

6. DAFTAR PUSTAKA

- Adriana, B. and Andrzej, B., 2019. Comparison of Physical and Functional Properties of Whipping Cream and Whipping Cream Analogue. *Food Sci Nutr Res*, 2(3), pp.1-7. Diakses dari : <http://scivisionpub.com/pdfs/comparison-of-physical-and-functional-properties-of-whipping-cream-and-whipping-cream-analogue-888.pdf>
- Altekruse, S.F., Stern, N.J., Fields, P.I. and Swerdlow, D.L., 1999. *Campylobacter jejuni*—an emerging foodborne pathogen. *Emerging infectious diseases*, 5(1), p.28. Diakses dari : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC2627687/pdf/10081669.pdf>
- Anwar, N.F. and Karamoy, H., 2014. Analisis penerapan metode pencatatan dan penilaian terhadap persediaan barang menurut PSAK No. 14 pada PT. Tirta Investama DC Manado. *Jurnal EMBA: Jurnal Riset Ekonomi, Manajemen, Bisnis dan Akuntansi*, 2(2). Diakses dari : <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/4715/4238>
- Atmaja, A.S. and Ardyanto, D., 2007. Identifikasi Kadar Debu di Lingkungan Kerja dan Keluhan Subyektif Pernafasan Tenaga Kerja Bagian Finish Mill. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 3(2). Diakses dari : <https://media.neliti.com/media/publications/3931-ID-identifikasi-kadar-debu-di-lingkungan-kerja-dan-keluhan-subyektif-pernafasan-ten.pdf>
- Badan POM RI No 16 Tahun 2016. Kriteria dalam Produk Pangan Olahan. Jakarta. Diakses dari : <http://jdih.pom.go.id/showpdf.php?u=giZCxzW6JpAGRcPnOwhBjW564tWbhWZSLziyNQ6l6oI=>
- Badan POM RI Nomor HK. 00.5.1.2569 Tahun 2004. Kriteria dan Tata Laksana Penilaian Produk Pangan. Jakarta. Diakses dari : <http://jdih.pom.go.id/showpdf.php?u=56>
- Bakri, Z., Hatta, M. and Massi, M.N., 2015. Deteksi Keberadaan Bakteri *Escherichia coli O157: H7* pada Feses Penderita Diare dengan Metode Kultur dan PCR. *Jst Kesehatan*, 5(2), pp.184-192. Diakses dari : <http://pasca.unhas.ac.id/jurnal/files/52435abf763dcb5a297f0901f4eec515.pdf>
- BPOM, R., 2012. Pedoman Kriteria Cemar pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga. Diakses dari : https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_tentang_Cemaran.pdf
- Chandra, J.R., *et al.*, 2019. Rancangan Perbaikan Dokumen dan Pengendalian Hazard Analysis Critical Control Point Produk Olahan Fillet di PT

“X”. Jurnal Titra, 7(2), pp.399-406.. Diakses dari : <http://publication.petra.ac.id/index.php/teknik-industri/article/view/9093>

Citraresmi, A.D.P. and Putri, F.P., 2019. Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Proses Produksi Wafer Roll [Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) in Production of Wafer Roll]. Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian, 24(1), pp.1-14.. Diakses dari : <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/2621>

Darna, D., Turnip, M. and Rahmawati, R., 2018. Deteksi dan Identifikasi Bakteri Anggota *Enterobacteriaceae* pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong. Jurnal Labora Medika, 2(2), pp.6-12. Diakses dari : <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JLabMed/article/view/3838>

Depkes. 2019. Mengenal Bakteri *Listeria Monocytogenes*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. Diakses dari : <https://www.kemkes.go.id/development/site/depkes/pdf.php?id=15012800001>

Detiknews. 2015. 13 Siswa MAN Bendul Merisi I Keracunan Usai Santap kue Ulang Tahun Berjamur. Diakses dari : <https://news.detik.com/berita-jawa-timur/d-2875182/13-siswa-man-bendul-merisi-i-keracunan-usai-santap-kue-ulang-tahun-berjamur>. 20 Februari

Garden-Robinson, J., 2004. Food Freezing Guide. Diakses dari : <https://www.ag.ndsu.edu/publications/food-nutrition/food-freezing-guide>

Hasanah, U., 2017. Mengenal *Aspergillois*, Infeksi Jamur Genus *Aspergillus* . Jurnal keluarga sehat sejahtera, 15(2), pp.76-86. Diakses dari : <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/jkss/article/download/8777/7584>

Hillbrick, G., Augustin, M. and Udabage, P., 2006. Whipping Properties of Dairy Creams. Food Australia, 58(4), pp.151-154. Diakses dari : https://www.researchgate.net/publication/287279536_Whipping_properties_of_dairy_creams

Ihara, K., *et al.* 2010. Influence of Whipping Temperature on The Whipping Properties and Rheological Characteristics of Whipped Cream. Journal of dairy science, 93(7), pp.2887-2895.. Diakses dari : <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0022030210002997>

Indonesia, S.N., 2008. Telur Ayam Konsumsi. Badan Standarisasi Nasional ICS, 67, p.20. Diakses dari : <https://docplayer.info/33585358-Telur-ayam-konsumsi-sni-3926-2008.html>

Kenneth 2001. *Defrosting Method*. The HAVACR Training Authority. Service Application Manual SAM Chapter 620-49 Section P1. Diakses dari : <http://www.rses.org/assets/serviceapplicationmanual/620-49A.pdf>

- Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. Diakses dari : <http://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/permen-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga.pdf>
- Lambrechts,*et al.*, 2014. Bacterial Contamination of The Hands of Food Handlers as Indicator of Hand Washing Efficacy in Some convenient Food Industries in South Africa. *Pakistan Journal of Medical Sciences*, 30(4), p.755. Diakses dari : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4121692/>
- Leuw, G.A. and Widiawan, K., 2017. Parancangan Sistem HACCP dan OPRP di PT. X. *Jurnal Titra*, 5(2), pp.225-232. Diakses dari : <https://docplayer.info/70790990-Parancangan-sistem-haccp-dan-oprp-di-pt-x.html>
- Mailia, R.,*et al.*, 2015. Ketahanan Panas Cemar *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* dan Bakteri Pembentuk Spora yang Diisolasi dari Proses Pembuatan Tahu di Sudagaran Yogyakarta. *Agritech*, 35(3), pp.300-308. Diakses dari : <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/view/9341/6927>
- Marques, N.R.P., *et al.*, 2012. Implementation of Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) in a SME: Case Study of a Bakery. *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 62(4), pp.215-227. Diakses dari : https://www.researchgate.net/publication/271314562_Implementation_of_Hazard_Analysis_Critical_Control_Points_HACCP_in_a_SME_Case_Study_of_a_Bakery
- Moch, Andriansyah (merdeka.com). 2015. 13 Pelajar dan Guru Keracunan, Polisi Periksa Penjual Kue Tart. Diakses dari : <https://www.merdeka.com/peristiwa/13-pelajar-dan-guru-keracunan-polisi-periksa-penjual-kue-tart.html>. 20 Februari
- Nasional, B.S., 2006. Standar Nasional Indonesia SNI 01-3553-2006 Air Minum dalam Kemasan. Diakses dari : <http://baristandmanado.kemenperin.go.id/index.php/news/standar-nasional-indonesia?download=3%3Asni-01-3553-2006-amdk>
- Perdana, W.W., 2018. Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *AGROSCIENCE (AGSCI)*, 8(2), pp.231-267. Diakses dari : <https://jurnal.unsur.ac.id/agroscience/article/view/492>
- Pereira, M.L.,*et al.*, 1994. *Staphylococcal* Food Poisoning from Cream-Filled Cake in a Metropolitan Area of South-Eastern Brazil. *Revista de Saúde Pública*, 28, pp.406-409. Diakses dari : <https://www.scielo.br/pdf/rsp/v28n6/03.pdf>
- Putri, A.M. and Kurnia, P., 2018. Identifikasi Keberadaan Bakteri *Coliform* Dan Total Mikroba Dalam Es Dung-Dung Di Sekitar Kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta [Identification of Coliform Bacteria and The Total Microbes in Dung-Dung Ice around Universitas Muhammadiyah

- Surakarta Campus]. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), pp.41-48. Diakses dari : <https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/view/6646>
- Romanda, F, *et al.* 2017. Hubungan Personal Hygiene Dengan Keberadaan *Escherichia Coli* Pada Makanan Di Tempat Pengolahan Makanan (TPM) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta. *Biomedika*, 8(1). Diakses dari : <http://journals.ums.ac.id/index.php/biomedika/article/view/2899/1818>
- Rudiyanto, H., 2016. Kajian Good Manufacturing Practices (GMP) dan Kualitas mutu pada wingko berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), pp.148-157. Diakses dari <https://e-journal.unair.ac.id/JKL/article/download/8007/4742>
- Santosa, D.D.S., 2013. Pemanfaatan Tepung Premix Berbahan Dasar Mutan Sorgum Zh-30 untuk Industri Pembuatan Adonan dan Mie Kering. *Jurnal Ilmiah Aplikasi Isotop dan Radiasi*, 5(1). Diakses dari : <http://jurnal.batan.go.id/index.php/jair/article/view/521>
- Saranraj, P. and Geetha, M., 2012. Microbial Spoilage of Bakery Products and Its Control by Preservatives. *International Journal of Pharmaceutical & biological archives*, 3(1), pp.38-48. Diakses dari : https://www.researchgate.net/publication/259495423_Microbial_Spoilage_of_Bakery_Products_and_Its_Control_by_Preservatives
- Septiani, S., Dewi, E.N. and Wijayanti, I., 2017. Aktivitas Antibakteri Ekstrak Lamun (*Cymodocea rotundata*) terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* (Antibacterial Activities of Seagrass Extracts (*Cymodocea rotundata*) Against *Staphylococcus aureus* and *Escherichia coli*). *Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 13(1), pp.1-6.. Diakses dari : <https://ejournal.undip.ac.id/index.php/saintek/article/download/16818/12198>
- Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti. Seri Teknolog Pangan Populer. eBook Pangan.com.* Diakses dari : <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>
- Tholozan, J.L., *et al.*, 1999. Physiological Characterization of Viable-but-Nonculturable *Campylobacter jejuni* Cells. *Applied and Environmental Microbiology*, 65(3), pp.1110-1116.. Diakses dari : <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC91151/>
- Todd, E.C., Michaels, B.S., Greig, J.D., Smith, D. and Bartleson, C.A., 2010. Outbreaks Where Food Workers Have Been Implicated in The Spread of Foodborne Disease. Part 8. Gloves as Barriers to Prevent Contamination of Food by Workers. *Journal of food protection*, 73(9), pp.1762-1773. Diakses dari : https://www.researchgate.net/publication/49741360_Outbreaks_Where_Food_Workers_Have_Been_Implicated_in_the_Spread_of_Food

[borne Disease Part 11 Use of Antiseptics and Sanitizers in Community Settings and Issues of Hand Hygiene Compliance in Health Car](#)

Triharjono, A., Probowati, B.D. and Fakhry, M., 2013. Evaluasi Prosedur Standar Sanitasi Kerupuk Amplang DI UD Sarina. *Agrointek*, 7(8), pp.76-77. Diakses dari : <http://pertanian.trunojoyo.ac.id/wp-content/uploads/a2014/04/Jurnal-3.pdf>

United States Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service (USDA). 2011. *Danger Zone (40 °F - 140 °F)*. Diakses dari : https://www.fsis.usda.gov/shared/PDF/Danger_Zone.pdf

Vijay *et al.*, 2019. *Golden Rules of Good Manufacturing Practice (GMP)*. *Journal of Pharma and Drug Regulatory Affairs* Volume 1 Issue 1. Diakses dari : https://www.researchgate.net/publication/331287120_Golden_Rules_of_Good_Manufacture_Practice_GMP

Yulianto, A., 2015. Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement@ Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 6(2). Diakses dari : <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/download/484/377>

Yunita, M. *et al.*, 2015. Analisis kuantitatif mikrobiologi pada makanan penerbangan (Aerofood ACS) Garuda Indonesia berdasarkan TPC (Total Plate Count) dengan metode pour plate. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3(3), pp.237-248.. Diakses dari : <https://jkptb.ub.ac.id/index.php/jkptb/article/view/289>

