

DAFTAR PUSTAKA

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-4852-1998.

http://sintak.unika.ac.id/staff/blog/uploaded/5812002253/files/haccp/sni_haccp.pdf

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. SNI 7388:2009.

http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_tentang_Cemaran.pdf

Bambang, G., Fatmawati., S., Konjong. 2014. Analisis Cemaran Bakteri *Coliform* dan Identifikasi *Escherichia Coli* Pada Air Isi Ulang Dari Depot Di Kota Manado. Jurnal Ilmiah Farmasi. Vol. 3(3).

<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/pharmacon/article/view/5450/4957>

Bernadip, B., Hadiwiyono., Sudadi. 2014. Keanekaragaman Jamur Dan Bakteri Rizosfer Bawang Merah Terhadap Patogen Moler. Jurnal Ilmu Tanah dan Agroklimatologi 11 (1).

<https://jurnal.fp.uns.ac.id/index.php/tanah/article/view/218>

BSI. (2014). HACCP & Implementation, Implementing & Internal Auditor ISO 22000 & PAS 96: 2014 – Guide to Protecting and Defending Food and Drink from Deliberate Attack.

https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/pas962017_0.pdf

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2009). Profil Kesehatan Indonesia 2008. Jakarta.

<https://www.kemkes.go.id/resources/download/pusdatin/profil-kesehatan-indonesia/profil-kesehatan-indonesia-2008.pdf>

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

<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ujph/article/view/6338>

Imaniar, Apriliana, Rukmono. 2013. Kualitas Mikrobiologi Udara di Inkubator Unit Perinatologi Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Abdul Moeloek Bandar Lampung. Majority. 56.

<https://juke.kedokteran.unila.ac.id/index.php/majority/article/view/40>

- Kementrian Perindustrian RI. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Nomor: 75/M-IND/PER/7/2012.
https://members.wto.org/crnattachments/2013/TBT/IDN/13_2829_00_x.pdf
- Made I Djaja. 2008. Kontaminasi *E. Coli* Pada Makanan Dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (Tpm) Di Jakarta Selatan 2003. Makara, Kesehatan, Vol. 12, No. 1.
https://www.researchgate.net/publication/47406795_KONTAMINASI_E_coli_PADA_MAKANAN_DARI_TIGA_JENIS_TEMPAT_PENGELOLAAN_MAKANA_N_TPM_DI_JAKARTA_SELATAN_2003
- Miskiyah dan Munarso S. J. 2009. Kontaminasi Residu Pestisida pada Cabai Merah, Selada, dan Bawang Merah. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor.
<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jhort/article/view/780>
- Mustikaning, P., Pramudya, K. 2018. Identifikasi keberadaan bakteri *coliform* dan total mikroba dalam es dung-dung di sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. Media Gizi Indonesia. Vol 13(01) : 41-48.
<https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/6646>
- Peraturan Menteri Kesehatan RI. 2011. No. 1096/MENKES/PER/VI. Higiene Sanitasi Jasa Boga.
<https://www.easybiz.id/download/permenkes-no-10962011-tentang-higiene-sanitasi-jasa-boga/>
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. 2014. Tentang Keamanan, Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. No.28.
<https://itjen.ristekdikti.go.id/wp-content/uploads/2019/04/PP-No-28-Tahun-2004-Tentang-Keamanan-Mutu-dan-Gizi-Pangan.pdf>
- Prasetyanto Hermawan. 2018. Analisis Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Pengolahan Makanan Di *Mainkitchen* Hyatt Regency Yogyakarta. Jurnal Media Wisata, Volume 16, Nomor 2.
<https://www.amptajurnal.ac.id/index.php/MWS/article/view/264>
- 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.
<http://repositori.respati.ac.id/dokumen/R-00000091.pdf>
- Puspitasari S, Mukono J. 2013. Hubungan Kualitas Bakteriologis Air Sumur Dan Perilaku Sehat Dengan Kejadian Waterborne Disease Di Desa Tabak Sumur,

- 85 Kecamatan Waru, Kabupaten Sidoarjo. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 1(7):76-82.
<http://repository.unair.ac.id/22407/>
- Rahmatiyah. 2012. Penggunaan Butil Hidroksi Toluen Untuk Menghambat Ketengikan Minyak Kelapa Hasil Olahan Petani. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi*, Volume 13 Nomor 2, September 2012, 88-93.
<http://www.jurnal.ut.ac.id/index.php/jmst/article/view/510>
- Rinihapsari Elisa. 2000. Potensi Resiko Pemanfaatan Bawang Putih (*Allium sativum L*) Terkontaminasi Yang Beredar di Pasaran. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. Vol. 1 No 2.
<https://media.neliti.com/media/publications/232343-potensi-resiko-pemanfaatan-bawang-putih-5208cfa5.pdf>
- 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.
<https://eprints.uns.ac.id/14897/>
- 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.
<https://ojs.unud.ac.id/index.php/imv/article/view/8616>
- Soeprapto Farhan., dan Adriyani Retno. 2009. Penilaian GMP dan SSOP pada Bagian Pengolahan Makanan di Katering X Surabaya dengan Metode Skoring sebagai Prasyarat Penerapan HACCP. *The Indonesian Journal of Public Health*, Vol. 6, No. 1.30–37.
https://www.researchgate.net/publication/323772248_Penilaian_GMP_dan_SSOP_pada_Bagian_Pengolahan_Makanan_di_Katering_X_Surabaya_dengan_Metode_Skoring_sebagai_Prasyarat_Penerapan_HACCP
- Suryanti, I., Sudiby, A., Waspodo, P. 2018. Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan. Hal 30-44.
https://books.google.co.id/books?id=T6R3DAAAQBAJ&printsec=frontcover&hl=id&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false
- Suryatmiati, D., Masniari, P., Susan, M., Andriani. 2015. Uji Daya Antibakteri Bawang Putih (*Allium Sativum L.*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus Aureus*, *Escherichia Coli*, *Salmonella Typhimurium* dan *Pseudomonas aeruginosa* Dalam Meningkatkan Keamanan Pangan. *Jurnal Informatika Pertanian*. Vol. 24 (1) : 53-58.
<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/IP/article/view/2505>

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.

https://www.researchgate.net/publication/47406798_PEMANTAUAN_KUALITAS_MAKANAN_KETOPRAK_DAN_GADO-GADO_DI_LINGKUNGAN_KAMPUS_UI_DEPOK_MELALUI_PEMERIKSAAN_BAKTERIOLOGIS

Suwardani, N., Purnomowati., Sucianto. 2014. Kajian Penyakit Yang Disebabkan Oleh Cendawan Pada Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) di Pertanian Rakyat Kabupaten Brebes. *Scripta Biologica* Vol. 1 (3).

<https://journal.bio.unsoed.ac.id/index.php/scribio/article/view/554>

Thaheer, Hermawan, 2005. Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control). Jakarta: PT. Bumi Aksara.

<http://library.um.ac.id/free-contents/index.php/buku/detail/sistem-manajemen-haccp-hazard-analysis-critical-control-points-hermawan-thaheer-40552.html>

Yuniarti, Rahmi., Azlia , Wifqi., Ardia, Ratih. 2015. Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Proses Pembuatan Keripik Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, Vol. 14 No. 1.

<https://bppft.ub.ac.id/wp-content/uploads/2015/04/Penerapan-Sistem-Hazard-Analysis-Critical-Control-Point-HACCP-Pada-Proses-Pembuatan-Keripik-Tempe.pdf>

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

<https://medicahospitalia.rskariadi.co.id/medicahospitalia/index.php/mh/article/view/102>