

BAB VI

DAFTAR PUSTAKA

- Akter, M., S. Sultana, & S. Munshi. (2019). Microbiological quality assessment of ready to-eat fried chicken and chicken soup samples sold in Dhaka Metropolis, Bangladesh. *Sumerians Biotechnology* 2(7), 48-54. [\(PDF\) Microbiological Quality Assessment of Ready-To-Eat Fried Chicken and Chicken Soup Samples Sold in Dhaka Metropolis](#)
- Arisanti, R, R., Citra, I., Siswanto, A, W. (2018). Kontribusi Agen dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Indonesia: Kajian Sistematis. *Jurnal Berita Kedokteran Masyarakat* 34(3), 99-206. https://www.researchgate.net/publication/324031776_Kontribusi_agan_dan_faktor_penyebab_kejadian_luar_biasa_keracunan_pangan_di_Indonesia_kajian_sistematis
- Asilah, N., & Yuantari, M. G. C. (2020). Analisis Faktor Kejadian Kecelakaan Kerja pada Pekerja Industri Tahu. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 1(1). <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/view/36161>
- 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 2024)
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). Implementasi Peraturan Badan POM Nomor 32 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan. Pedoman Pangan Siap Saji (Terkemas). Jakarta.
- BSN. (2024). Prinsip Umum Higiene Pangan. https://bsn.go.id/uploads/attachment/1_rsn3_cxc_1-1969.pdf
- Citraresmi, A, D, P., F. P. Putri. (2019). Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Produksi Wafer Roll. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian* 24(1), 1-14. <https://core.ac.uk/download/pdf/297666471.pdf>
- DPPP Kabupaten Bangka Selatan. (2021). Keamanan Mutu Pangan Segar Asal Tumbuhan. Diakses dari: <https://dppp.bangkaselatankab.go.id/post/detail/970-keamanan-mutu-pangan-segar-asal-tumbuhan>
- Hariyadi, Purwiyatno. (2008). Teknologi Penggorengan. *Foodreview Indonesia* 3(3), 22-28. https://www.researchgate.net/publication/263546765_TEKNOLOGI_PENGGORENGAN
- Hayu, R, E., Fitri, M. (2018). Higiene Sanitasi dan Uji Escherichia coli Depot Air Minum Isi Ulang (DAMIU) di Kelurahan Pesisir, Kecamatan Lima Puluh, Kota Pekanbaru. *Jurnal Kesehatan Vokasional* 3(2), 74-80. <https://journal.ugm.ac.id/jkesvo/article/view/38565>

- Hirschberg, C., Rajko, A., Schumacher, T., & Wrulich, M. (2016). The Changing Market for Food Delivery. McKinsey & Company Telecommunications, November. Diakses dari: <https://www.mckinsey.com/industries/technology-media-and-telecommunications/our-insights/the-changing-market-for-food-delivery> 76
- Kartikasari, A. M., Iwan S.H., Muhammad T. E. P., Ratna D., Faisal F., Ratih N. P. (2019). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Escherichia coli Kontaminan Pada Daging Ayam Broiler Di Rumah Potong Ayam Kabupaten Lamongan. Jurnal Medik Veteriner 2(1), 66-71. [\(1\) Isolasi dan Identifikasi Bakteri Escherichia coli Kontaminan Pada Daging Ayam Broiler Di Rumah Potong Ayam Kabupaten Lamongan](#)
- 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>
- Kim, J., & Forsythe, S. (2010). Factors Affecting Adoption of Product Virtualization Technology for Online Consumer Electronics Shopping. International Journal of Retail and Distribution Management 38, 190-204. [Factors affecting adoption of product virtualization technology for online consumer electronics shopping / Request PDF](#)
- Kurniawan, W. (2016). Penentuan Critical Control Point (CCP) dan Pemantauan (Monitoring) Pada Sistem Manajemen Hazard Analysis Critical Control Point (Studi Kasus Industri Makanan PT X). Seminar Nasional Sains dan Teknologi. Jakarta. <https://media.neliti.com/media/publications/171217-ID-penentuan-critical-control-point-ccp-dan.pdf>
- Leuw, G., Kriswanto, W. (2017). Perancangan Sistem HACCP dan OPRP di PT. X. JTI 5(2), 225-232. <https://text-id.123dok.com/document/zg8r3w6y-parancangan-sistem-haccp-dan-oprp-di-pt-x-leuw-jurnal-titra-6009-11318-1-sm.html>
- Marques, N, R, P., João, Carlos de Oliveira, M., Raquel, D, R, B, T., Francisco, M, R, P, B. (2012). Implementation of Hazard Analysis Critical Points (HACCP) in a SME: Case Study of a Bakery. Polish Journal of Food and Nutrition Sciences. 2 (4), 215-227. https://www.researchgate.net/publication/271314562_Implementation_of_Hazard_Analysis_Critical_Control_Points_HACCP_in_a_SME_Case_Study_of_a_Bakery
- Pemerintah Pusat. (2019). Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. Diakses dari: <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/129230/pp-no-86-tahun-2019> (diakses pada 3 Maret 2025)
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 Tahun 2021. Perubahan atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan. Diakses dari:

- <https://peraturan.bpk.go.id/Details/181758/peraturan-bpom-no-20-tahun-2021> (diakses pada 25 Juli 2025)
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 16 Tahun 2016. Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan. Jakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI.2011. Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga. <https://peraturan.go.id/id/permenkes-no-1096-menkes-per-vi-2011-tahun-2011>
- Perdana, W. W. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience*, 8(2), 231-267. <https://jurnal.unsur.ac.id/agroscience/article/view/492>
- Prasetyaningsih, R. S., & Yulianto, Y. (2017). Studi Kondisi Kesehatan Lingkungan RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto Tahun 2016. *Buletin Keslingmas*, 36(2), 162-169. <https://ejournal.poltekkes-smg.ac.id/ojs/index.php/keslingmas/article/view/2983>
- Puspadewi, R., Putranti, A., Rina, A. (2014). Kajian Kontaminasi *Staphylococcus aureus* pada Pangan. Seminar Nutrisi, Keamanan Pangan dan Produk Halal. https://www.researchgate.net/publication/282249884_Kajian_Kontaminasi_Staphylococcus_aureus_pada_Pangan
- Rachmadia, N. D., Handayani, N., & Adi, A. C. (2018). Penerapan Sistem Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb Di Divisi Katering Diet PT. Prima Citra Nutrindo Surabaya. *Amerta Nutrition* 2(1), 17-28. <https://e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/view/7833>
- Rudiyanto, H. (2016). Kajian Good Manufacturing Practices (GMP) dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 8(2), 148-157. <https://e-journal.unair.ac.id/JKL/article/view/8007>
- Sartika, D. Maria, E. Lia, M. (2022). Survei Cemarkan Mikrobial dan Mutu Daging Ayam (*Gallus gallus domesticus*) Segar. *Jurnal Kelitbangan* 4(2), 162-180. <http://repository.lppm.unila.ac.id/46398/1/4875.pdf>
- Setyawati, N. F. (2020). Analisis Keamanan Produk Makanan di Nikmat Catering Berdasarkan Good Manufacturing Practice. *Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lindungi Lingkungan* 6(2), 303-313. <https://jurnal.d4k3.uniba-bpn.ac.id/index.php/identifikasi/article/download/130/103>
- Soeprapto, F dan R, 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* 6(1), 30-37. (PDF) [Penilaian GMP dan SSOP pada Bagian Pengolahan Makanan di Katering X Surabaya dengan Metode Skoring sebagai Prasyarat Penerapan HACCP](#)
- Suara Jatim Post. (2024). Keracunan Massal Siswa SDN Akibat Konsumsi Makanan Siap Saji, Dua Siswa Masih Dirawat di Puskesmas. Diakses dari: <https://suarajatimpost.com/keracunan-massal-siswa-sdn-akibat-konsumsi->

- [makanan-siap-saji-dua-siswa-masih-dirawat-di-puskesmas](#) (diakses pada 3 Maret 2025).
- Surahman, D, N., Riyanti, E., Jesica, M., Wisnu, C., Dewi, D., Lia, R., Ashri, I. (2020). Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang dengan Metode Arrhenius pada Suhu Penyimpanan yang Berbeda. *JB* 11(2), 127-137. [Pendugaan Umur Simpan Snack Bar Pisang Dengan Metode Arrhenius Pada Suhu Penyimpanan Yang Berbeda \(Estimation of Banana Snack Bar Shelf Life with Different Storage Temperatures Using Arrhenius Method\) - Neliti](#)
- Susanty, A., Dhirgo, A., Ma'ruf, T. (2021). Analisis Kualitas Daging Ayam Broiler Asal Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional di Kota Medan Sumatera Utara. *Jurnal Sain Veteriner* 39(3), 224-232. <https://jurnal.ugm.ac.id/jsv>
- Suswati, E., Supangat, S., Indra, S, R., Laylatul, F, M. (2022). Analysis of Pathogenic Bacteria in Ready-to-eat Fried Chicken in The Jember University Campus Area. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis* 9(2), 584-590. <https://ojs.uho.ac.id/index.php/peternakan-tropis/article/view/22092/0>
- Todd EC, Michaels BS, Smith D, Greig JD, Bartleson CA. (2010). Outbreaks where food workers have been implicated in the spread of foodborne disease. Part 9. Washing and drying of hands to reduce microbial contamination. *J Food Protection* 73(10), 1937-55. doi: 10.4315/0362-028x-73.10.1937. PMID: 21067683. <https://doi.org/10.4315/0362-028X-73.10.1937>
- Triharjono, A., Banun, D, P., Muhammad, F. (2013). Evaluasi Sanitation Standard Operating Procedures Kerupuk Amplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *AGROINTEK* 7(2), 76-83. <https://journal.trunojoyo.ac.id/agrointek/article/view/2053/1685>
- Tumbel, Nicolas dan Supardi, M. (2017). Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggoreng Vakum. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 9(1), 9-22. <https://media.neliti.com/media/publications/286039-pengaruh-suhu-dan-waktu-penggorengan-ter-048b5c7c.pdf>
- USDA [United States Departement of Agriculture]. (2011). *E. coli*. United State Departement of Agriculture, United State. [E. coli | Food Standards Agency](#) (diakses pada 3 Maret 2025).
- Utoyo, A, P., Yustini, A. (2021). Efektivitas Atraktan Tahu, Oncom dan Kacang Tanah pada Fly Trap dalam Pengendalian Lalat. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia* 16(2), 114-120. [\(PDF\) Efektivitas Atraktan Tahu, Oncom dan Kacang Tanah pada Fly Trap dalam Pengendalian Lalat](#)
- Vijay, K., Meenu, B., Arti, B., Kirti, P. (2019). Golden Rules of Good Manufacturing Practice (GMP). *Journal of Pharma and Drug Regulatory Affairs* 1(1), 30-37. [\(PDF\) Golden Rules of Good Manufacturing Practice \(GMP\)](#)
- Wicaksani, A, L., Retno, A. (2017). Penerapan HACCP dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang di Inflight Catering. *Media Gizi Indonesia* 12(1), 88-97. <https://e-journal.unair.ac.id/MGI/article/download/4893/4680/25049>

- World Health Organization and Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2011). Enterohaemorrhagic Escherichia Coli in Raw Beef and Beef Products: Approaches for The Provision of Scientific Advice: meeting report. Microbiological Risk Assessment Series No. 18. ISSN 1726-5274 https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/44659/9789241548243_eng.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Yulianti, R. Arwin, M. Laeli, N, H. Rosnah. Sanya, A, L. Eko, S. (2022). Keamanan dan Ketahanan Pangan. PT. Global Eksekutif Teknologi Sumatera Barat. [\(PDF\) KEAMANAN DAN KETAHANAN PANGAN](#)
- Yulianto, A dan Nurcholis. (2015). Penerapan Standard Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food and Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. Jurnal Khasanah Ilmu 6(2), 31-39. <https://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/khasanah/article/view/484/0>
- Yuniarti, R., Wifqi, A., Ratih A, S. (2015). Penerapan Sistem Hazar Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Pembuatan Keripik Tempe. Jurnal Ilmiah Teknik Industri 14(1), 86-85. <https://journals.ums.ac.id/index.php/jiti/article/download/627/367>
- Yuniastri, R., Ismawati, I., Rika, D, P. (2018). Mikroorganisme dalam Pangan. Jurnal Pertanian Cemara 15(2), 15-20. [\(PDF\) MIKROORGANISME DALAM PANGAN](#)
- Yunita, Atiq., Indah Wulandari., dan Aranta Galuh F. (2014). Gambaran Waktu Tunggu, Suhu, dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP Dr. Kariadi Semarang. Med Hosp 2(2), 110-114. <https://www.neliti.com/publications/352931/gambaran-waktu-tunggu-suhu-dan-total-bakteri-makanan-cair-di-rsup-dr-kariadi-sem>
- Yusmiyati, Pratiwi, D. S., Leiyla, E., Okta, H. S., Lisa, R. (2019). Waiting time, temperature, storage conditions, and total plate count of inpatients food at Universitas Gadjah Mada Academic Hospital. Academic Hospital Journal 2(1), 01-30. <https://jurnal.ugm.ac.id/ahj/issue/download/4162/880>