

6. DAFTAR PUSTAKA

- _____, 2007, *Keamanan Pangan*, Jakarta: BPOM.
- Adam MR, Moss MO.1995. *Food Microbiology*. The Royal Society of Chemistry. Cambridge.
- Alaerts, G. 1984. *Metode Penelitian Air*. Surabaya: Usaha Nasional.
- Albrecht, J. A. and S. S. Summer. 1995. *Staphylococcus aureus, Cooperativem Extention, Institute of Agriculture and Natural Resources*, University of Nebraska. Lincoln.
- Astawan, M. 2005. *Proses UHT. Upaya Penyelamatan Gizi pada Susu*. Gramedia Pusstaka Utama, Jakarta.
- Augustin MA, Berry SK, Efficacy of the Antioxidants BHA and BHT in Palm Olein During Heating and Frying. *J. Am. Oil Chem. Soc.* 60:1520–1522 (1983).
- Badan Standarisasi Nasional, 1991. *Standar Nasional Indonesia*, 01-2346-1991. *Petunjuk Pengujian Organoleptik Produk Perikanan.*, BSN Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 1991. *Standar Nasional Indonesia*, 01-4852-1998.1991. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical ControlPoint-HACCP) serta Pedoman Penerapannya.*, BSN Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 1992. *Standar Nasional Indonesia (SNI)*. SNI-01-2712-2-1992. *Standar Proses Pengalenga*. Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, “Pemberlakuan SNI Wajib” (Makalah dalam forum Seminar Standarisasi dan Pengawasan Mutu) tanggal 15 Maret 2004.
- BPOM. (2003) *Bahan Tambahan Pangan*. Direktorat SPKP, Deputi III. Jakarta. Hal: 9.
- Branen, A.L., Davidson P.M & Salminen S. 1990. *Food Addtives*. New York and Basel: Marcel dekker Inc.
- Bruhn Christine, Amy Li-Cohen, Linda J.Harris. Anne Spitler-Kashuba.2004. University of California, Division of Agriculture and Natural Resources.
- Campbell, Nell A, &Reece, Jane B. 2008. *Biologi I Ed. 8*. Jakarta: Erlangga.
- Centre for Disease Control (1993). “Multistate outbreak of Salmonella serotype Montevideo infections.” *EPI-AID* 93-79.

Chaiyakosha S, Charernjirtragul W. Umsakul K, Yuddhakul V. (2007). Comparing the efficiency of chitosan with chlorine for reducing *Vibrio parahaemolyticus* in shrimp. *Food Control* 18:1031-1035.

Chandra, Dr. Budiman. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran. Hal. 124, dan 144-147.

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

Departemen Kesehatan RI. (2000). *Prinsip-Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan*. Jakarta : Depkes RI.

_____, 2003. Kepmenkes RI. No. 1098/Menkes/SK/VII/2003. *Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Depkes RI, Jakarta.

Departemen Kesehatan RI. (2006). *Pedoman Penyelenggaraan dan Prosedur Rekam Medis Rumah Sakit di Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.

Desiyanto Fajar Ardi & Sitti Nur Djannah. 2013. *Efektivitas Mencuci Tangan Menggunakan Cairan Pembersih Tangan Antiseptik (Hand Sanitizer) Terhadap Jumlah Angka Kuman*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.

Direktorat Jenderal Perikanan. 2000a. *Konsepsi Dasar Pedoman Penerapan Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) berdasarkan konsepsi HACCP Modul I*. Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil Dirjen Perikanan. Jakarta.

Fandy, Tjiptono, 2011, *Pemasaran Jasa*, Bayumedia, Malang.

FAO. 2008. *Food Quality and Standards Service Nutrition and Consumer Protection Division Food and Agriculture Organization of the United Nations Viale delle Terme di Caracalla*.

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

Fazlisia Anisha, Elizabeth Bahar, dan Yulistini. 2014. *Uji Daya Hambat Sabun Cair Cuci Tangan pada Restaurant Waralaba di Kota Padang Terhadap Pertumbuhan Bakteri Escherichia coli dan Staphylococcus aureus Secara In Vitro*. *Jurnal Kesehatan Andalas*.

Food Safety: Temperature control of potentially hazardous foods ISBN 0 642 34585 6. 2002. Food Standards Australia New Zealand.

Food Standard Agency –Northern Ireland. 2007. Morris McAllister. *Safe Catering-Your Guide to Making Food Safety*.

Food Standard Agency-Scotland. 2005. Dr George M Paterson. *Cooksafe-Food Safety Assurance System*.

Gardner, I. A. (1997). *Testing to fulfill HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) requirements: principles and examples*. Journal of Dairy Science. 80 : 3453 – 3457.

Goodman, L.S. dan Gilman, A. 1955. *The Pharmacological Basis of Therapeutic*. Edisi ke-2. The MacMilan Company, New York. 1636-1639.

Hadi, Sutrisno. 2004. *Metodologi Research Jilid 3*. Yogyakarta: Andi.

Hart. H., 1998. *Kimia Organik*, Edisi ke-6. Penerbit Erlangga: Jakarta.

Hasan, A. 2006. Dampak Penggunaan Klorin. P3 Teknologi konversi dan konservasi Energi Deputi Teknologi Informasi, Energi, Material Dan Lingkungan Badan Pengkajian Dan Penerapan Teknologi.

ILSI-Eropa. (1996). *Petunjuk Ringkas untuk Memahami dan Menerapkan Konsep Analisis Bahaya pada Titik Pengendalian Kritis*. Jakarta.

Jay, J. M. (1986). *Modern food microbiology*. New York, Van Nostrand Reinhold Company Inc.

Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (2005). *Evaluation of certain food additives. Sixty-third report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives*. WHO Technical Report Series 928. Geneva, WHO.

Kasmidjo RB. (1992). *Ilmu Pangan, Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi Edisi Kedua*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.

Kepmenkes RI No. 715/MENKES/SK/V/2003 tentang persyaratan hygiene sanitasi jasa boga.<http://www.depkes.go.id/download/SK71503.pdf>, diakses pada 12 Desember 2015

Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta: UI-Press.

Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta, Universitas Indonesia Press.

Lues JF, Rasephel MR, Venter P, dan Theron MM. 2006. *Assesing food safety and associated food handling practices in street food vending*. Int. J. EnvironHealth.

Made D.I.2008. *Kontaminasi E. coli Pada Makanan Dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) Di Jakarta Selatan 2003*. Departemen Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia. MAKARA, KESEHATAN, VOL. 12, NO. 1, JUNI 2008: 36-41.

Mariod A, Matthaus B, Eichner K, Hussein IH. 2006. *Frying quality and oxidative stability of two unconventional oils*. Journal of The American Oils Chemists Society 83(6): 529-538.

Miskiyah & Munarso S.J.2009. *Kontaminasi Residu Pestisida Pada Cabai Merah, Selada, dan Bawang Merah Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian*.

Moeljanto. (1992). Teknologi Pengawetan Pangan. Terjemahan. VI Press. Jakarta.

Mortimore, S and C. Wallace. (1998). HACCP a Practical Approach. Asp Production, Inc. Gaithersburg, Maryland.

Mozaffariann D, Rimm EB, Herrington DM. Dietary fats, carbohydrate, and progression of coronary atherosclerosis in postmenopausal women. Am J Clin Nutr. 2004; 80:1175-84.

Muhandri, T. dan D. Kadarisman. 2005. Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

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

NSW Government.2012.Shiga Toxigenic Escherichia coli (STEC) Infection and HaemolyticUramic Syndrome (HUS).

Nurjanah,S.2006.Kajian Sumber Cemaran Mikrobiologis Pangan Pada Beberapa Rumah Makan Di Lingkar Kampus IPB Darmaga,Bogor.Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia,Desember 2006,hlm.18 – 24.ISSN 0853 – 4217

Pangan. Jakarta : BPOM Peraturan Menteri Kesehatan 416/MEN.KES/PER/IX/1990.Tentang Syarat-Syarat Kualitas Air Baik.

Pengsuk, Cosansu S, Mol S, Alakavuk U. 2010. Effect of a *Pediococcus* culture on the sensory properties and ripening of anchovy marinade at 4oC and 16oC. Turkish Journal of Fisheries and Aquatic Sciences X(1): 373-380.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/Menkes/SK/VII/2003. Penyajian Makanan Jasa boga.

Peraturan menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/PER/IV/2010. SYarat Mutu Air Bersih.

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

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga.

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

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

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

Rusdi, R. 2013. *Jamur Paru Aspergillus*, (<http://rosdianarusdi.blogspot.com/2013/06/kandungan-buah-buah-yang-terdapat-dalam.html>, diakses 8 Maret 2014).

Sabbithi, A., R. Naveen Kumar, L. Kashinath, V. Bhaskar, and V. Sudershan Rao. 2014. Sapers, G.M. 2001. Efficacy of Washing and Sanitizing Methods, *Food Technol. Biotechnol.* 39 (4) 305–311

Slamet, J. S. 1994. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press.

SNI No. 01-3741-1995. Syarat Mutu Minyak Goreng. Departemen Perindustrian Indonesia.

SNI No. 01-2731.2-2010. Syarat Mutu Cumi Beku. Depsrtemen Perindustrian Indonesia.

SNI No. 4110:2014. Syarat Mutu dan Penanganan Ikan Beku. Departemen Perindustrian Indonesia.

Soekarto, S.T., 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Stampfer MJ, Sacks FM, Salvini S, Willett WC, Hennekens CH. 1991. *A prospective study of cholesterol, apolipoproteins, and the risk of myocardial infarction*. *N Engl J Med* 325:373-81.

Stehulak, N. 1998. *Staphylococcus aureus* a most Commons Cause. [Http://ohionline.osu.edu/hygfact/5000/5564.html](http://ohionline.osu.edu/hygfact/5000/5564.html). (4 November 2004).

Stenfors Arnesen L. P., Annette Fagerlund & Per Einar Granum. 2008. From soil to gut: *Bacillus cereus* and its food poisoning toxins. Department of Food Safety and Infection Biology, Section for Food Safety, Norwegian School of Veterinary Science

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

Sudarmadji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol. 1 No. 2. Januari 2005.

Undang-Undang RI Nomor 13 Tahun 2003 tentang *Ketenagakerjaan*.

Volk dan Wheeler. 1984. *Mikrobiologi Dasar*. Penerjemah: Markhman. Edisi kelima. Penerbit: Erlangga, Jakarta.

Winarni, T, F. Swastawati, Y. S Darmanto. Dan E. N. Dewi. 2003. Uji Mutu Terpadu pada Beberapa Spesies Ikan dan Produk Perikanan di Indonesia. Laporan Akhir Hibah Bersaing XI Perguruan Tinggi. Universitas Diponegoro. Semarang.

Winarno, F.G., dan Surono, (2002), *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*, Bogor : M BrioPress.

World Health Organization (WHO).2010. Good Manufacturing Practices Guide For Active Pharmaceutical Ingredients.

Zaitsev et al., 1969. Fish Curing and Processing. MIR Publishers, Moscow.

