

## 6. DAFTAR PUSTAKA

- Agoes. Adeline, Nami Fitriicia Pasaribu. 2015. Kajian Pustaka Mengenai Restaurant Atmosphere. BINUS BUSINESS REVIEW Vol. 6 No. 1  
(<https://media.neliti.com/media/publications/167604-ID-kajian-pustaka-mengenai-restaurant-atmos.pdf>)
- Agustina, Susi, Pudji Widodo, Hexa Apriliana Hidayah. 2014. Analisis Fenetik Kultivar Cabai Besar (*Capsicum annuum* L.) Dan Cabai Kecil (*Capsicum frutescens* L.). *Scripta Biologica* Vol (1)  
(<https://journal.bio.unsoed.ac.id/index.php/scribio/article/view/36>)
- Ayu F. Mardini, Umi Rosidah, Gatot Pr. 2016. Pembuatan Sambal Cabai Hijau Instant Dengan Metode *Foam Mat Drying*. *Prosiding Seminar Nasional Lahan Suboptimal*  
[http://pur-plso.unsri.ac.id/userfiles/44\\_HAL%20548-573%20%20Mardini.pdf](http://pur-plso.unsri.ac.id/userfiles/44_HAL%20548-573%20%20Mardini.pdf)
- Bidang Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan (P2PL) Dinas Kesehatan Kota Makassar. 2012  
<http://dinkes.sulselprov.go.id/assets/dokumen/informasi/ade515c668d2a647c49cfce22b832942.pdf>
- Bambang, G. Andrian, Fatimawali, Novel, S. Kojong. 2014. Analisis Cemaran Bakteri *Coliform* Dan Identifikasi *Escherichia Coli* Pada Air isi Ulang Dari Depot Di Kota Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. Vol III (3)  
<https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/pharmacon/article/viewFile/5450/4957>
- Pusat Sentra Keracunan Nasional BPOM, 2016  
<http://ik.pom.go.id/v2016/artikel/Keracunan-Pangan-Akibat-Bakteri-Patogen3.pdf>
- BPOM, 2017.
- BPOM,2015.<http://www.pom.go.id/new/index.php/view/berita/145/PENERAPANHIGIENE-DAN-SANITASI-PADA-INDUSTRI-PANGAN-SIAP-SAJI--IPSS-.html>
- Budiarti. Aqnes dan Dyah Ayu Elisa Kurnianingrum. 2015. Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Kandungan Vitamin C Dalam Cabai Merah (*Capsicum annuum*. L) Dan Aktivitas Antioksidannya. Fakultas Farmasi Universitas Wahid Hasyim  
<https://media.neliti.com/media/publications/101834-ID-none.pdf>
- Dinas Kesehatan Kota Manado, 2014  
<https://dinkes.sulutprov.go.id/wp-content/uploads/2017/05/Buku-Profil-Kesehatan-Sulut-2014.pdf>

- Dharmawan, Vippy, Fibria Conyтин, Nanik Rachmaniyah. 2018. Kajian Perilaku Dan Interior Restoran Cepat Saji Di Pusat Perbelanjaan. *Jurnal Desain Interiror Vol 3 (2)*  
<http://iptek.its.ac.id/index.php/jdi/article/view/4597>
- Handayani, Tuti. (2012). Kajian Sistem Keamanan Pangan Untuk Industri Jasa Boga, Studi Kasus Pada PT ELN, Jakarta. Thesis. Institut Pertanian Bogor.  
<https://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/59440/1/2012tha.pdf>
- Hermansyah, Muhammad, Pratikto, Rudy Soenoko, Nasir W. Setyanto. 2013. *Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practices*. *JEMIS Vol. 1(1)*  
<https://jemis.ub.ac.id/index.php/jemis/article/view/102>
- Karim, Hilda, Arifah Novia Arifin, A. Irma Suryani. 2016. Seleksi Bakteri Antagonis Asal Rizosfer Tanaman Cabai (*Capsicum sp*) untuk Menekan Penyakit Layu Fusarium secara *in vitro*. *Jurnal Sainsmat Vol V(2)* 152-156. Univeritas Negeri Makassar  
<https://docplayer.info/62984631-Seleksi-bakteri-antagonis-asal-rizosfer-tanaman-cabai-capsicum-sp-untuk-menekan-penyakit-layu-fusarium-secara-in-vitro.html>
- Kurniawan, Wawan. 2016. Penentuan *Critical Control Point (CCP) Dan Pemantauan (Monitoring) Pada Sistem Manajemen Hazard Analysis Critical Control Point (Studi Kasus Industri Makanan X)*. Seminar Nasional Sains dan Teknologi 2016. Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta  
<https://media.neliti.com/media/publications/171217-ID-penentuan-critical-control-point-ccp-dan.pdf>
- Ma'ruf. Mohammad, Komasanah Sukarti, Elly Purnamasari, Erwan Sulistianto. 2013. Penerapan Produksi Bersih Pada Industri Pengolahan Terasi Skala Rumah Tangga Di Dusun Selangan Laut Pesisir Bontang. *Jurnal Ilmu Perikanan Tropis Vol. 18. No. 2*  
<https://fpik.unmul.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/11-Maruf-PENERAPAN-PRODUKSI-BERSIH.pdf>
- Meilin, Araz. 2014. Hama dan Penyakit Pada Tanaman Cabai Serta Pengendaliannya. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jambi  
<http://jambi.litbang.pertanian.go.id/ind/images/PDF/14bookcabe.pdf>
- Millani, Raja Nona, Netti Suharti, Asterina. 2016. Uji Mikroorganisme pada Cabai (*Capsicum annuum*) Bakso yang Disajikan di Tempat Penjualan Bakso di Kecamatan Padang Timur. *Jurnal Kesehatan Andalas. 5(3)*  
<http://jurnal.fk.unand.ac.id/index.php/jka/article/view/576>
- Munarso, S Joni & Miskiyah. 2014. Penerapan Sistem HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Points*) Pada Penanganan Pascapanen Kakao Rakyat. *Jurnal Standardisasi Vol 16 (1)*  
<http://js.bsn.go.id/index.php/standardisasi/article/download/80/pdf>

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

Nurlenawati, Netti, Asmanur Jannah, Nimih. 2010. Respon Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Cabai Merah (*Capsicum annuum* L.) Varietas Prabu Terhadap Berbagai Dosis Pupuk Fosfat dan Bokashi Jerami Limbah Jamur Merang. AGRIKA, Vol 4 (1)

<https://media.neliti.com/media/publications/23240-ID-respon-pertumbuhan-dan-hasil-tanaman-cabai-merah-capsicum-annuum-l-varietas-prab.pdf>

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017. Standar Baku Mutu Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Dan Sanitasi, Kolam Renang, *Solus Per Aqua* dan Pemandian Umum

[http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk\\_hukum/PMK\\_No.\\_32\\_ttg\\_Standar\\_Baku\\_Mutu\\_Kesehatan\\_Air\\_Keperluan\\_Sanitasi,\\_Kolam\\_Renang,\\_Solus\\_Per\\_Aqua\\_.pdf](http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No._32_ttg_Standar_Baku_Mutu_Kesehatan_Air_Keperluan_Sanitasi,_Kolam_Renang,_Solus_Per_Aqua_.pdf)

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, Hygiene Sanitasi Jasaboga. Produk Perikanan. SNI 01-2332.3-2006. Jakarta.

<http://kesmas.kemkes.go.id/perpu/konten/permenkes/pmk-nomor-1096-tahun-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga>

Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010

<http://ditjenpp.kemenkumham.go.id/arsip/bn/2010/bn358-2010.pdf>

Fatmawati. Suci, Ali Rosidi, Erma Handarsari. 2013. Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. JurnalGizi Universitas Muhammadiyah Semarang, Vol 2 (2)

<https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/jgizi/article/view/1032>

Pramesti. Novianingdyah, Nasir Widha Setyanto, Rahmi Yuniarti. (2013). Analisis Persyaratan Dasar Dan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dengan Rekomendasi Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas (Studi Kasus: KUD Dau Malang).

<http://jrmsi.studentjournal.ub.ac.id/index.php/jrmsi/article/view/35>

Prasetyo Hadi Atmoko, T. 2017. Peningkatan Higiene dan Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. Jurnal Khasanah Ilmu, Vol 8 (1).

<https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/viewFile/839/1265>

Puspitasari, Shinta & J. Mukono. 2013. Hubungan Kualitas Bakteriologis Air Sumur Dan Perilaku Sehat Dengan Kejadian *Waterborne Disease* Di Desa Tambak Sumur, Kecamatan Waru, Kabupaten Sidoarjo. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 7 (1) hal 76–82

<http://journal.unair.ac.id/download-fullpapers-keslingb907a83385full.pdf>

- Rahmawati, Nur Fitri, Rr Eko Susetyorini, Lud Waluyo. 2016. Kualitas Mikrobiologi Air Sumur Berdasarkan Total *Coliform* di Kabupaten Trenggalek. Universitas Muhammadiyah Malang  
<http://research-report.umm.ac.id/index.php/research-report/article/download/675/883>
- Rauf, R. (2013). Sanitasi Pangan dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Graha Ilmu, Yogyakarta. ISBN : 978-602-262-0587.  
<http://grahailmu.id/product/sanitasi-pangan-haccp/>
- Reni. Arisanti, Risalia, Citra Indriani, Siswanto Agus Wilopo. 2018. Kontribusi Agen dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Indonesia: kajian sistematis. Volume 34 (3) hal. 99-106.  
<https://media.neliti.com/media/publications/227841-kontribusi-agen-dan-faktor-penyebab-keja-abfa3b58.pdf>
- Restu. Wibowo, Imam, YS Darmanto, Apri Dwi Anggo. 2014. Pengaruh Cara Kematian Dan Tahapan Penurunan Kesegaran Ikan Terhadap Kualitas Pasta Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*). Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan Vol. 3 (3)  
<https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jpbhp/article/view/5654>
- Rudiyanto, Heru. 2016. Kajian *Good Manufacturing Practices* (GMP) Dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI 01-4311-1996. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 8 (2).  
<https://e-journal.unair.ac.id/JKL/article/download/8007/4742>
- SNI Terasi Udang 2716 : 2016  
<https://docplayer.info/64170396-Terasi-udang-sni-2716-2016.html>
- SNI Sambal Terasi 7388 : 2009  
[http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku\\_Pedoman\\_PJAS\\_tentang\\_Cemaran.pdf](http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_tentang_Cemaran.pdf)
- Setyorini, Endah. 2013. Hubungan Praktek Higiene Pedagang Dengan Keberadaan *Escherichia coli* Pada Rujak Yang Dijual Disekitar Kampus Universitas Negeri Semarang. *Unnes Journal Of Public Health* Vol. 2 (3).  
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ujph/article/view/3025>
- Soeprapto, Farhan dan Retno Adriyani. 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 (1)  
<https://media.neliti.com/media/publications/3881-ID-penilaian-gmp-dan-ssop-pada-bagian-pengolahan-makanan-di-katering-x-surabaya-den.pdf>
- Sudarmaji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point). Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol 1.(2)  
<https://media.neliti.com/media/publications/3943-ID-analisis-bahaya-dan-pengendalian-titik-kritis-hazard-analysis-critical-control-p.pdf>

Surahman, Diki Nanang & Riyanti Ekafitri. 2014. Kajian HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) Pengolahan Jambi Biji Di Pilot Plant Sari Buah UPT. B2TTG – LIPI SUBANG. AGRITECH Vol. 34 (3).

<https://media.neliti.com/media/publications/90707-none-d4c3854e.pdf>

Tabel Risk Assesment

[http://www.epsonet.eu/mediapool/72/723588/data/2017/AS\\_NZS\\_4360-1999\\_Risk\\_management.pdf](http://www.epsonet.eu/mediapool/72/723588/data/2017/AS_NZS_4360-1999_Risk_management.pdf)

Wibowo. Ari Purno Wahyu, Rian Andrivani. 2016. Perhitungan Jumloah Bakteri *Escherichia coli* Dengan Pengolahan Citra Melalui Metode Thresholding Dan *Counting Morphology*. Jurnal Ilmiah Informasi Terapan ISSN : 2407 -3911. Univeristas Widyatama Bandung

<http://journal.widyatama.ac.id/index.php/jitter/article/view/113/104>

Yuniarti. Rahmi, Wifqi Azlia, Ratih Ardia Sari. 2015. Penerapan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Proses Pembuatan Keripik Tempe. Jurnal Ilmiah Teknik Industri, Vol. 14 (1)

<http://journals.ums.ac.id/index.php/jiti/article/view/627/367>

Zikra. Wahyu, Arni Amir, Andani Eka Putra. 2018. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* (*E.coli*) pada Air Minum di Rumah Makan dan Cafe di Kelurahan Jati serta Jati Baru Kota Padang. Jurnal Kesehatan Andalas

<http://jurnal.fk.unand.ac.id/index.php/jka/article/view/804/660>

