Standart dan Peraturan Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fathonah, Siti. (2005). Higiene dan Sanitasi Makanan. UNNES Press. Semarang.
- Fidiawati, L dan Sudarmaji. (2013). Pengelolaan Tempat Pemrosesan Akhir Sampah Kabupaten Jombang dan Kesehatan Lingkungan Sekitarnya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol. 7, No. 1 Juli 2013: 45–53.
- GMP Checklist Based on WHO Good Manufacturing Practices (GMP) for active pharmaceutical ingredients, 2010. GMPs, GAPs, SSOPs, dan HACCP.
- Guidelines for Developing Good Manufacturing Practices (GMPs), Standard Operating Procedures (SOPs) and Environmental Sampling/Testing Recommendations (ESTRs). 1999.
- Hadi, A. 2010. Deteksi kehadiran mikroba indikator dalam jus tomat (*lycopercisum esculentum* mill) segar di kota pekanbaru. Skripsi Fakultas Pertanian. Tidak dipublikasikan.
- Hamidah. (2014). Identifikasi Senyawa Boraks Pada Gula Merah Yang Dijual Di Pasar Terong Kota Makassar. STIKES Mega Rezky Makassar (Skripsi). Makassar.
- Harsojo dan Darsono. (2014). Studi Kandungan Logam Berat dan Mikroba Pada Air Minum Isi Ulang Jakarta Selatan. *Ecolab*. Vol. 8 No. 2 Juli 2014.
- Jawetz., Melnick., dan Adelberg. (2008). *Mikrobiologi Kedokteran*. (H. Hartanto, C. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. Keputusan Menteri Kesehatan RI No.907/MENKES/SK/VII/2002 Tentang Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum. 2002.

- Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. <http://www.depkes.go.id/download/SK1098.03.pdf>, diakses pada 30 November 2016.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715/MENKES/SK/V/2003. Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga. <http://www.depkes.go.id/download/SK71503.pdf>, diakses pada 23 Desember 2016.
- Keputusan Menteri Pertanian Nomor : 413/Kpts/TN. 310/7/1992. Pemotongan Hewan Potong Dan Penanganan Daging Serta Ikutannya. 1992.
- Kuntoro, B., R. R. A. Maheswari., dan H. Nuraini. (2013). Mutu Fisik Dan Mikrobiologi Daging Sapi Asal Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*, Vol 10 No 1 Februari 2013 (1 - 8).
- Kusumaningrum, HD. (2009). *Assesing Staphylococcus aureus* in Indonesian traditional ready to eat food using science-based approach. International Seminar and Workshop Issues and Challenges in Food Safety. Bogor.
- Kusumo, C. D. (2012, January). *Wagyu beef*. Retrieved August 10, 2012, from <http://cahyosastro.blogspot.com/2012/01/wagyu-beef.html>
- Laba, I Wayan. (2008). Respon Varietas Chunuk Dan LDL Terhadap Kepik Renda Lada. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Vol. 14 Nomor 2, Agustus 2008.
- Mahmudah, Muamilatul., Nur Endah Wahyuningsih., dan Onny Setyani. (2012). Kejadian Keracunan Pestisida Pada Istri Petani Bawang Merah di Desa Kedunguter Kecamatan Brebes Kabupaten Brebes. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*. Vol. 11 No. 1, April 2012.
- Manik, Karden Eddy Sontang. (2007). *Pengelolaan Lingkungan Hidup*. Penerbit: Djambatan.
- Microbial foodborne disease: Mechanisms of pathogenesis and toxin synthesis First Edition. (Eds: J.W. Cary, J.E. Linz, D. Bhatnagar). Technomic Publishing Company., Inc. 851 New Holland Avenue Box 3535. Lancaster, Pennsylvania 17604 USA, pp 3-7.

- Nugroho, Widagdo Sri. (2004). Aspek Kesehatan Masyarakat Veteriner *Staphylococcus*, Bakteri Jahat yang Sering Disepelekan. Kesehatan Masyarakat Veteriner FKH UGM. Yogyakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No 492/MENKES/PER/ IV/2010. Persyaratan Kualitas air Minum. Jakarta; April 2010.
- Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).
- Phillips, D. J., S. J Moris., and S. J. Ian. (2006). A National Survey of The Microbiological Quality of Beef Carcasses and Frozen Boneless Beef. International Association For Food Protection. Sidney.
- Portillo, F. G., (2000). Molecular and cellular biology of *Salmonella* pathogenesis in
- Pratiwi, L., E. Ismail., dan Devillya Puspita D. (2015). Identification Of Score Of Food Security And Germ Rate Of Food Serving For Patients Of Class Iii At Panembahan Senopati Hospital Bantul. *Jurnal Medika Respati*. Vol. X Nomor 3 Juli 2015.
- Rachman, A. Dimanti, A. Diani). Jakarta : EGC.p.199 – 200 : 233.
- Rahmawati, Dian., Juni Sumarmono., dan Kusuma Widayaka. (2014). Pengaruh Metode Pasteurisasi dan Jenis Starter yang Berbeda Terhadap Ph, Kadar Air dan Total Solid Keju Lunak Susu Kambing Peranakan Ettawa. *Jurnal Ilmu Ternak*, Juni 2014. Vol. 1 No. 9, 46 - 51
- Rahmawati, O. (2001). Sumber Kontaminasi dan Teknik Sanitasi. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Ramadhani, Devi Rina. (2013). Perancangan dan Implementasi *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan* Produk *Herbal Capsule*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rohmalia, Putri A., dan Yenni Merlin D. (2013). Pengelolaan Bisnis *Catering* dengan Memanfaatkan Sistem Informasi Berbasis Web. *Jurnal Sistem Informasi*. Vol. 8 No. 2, September 2013: 181 – 201.
- SAI GLOBAL. *Developing HACCP Based Food Safety Systems*. SAI-EDFN 04.09 07/07.

- Sihite, Richard. 2000. *Food Product (Dasar-dasar Tata Boga)*. Surabaya: SIC.
- Suarjana, I Made., dan A.A. Gde Agung. (2013). Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan. *Jurnal Skala Husada*. Vol. 10 No 2 September 2013 : 144 – 148.
- Sulistiyani. (2002). Modul Penyehatan Makanan dan Minuman. FKM UNDIP. Semarang.
- Susanna. Dewi. dan Budi Hartono. (2003). Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-Gado di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Bakteriologis. *Makara Seri Kesehatan*. Vol. 7 No 1: 21-29. Diakses 4 Januari 2017.
- Sutrisno, C. Totok. (2006). *Teknologi Penyediaan Air Bersih*. Jakarta: Rineka Cipta
- 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.
- Usmiati, Sri dan Nanan Nurdjannah. (2007). Pengaruh Lama Perendaman dan Cara Pengeringan Terhadap Mutu Lada Putih. *J Tek. Ind. Pert.* Vol. 16 No 3; 91-98, 2007.
- Volk and Wheeler. (1984). *Mikrobiologi Dasar*. Erlangga. Jakarta.
- Wibbertmann, A. J. Kielhorn, G. Koennecker, I. Mangelsdorf, dan Melber. (2000). Concise International Chemical Assessment Document No 26. <http://www.inchem.org>. (30 Oktober 2016)
- World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2011). Enterohaemorrhagic *Escherichia Coli* in Raw Beef and Beef Products: Approaches For The Provision Of Scientific Advice: meeting report. *Microbiological Risk Assessment Series* No. 18. ISSN 1726-5274.
- Yunita, Atiq., Indah Wulandari., dan Aranta Galuh F. (2014). Gambaran Waktu Tunggu, Suhu, dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP Dr. Kariadi Semarang. *Med Hosp 2014*; Vol. 2 No 2: 110-114