

DAFTAR PUSTAKA

- Aidos I, JB Luten, RM Boom dan AV Padt. (2001). Upgrading of Maatjes herring by-products: Production of crude fish oil. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49: 3697-3704.
- Anggraeni, D.M., (2012). *Uji Disinfeksi Bakteri Escherichia Coli Menggunakan Kavitasi Water Jet*. Skripsi Universitas Indonesia, Depok.
- APEC Secretariat. (2013). Sistem Manajemen Keamanan Pangan/HACCP. Michigan State University and The World Bank Group. USA.
- Ash, M. (2000). Staphylococcus aureus and staphylococcal enterotoxins. *AISFT Food Microbiology Group*. New South Wales.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2004). *Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Nomor:HK.00/05.1.2569 tentang kriteria dan tata laksana penilaian produk pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2015). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 25 Tahun 2015 tentang Pedoman Penyelenggaraan Bulan Keamanan Pangan Nasional*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2017). *Insiden Keracunan Pangan pada Media Massa Online April-Juni*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2006). *SNI 01-3554. 2006 Cara Uji Air Minum dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bahri, S. (2002). Beberapa Aspek Keamanan Pangan Asal Ternak di Indonesia. *Pengembangan Inovasi Pertanian*, 1: 225-242.
- BSI. (2014). *HACCP & Implementation, Implementing & Internal Auditor ISO 22000 & PAS 96: 2014 – Guide to Protecting and Defending Food and Drink from Deliberate Attack*.
- Budyanto, M.A.K. (2005). *Mikrobiologi Umum*. Universitas Muhammadiyah Malang Press. Malang.

- Cahya. (2014). Pengaruh Pohon Pasca Sadap dan Kematangan Buah Kelapa terhadap Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik Pasta Santan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*: 2(4). 250.
- Carrasco E, Morales-Rueda A, Garcí'a-Gimeno RM. (2012). Crosscontamination and recontamination by Salmonella in foods: A review. *Food Res Int* 2012:45.545–556.
- Cartwright. (2010). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan*. *INVOTEC*:6(17). 510-515.
- Chandra B. (2007). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran.
- Chotiah, S. (2009). Cemaran *Staphylococcus aureus* Pada Daging Ayam dan Olahannya. Balai Besar Penelitian Veteriner. Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner, 682-687.
- Codex Alimentarius Commission. (2001). Discussion Paper on Proposed Draft Guidelines for Evaluating Objectionable matter in Food. *Codex Committee on Food Hygiene (CX/FH 01/14)*. FAO United Nations, America.
- Douieb, H. and Benlemlih, M. (2010). Implementation of an Integrated approach HACCP System and ISO 22000: 2005 in a unit of capers preservation. *Internet Journal of Food Safety* 12: 53-61.
- Dwipayanti, Ni Made Yuli. 2008. Profil Organ dalam Serta Histopatologi Usus dan Hati Ayam Kampung Terinfeksi Cacing *Ascaridia Galli* Yang Diberi Tepung Daun Jarak (*Jathropa Curcas L.*). <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/10667>
- eBookPangan. (2006). *Khasiat dan Pengolahan Bawang*.
- Handayani, Tuti. (2012). *Kajian Sistem Keamanan Pangan Untuk Industri Jasa Boga, Studi Kasus Pada PT ELN, Jakarta*. Thesis. Institut Pertanian Bogor.
- Herlina, L. dan D. Pramesti. (2004). Penggunaan kompos aktif *Trichoderma harzianum* dalam meningkatkan pertumbuhan tanaman cabai. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Negeri Semarang.
- Hutchison *et al.* (2015). A Method for the Preparation of Chicken Liver Pâté that Reliably Destroys *Campylobacters*. *International Journal of Enviromental Research and Public Health*: 12. 4653

- Imaniar, Apriliana, Rukmono. (2013). Kualitas Mikrobiologi Udara di Inkubator Unit Perinatologi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Abdul Moeloek Bandar Lampung. *Majority*. 56.
- Jawetz M, Melnick R, Adelberg. (2008). Mikrobiologi Kedokteran. Egc. Jakarta. 199-200.
- Jawetz M, Melnick R, Adelberg. (2010). Medical Mikrobiology. Atlanta
- Kholifah, L.N., B. Dharma, dan R. Situmeang. (2016). Cemaran Salmonella pada Daging Ayam Dibeberapa Rumah Potong Ayam dan Pasar Tradisional Kota Samarinda dengan Metode Compact Dry. *Prosiding Seminar Sains dan Teknologi FMIPA Unmul*. Samarinda.
- Knechtges, P.L., (2011). *Food Savety Teory and Practice*, East Carolina University, Jones & Bartlett. Available from : Google book
- Lawley, Richard., Curtis, Laurie., dan Davis, Judy. (2008). The Food Safety Hazard Guidebook. The Royal Society of Chemistry, Cambridge. ISBN: 978-0-85404-460-3.
- Leeuwenburgh, C., and Heinecke, J.W. (2001). Oxidative Stress and Antioxidants in Exercise. *Current Medicinal Chemistry*, Vol. 8 : 829-838.
- Lightfoot D. (2003). Shigella Chapter 17. Dalam: Hocking AD, penyunting. Foodborne Microorganisms Of Public Health Significance Edisi Ke-6. Australian Institute Of Food Science And Technology (Nsw Branch). Sydney. 543–552.
- Lisyanti (2007). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Yang Baik (Good Manufacturing Practices) dan Penyusunan SSOP Industri Lidah Buaya di PT. Libe Bumi Abadi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Manurung dan Hendra. (2013). Identifikasi Jamur pada Umbi Bawang Merah (*Allium cepa L.*) yang Terserang Penyakit dengan Metode Blotter on Test. <http://jurnal.kimia.fmipa.unmul.ac.id/index.php/prosiding/article/view/119/107>
- Masharyono. (2016). Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Pada Celdi Katering (Survei Pada Konsumen Celdi Katering). *Tourism Scientific Journal* Vol. 1 No. 2.
- Melliawati. (2009). *Escherichia coli* dalam Kehidupan Manusia. *BioTrends*: 4(1). 10-14.

- Mortimore, S. & C. Wallace. (2001). Food Industry Briefing Series : HACCP. Blackwell Science Ltd., England.
- Northcutt, J.K., Russell, S.M. (2010). General guidelines for implementation of HACCP in a poultry processing plant. The cooperative Extension, University of Georgia.
- Nurhasnawati, Henny., Supriningrum, Risa., dan Caesariana, Nana. (2015). Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng yang Digunakan Pedagang Gorengan di Jl. A.W. Sjahranie Samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1 (1), 25-30.
- Nurhayati, I. (2011). Filtrasi dengan Midea Zeloit Teraktivasi untuk Menurunkan Kesadahan. *Wahana*, 57(2), 1.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI. (2011). No. 1096/MENKES/PER/VI. Higiene Sanitasi Jasa Boga. <http://www.depkes.go.id/download/SK1098.03.pdf>.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI. (2017). Nomor 32. Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum.
- Permatasari. (2017). Sanitasi dan HACCP Bahan Baku Produk Minuman dan Dodol Lidah Buaya. *Jurnal Teknologi Pangan*:8(2). 130.
- Pham-Huy, L. A., He, H., dan Pham-Huy, C., (2008), Free Radical, Antioxidant in Disease and Health. *Int. J. Biomed. Sci.*, 4(2), 89-96.
- Poeloengan, M. dan S.M. Noor. (2003). Isolasi *Campylobacter jejuni* pada Daging Ayam dari Pasar Tradisional dan Supermarket. Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner. Puslitbang Peternakan. Bogor.
- Prasumma. (2013). Pemeriksaan Bakteri *Koliform* dalam Air Cucian Alat Makan pada Warung-warung di Pabelan Sukoharjo. Fakultas Kedokteran Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Puspita, Ika, Henry Palandeng, J.Simolungun. (2010). Hubungan Praktik Higiene Sanitasi Penjamah Makanan terhadap Cemaran *Eschericia coli* pada Makanan Gado-gado di Sepanjang Jalan Kota Manado. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sam Ratulangi.
- Puspitasari S, Mukono J. (2013). Hubungan Kualitas Bakteriologis Air Sumur Dan Perilaku Sehat Dengan Kejadian Waterborne Disease Di Desa Tabak Sumur,

- Kecamatan Waru, Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 1(7):76-82.
- Rahmawati, O. (2001). Sumber Kontaminasi dan Teknik Sanitasi. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Ramteke PW, Tewari S (2006) Serogroups of *Escherichia coli* from drinking water. *Environ Monit Assess*. Epub ahead of print.
- Republik Indonesia. (2012). *Undang-Undang No.18 Tahun 2012 tentang Pangan*. Lembaran Negara RI Tahun 2012, No. 227. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Sari, Melinda Putri Perdana. (2010). Penerapan Pelayanan Kesehatan Kerja bagi Tenaga Kerja di PT Menara Terus Makmur Cikarang Bekasi. Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- 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*: 3(4). 68-72.
- Sembel, Dantje. (2015). Toksikologi Lingkungan. Yogyakarta: ANDI.
- Stephanie. (2008). Ayam ekspres fakta nutrisi rempela ayam goreng. Available at: calorielab.com/restaurants/chicken-express/fried-chicken-gizzard.
- Strachan *et al.* (2012). Source Attribution, Prevalence and Enumeration of *Campylobacter spp.* from Retail Liver. *International Journal of Food Microbiology*: 153(2012). 234.
- Stryjakowska-Sekulska, M *et al.* (2007). Microbiological Quality of Indoor Air in University Rooms. *Polish Journal of Environments Study*, 16: 623-632.
- Treyens, C. (2009). "Bacteria and Private Wells: Information Every Well Owner Should Know." National Ground Water Association.
- USMEF (U.S. MEAT EXPORT FEDERATION). (2007). USMEF Backgrounder Foodborne Disease. November. pp. 1 – 6. <http://www.usmef.org>
- Vickers, T., Young, I.S., and Eneny, J.M. (2001). Lipoprotein Oxidation and Atherosclerosis. *Biochemical Society*, Vol. 29 (2) : 358.

- Whyte, Rosemary and Nicola J. King. (2006). Does it Look Cooked? A Review of Factors that Influenced Cooked Meat Color. *Journal of Food Science: 71(4)*.R31-R40.
- Widiyanti. (2004). Analisis Kuanlitatif Bakteri Koliform pada Depo Air Minum Isi Ulang di Kota Singaraja Bali. *Jurnal Ekologi Kesehatan, 3(1)*. 66-67.
- Wijonarko, G. dan Poppy Arsil. (2007). Evaluasi Bahaya dan Penetapan Titik Kendali Kritis pada Pembuatan Makanan Jajanan yang dijual di Kawasan Wisata Baturraden, Purwokerto.
- Winarno, F. G. & Surono. (2002). HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. M-Brio Press, Bogor.
- Winarsi, H.M.S. (2007). Antioksidan Alami dan Radikal Bebas. Cetakan 5. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Wu Q, Lohrey L, Cramer B, Yuan Z, Humpf HU. (2011). Impact of physicochemical parameters on the decomposition of deoxynivalenol during extrusion cooking of wheat grits. *J. Agric. Food Chem:59*. 12480-12485.
- 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*.
- Zalizar, L, *et al.* (2006). Effect of *Ascaridia galli* infection on histopathologic description, size of small intestines villi surface and body weight change in starters. *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner: 11(3)*.
- Zein, Umar. (2004). Diare Akut disebabkan Bakteri. Universitas Sumatera Utara.