

6. DAFTAR PUSTAKA

- Amiroh, 2013, Pengembangan Sistem Cara Produksi Makanan Enteral yang Baik (CPMEB) dan Aplikasinya di RSPAD Gatot Soebroto Ditkesad Jakarta, skripsi, Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
<http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/63224/1/2013ami.pdf> (Diakses pada 8 Agustus 2019)
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2012). Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. HK.03.1.23.04.12.2206.
<http://jdih.pom.go.id/showpdf.php?u=653> (Diakses pada 8 Agustus 2019)
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *SNI 01-4852. 1998 Sistem Analisa Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
<https://dokumen.tips/documents/sni-sni-2001-4852-1998-sistem-analisa-bahaya-dan-pengendalian-titik-kritis.html> (Diakses pada 8 Agustus 2019)
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *SNI 19-2454-2002. Tata Cara Teknik Operasional Pengelolaan Sampah Perkotaan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
<http://nawasis.org/portal/download.php> (Diakses pada 14 Agustus 2019)
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 7388:2009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
<http://blog.ub.ac.id/cdrhprimasanti90/files/2014/03/SNI-7388-2009-Batas-maksimum-cemaran-mikroba-dalam-pangan.pdf> (Diakses pada 14 Agustus 2019)
- Bahri, S., Kusumaningsih. 2005. Potensi, Peluang, Dan Strategi Pengembangan Vaksin Hewan di Indonesia. *Jurnal Litbang Pertanian*, 24(3).
<https://docplayer.info/49265875-Potensi-peluang-dan-strategi-pengembangan-vaksin-hewan-di-indonesia-sjamsul-bahri-dan-a-kusumaningsih.html> (Diakses pada 14 Agustus 2019)
- 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.
<http://www.fao.org/3/a-x4296e.pdf> (Diakses pada 14 Agustus 2019)
- Djaja, Made, 2003, Kontaminasi E.coli pada Makanan dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan, *Jurnal Kesehatan*, Vol.12 No.1.
<http://repository.ui.ac.id/dokumen/lihat/5543.pdf> (Diakses pada 30 Agustus 2019)
- Ekawatiningsih, Prihastuti. 2008. Restoran. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
https://bsd.pendidikan.id/data/SMK_10/Restoran_Jilid_1_Kelas_10_Prihastuti_Ekawatiningsih_dkk_2008.pdf (Diakses pada 30 Agustus 2019)

Griffith, C.J., Livesey, K.M., and Clayton, D. 2010. The Assessment of Food Safety Culture. *British Food Journal*, 112, 439-456.

[https://books.google.co.id/books?id=ErBIDwAAQBAJ&pg=PA402&lpg=PA402&dq=Griffith,+C.J.,+Livesey,+K.M.,+and+Clayton,+D.+\(2010\).+The+Assessment+of+Food+Safety+Culture.+British+Food+Journal,+112,+439-456.&source=bl&ots=SR3tZ_IKEr&sig=ACfU3U3Hojn4DVu96je7iXGO1-Uxt8gwxg&hl=id&sa=X&ved=2ahUKEwio152IrZXnAhWCSH0KHxVDPYQ6AEwBxOECakQAQ#v=onepage&q=Griffith%2C%20C.J.%2C%20Livesey%2C%20K.M.%2C%20and%20Clayton%2C%20D.%20\(2010\).%20The%20Assessment%20of%20Food%20Safety%20Culture.%20British%20Food%20Journal%2C%20112%2C%20439-456.&f=false](https://books.google.co.id/books?id=ErBIDwAAQBAJ&pg=PA402&lpg=PA402&dq=Griffith,+C.J.,+Livesey,+K.M.,+and+Clayton,+D.+(2010).+The+Assessment+of+Food+Safety+Culture.+British+Food+Journal,+112,+439-456.&source=bl&ots=SR3tZ_IKEr&sig=ACfU3U3Hojn4DVu96je7iXGO1-Uxt8gwxg&hl=id&sa=X&ved=2ahUKEwio152IrZXnAhWCSH0KHxVDPYQ6AEwBxOECakQAQ#v=onepage&q=Griffith%2C%20C.J.%2C%20Livesey%2C%20K.M.%2C%20and%20Clayton%2C%20D.%20(2010).%20The%20Assessment%20of%20Food%20Safety%20Culture.%20British%20Food%20Journal%2C%20112%2C%20439-456.&f=false) (Diakses pada 30 Agustus 2019)

Lues, et al, 2002 dalam Kumar, Amit. Food Safety and Hygiene Practices among Street Food Vendors in Noida, Uttar Pradesh, India. 2018. ISSN 2319 – 7706. Vol 7, No 9. 2018, hal 2340-2347.

<https://www.ijcmas.com/7-9-2018/Amit%20Kumar%20Singh,%20et%20al.pdf>
(Diakses pada 30 Agustus 2019)

Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011. Higiene Sanitasi Jasaboga.

<http://jdih.pom.go.id/showpdf.php?u=%2FeEhdLEZt4PPcLAIaaf%2BQIfapCyf3NuoAc%2BvZapIG4%3D> (Diakses pada 30 Agustus 2019)

Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 715/MENKES/SK/V/2003. Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.

<https://docplayer.info/31964733-Keputusan-menteri-kesehatan-republik-indonesia-nomor-715-menkes-sk-v-2003-tentang-persyaratan-higiene-sanitasi-jasaboga.html> (Diakses pada 6 September 2019)

Sagoo Sk, Little Cl and Mitchell RT. 2003. Microbiological Quality of Open Ready-to-eat Salad Vegetables: Effectiveness of Food Hygiene Training of Management. *J. of Food Protection*.

<https://jfoodprotection.org/doi/pdf/10.4315/0362-028X-66.9.1581> (Diakses pada 6 September 2019)

Supardi, dan Sukamto. 1999, dalam Chintia, *et al.* 2017. Penerapan Pengasapan Cair Pada Pengolahan Abon Roa (*Hemirhamphus Sp.*) Dan Pampis Cakalang (*Katsuwonus Pelamis L*) Dan Mutu Mikrobiologis Produk Yang Dikemas Modified Atmospheric Packaging (MAP).

<https://media.neliti.com/media/publications/112876-ID-penerapan-pengasapan-cair-pada-pengolaha.pdf> (Diakses pada 23 Januari 2020)

USDA [United States Departement of Agriculture]. 2000. Dietary Guidelines For Americans.

<https://health.gov/dietaryguidelines/dga2000/dietgd.pdf> (Diakses pada 10 September 2019)

USDA [United States Department of Agriculture]. 2013. *Deep Fat Frying and Food Safety*. United State Departement of Agriculture, United State.

https://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/food-safety-education/get-answers/food-safety-fact-sheets/safe-food-handling/deep-fat-frying-and-food-safety/ct_index (Diakses pada: 10 September 2019)

