

6. DAFTAR PUSTAKA

- A.W Marsum. 2005. Restoran dan Segala Permasalahannya, Edisi IV. Yogyakarta: Andi.
- Anggraini, D. 2007. Analisa Kadar Logam Berat Pb, Cd, Cu dan Zn Pada Air Laut, Sedimen dan Lokan (*Geloina Coaxans*) Di Perairan Pesisir Dumai, Provinsi Riau.
- Ardyanto, Tonang Dwi. 2004. Jurnal Inovasi. *Msg Dan Kesehatan : Sejarah, Efek Dan Kontroversinya*. Vol. 1, No. XVI: 52-54
- Arisman. 2009. Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi. Jakarta: EGC.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2002. *Tata Cara Teknik Operasional Pengelolaan Sampah Perkotaan SNI 19-2454-2002*. Jakarta.
- BPOM. 2015. Pedoman Cara Menggoreng Pangan Yang Baik Untuk Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM). Direktorat Standardisasi Produk Pangan. Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.
- BPOM RI. 2012. Laporan Tahunan 2012 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. Jakarta: Badan POM RI.
- Chotiah, Siti. 2009. Cemaran *Staphylococcus aureus* pada Daging Ayam dan Olahannya. Balai Besar Penelitian Veteriner. Bogor.
- Codex Alimentarius, Supplement to Volume 1B, General Requirements (Food Hygiene)*; FAO/WHO. 1997.
- Departemen Kesehatan RI. 1994. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia NOMOR:661/MENKES/SK/VII/1994. Tentang Persyaratan Obat Tradisional. Jakarta. pp.12,17-18.
- Departemen Kesehatan RI. 2000. Prinsip-Prinsip Hygiene dan Sanitasi Makanan. Akademi Gizi. Semarang.
- Ditjenkan. 2009. *Kelautan dan Perikanan Dalam Angka*. Kementerian Kelautan dan Perikanan, Pusat Data Statistik dan Informasi. Jakarta.
- Djarismawati., Bambang Sukana., dan Sugiharti. 2004. Pengetahuan Dan Perilaku Penjamah tentang Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit Di Jakarta. *Media Litbang Kesehatan*. Vol. XIV Nomor 3 Tahun 2004.
- Douieb, H., dan Benlemlih Mohammed. 2010. Food Safety Information Publishing Implementation of an Integrated approach HACCP Sistem and ISO 22000: 2005 in

- a unit of capers preservation. *Internet Journal of Food Safety*, Vol.12, 2010, p. 53-61.
- Fardiaz, S. 1992. Organisme Patogen. Materi Pelatihan Singkat Keamanan Pangan, Standart dan Peraturan Pangan. PAU Pangan dan Gizi IPB. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fathonah, Siti. 2005. *Hygiene dan Sanitasi Makanan*. UNNES Press. Semarang.
- Fidiawati, L dan Sudarmaji. 2013. Pengelolaan Tempat Pemrosesan Akhir Sampah Kabupaten Jombang dan Kesehatan Lingkungan Sekitarnya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol. 7, No. 1 Juli 2013: 45–53.
- Laporan Tahunan Tim Gerak Cepat (TGC). 2014.
- Lues, J.F.R. et al. 2006. *Assessing Food Safety and Associated Food Handling Practices in Street Food Vending*. *International Journal of Environmental Health Research*, 16 (5)(October), pp.319–328.
- 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*.
- Makfoeld, Djarir. 1993. Mikotoksin Pangan. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Manik, Karden Eddy Sontang. 2007. *Pengelolaan Lingkungan Hidup*. Penerbit: Djambatan.
- Marce. 2017. Pengujian Salmonella Pada Udang Windu (*Penaeus monodon*) Beku Di Balai Besar Karantina Ikan, Pengendalian Mutu Dan Keamanan Hasil Perikanan (BBKIPM) Makassar. Jurusan Studi Teknologi Pengolahan Hail Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Dan Kepulauan. Hal. 5-8
- Michaelsen. Kim. F., Dewey. K. G., Perez. E. A. B., Nurhasan. M., Lauritzen. L., Roos. N. 2011. *Food Sources and Intake of n-6 and n-3 Fatty Acids in low-income Countries with Emphasis on Infants, Young Children (6-24 months), and Pregnant and Lactating Women*. Department of Nutrition, Program in International and Community Nutrition, University of California, Davis, California, USA.
- Microbial foodborne disease: Mechanisms of pathogenesis and toxin synthesis First Edition*. (Eds: J.W. Cary, J.E. Linz, D. Bhatnagar). Technomic Publishing Company., Inc. 851 New Holland Avenue Box 3535. Lancaster, Pennsylvania 17604 USA, pp 3-7.
- Mika. A., Golebiowski. M., Skorkowski. F. E., Stepnowski. P. 2012. *Composition of fatty acids and sterols composition in brown shrimp Crangon crangon and herring*

- Clupea harengus membras from the Baltic Sea. Oceanological and Hydrobiological Studies: International Journal of Oceanography and Hydrobiology.* Faculty of Biology university of Gdan'sk. Poland.
- NACMCF. 1992. *Hazard analysis and critical control point system.* National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF). Washington D.C.
- Nurjanah, S. 2006. Kajian Sumber Cemar Mikrobiologis Pangan Pada Beberapa Rumah Makan Di Lingkar Kampus IPB Darmaga, Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, Desember 2006, hlm. 18-24. ISSN 0853 – 4217
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. 2012. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011, Hygiene Sanitasi Jasaboga. Produk Perikanan. SNI 01-2332.3-2006. Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/Menkes/ SK/VII/2003 tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.
- Permanawati, Yani; Rina Zuraida, dan Andrian Ibrahim. 2013. Kandungan Logam Berat (Cu, Pb, Zn, Cd, dan Cr) Dalam Air Dan Sedimen Di Perairan Teluk Jakarta. *Jurnal Geologi Kelautan. Vol. 11, No. 1:* 10-14
- Poernomo. 2007. Urgensi Penerapan Sistem Rantai Dingin Untuk Mempertahankan Kesegaran Ikan. Di dalam : Nikijuluw V, penyunting. Meningkatkan Nilai Tambah Perikanan. Jakarta: Satker Ditjen P2HP, DKP
- 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.
- Pusat Standarisasi dan Akreditasi. 2004. *Info Mutu.* Berita Standarisasi Mutu dan Keamanan Pangan. Sekretariat Jenderal Departemen Pertanian. Edisi April 2004. hlm. 4–7.
- Radji, M.. 2011. Buku Ajar Panduan Mikrobiologi Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta. pp.127.
- Rahmatiyah. 2012. Penggunaan Butil Hidroksi Toluena Untuk Menghambat Ketengikan Minyak Kelapa Hasil Olahan Petani. *Jurnal Matematika, Sains, dan Teknologi, Volume 13 Nomor 2, September 2012,* 88-93

- Rauf,R. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP.Graha Ilmu,Yogyakarta.ISBN : 978-602262-0587
- Rina, Ananta. 2008. Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan pada Perusahaan Jasa Boga. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol. 2, No. 6.*
- Riyanto, Agus dan Asep Dian Abdillah. 2012. Faktor yang Memengaruhi Kandungan E. coli Makanan Jajanan SD di Wilayah Cimahi Selatan. *Jurnal Majalah Kedokteran Bandung (MKB). Vol. 44, No. 2: 78-80*
- Rohmah, Shofiyatur dan Lilis Sulistyorini. 2017. Gambaran Konsumsi Udang Berklorin Terhadap Keluhan Kesehatan Gastrointestinal Pekerja Sub Kontrak Perusahaan X. *Jurnal Kesehatan Lingkungan. Vol. 9, No. 1: 59-62*
- 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.*
- Sanjee, Sohana Al., and Md. Ekramul Karim. 2016. *Microbiological Quality Assessment Of Frozen Fish Processing Materials From Bangladesh. International Journal Of Food Science.* Bangladesh.
- Standar Nasional Indonesia 6163:2017. Udang Berlapis Tepung (*breaded*) Beku. Diterbitkan di Jakarta.
- Sudarmaji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (*Hazard Analysis Critical Control Point*). *Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol 1. No. 2.*
- Suhaeni, E. 2011. Kontribusi Katering Dalam Kasus Keracunan Pangan. Dalam : *Harian Pelita*, Edisi Desember 2011.
- Susanna, Dewi, dan Budi H. 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.
- Tessi MA., Aringoli EE., Pirovani ME., Vincenzini AZ., Sabbas NC., Costa SC., Garcia CC., Zannier MS., Silva ER., Moqulevsky MA. 2002. *Microbiological Quality and Safety of ready-to-eat cooked foods from a centralized school kitchen in Argentina. J. of Food Protection.*
- Torry, A. 2001. *FAO in partnership with Support unit for International Fisheries and Aquatic Research, SIFAR, No. 54.*

- Trisnaini, Inoy. 2012. Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis Proses Pengolahan Bola-Bola Daging di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. Vol. 7 No. 3.
- Trung. Si T., Thai. P., Phuong. 2012. *Bioactive Compounds from By-Products of Shrimp Processing Industry in Vietnam*. Faculty of Food Technology, Nha Trang University, Nha Trang. Vietnam.
- Tumise dan Endar Puspawiningtiyas. 2011. Analisis Kadar Logam Dan Cara Mudah Mengenali Udang Yang Terakumulasi Udang: Studi Kasus Tentang Udang Di Sungai Donan Cilacap, Jawa Tengah. *Jurnal Manusia Dan Lingkungan*. Vol. 18, No.2: 115-119
- Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. Bab I, Pasal 1, Ayat 5.
- USDA. 2005. *Regulation and Policies. Federal Register Publications and Documents: Related Documents for Docket 04-034N- Draft Risk Assesments of Salmonella Enteritidis in Shell Eggs and Salmonella spp. in Egg Products*.
- Volk dan Wheeler. 1984. Mikrobiologi Dasar. Penerjemah: Markhman. Edisi kelima. Penerbit: Erlangga, Jakarta.
- Wasito, H.. 2011. Obat Tradisional Kekayaan Indonesia. Graha Ilmu. Yogyakarta. pp. 5,14,17,19,26,28.
- Wibawa, Anton. 2008. Faktor Penentu Kontaminasi Bakteriologik pada Makanan Jajanan di Sekolah Dasar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*. Vol. 3, No. 1: 4-6
- 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.