

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2003). Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK.00.05.5.1639 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Jakarta.

Badan Standarisasi Nasional. (2008). Metode Pengujian Cemar Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya. SNI 2897:2008.

Buckle, K. A.; R. A. Edward; G. H. Fleet and M. Wooton. (1987). Ilmu Pangan (Terjemahan oleh Hadi Purnomo dan Adiono). Universitas Indonesia Press. Jakarta.

Departemen Kesehatan RI. (2003). Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 715/Menkes/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Higienis Sanitasi Jasaboga. Jakarta.

Departemen Kesehatan RI. (2009). Profil Kesehatan Indonesia 2008. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.

Dewan Standarisasi Nasional. (1992). Cara Uji Cemar Mikroba. SNI 19-2897-1992.

Dillon, M. dan Griffith. (1999). How to clean, a management guide. MP Associates. England.

Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian. (2009). Konsep Pedoman Sanitasi dan Hygiene Agroindustri Perdesaan. Ditjen Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian Departemen Pertanian. Jakarta.

Djaafar, T. F. dan S. Rahayu. (2007). Cemar Mikroba pada Produk Pertanian, Penyakit yang Ditimbulkan dan Pencegahannya. Jurnal Litbang Pertanian, 26(2), 2007.

Djaja, I. M. (2008). Kontaminasi *E. coli* pada Makanan dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan 2003. Makara, Kesehatan, Vol. 12, No. 1, Juni 2008: 36-41.

Dunsmore, D. G.; A. Twomey; W. G. Whittlesone; and H. W. Morgan. (1981). Design and performance of systems for cleaning product-contact surface of food equipment: A review. J. Food Prot. 44: 230-240.

Fankhauser, D. B. (2001). Triple Sugar Iron Agar and Its Use. <http://biology.clc.uc.edu>. Diakses pada 4 November 2010.

Feng, P.; S. D. Weagant; and M. A. Grant. (2002). BAM: Enumeration of *Escherichia coli* and the Coliform Bacteria. <http://www.fda.gov/>. Diakses pada tanggal 11 Oktober 2010.

Food and Agricultural Organization. (1995). Street Foods. FAO Technical Meeting on Street Foods Calcutta, India, 6-9 November 1995.

Food and Drug Administration. (2007). Bacteriological Analytical Manual: *Salmonella*. <http://www.fda.gov/>. Diakses tanggal 12 April 2010.

Forsythe, S. J. and P. R. Hayes. (1998). Food Hygiene, Microbiology and HACCP. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.

Fransisca, A. (2009). Penyakit: Pneumonia. <http://www.carisehat.com/> diakses pada 19 Januari 2011.

Gaman, P.M. dan K.B. Sherrington. (1994). Pengantar ilmu pangan, nutrisi, dan mikrobiologi: Ilmu pangan. Gajah mada press. Yogyakarta.

Guanzini, L. (2003). CARE 713.01 Hygiene-Hand Washing. Cornell University for Animal Resources and Education. Cornell University.

Habsyi. (2010). Makanan yang Sering Dijadikan Sarapan Oleh Orang Indonesia. <http://uniqpost.com>. Diakses pada 5 Desember 2010.

Hariyadi, R. D. (2005). Bakteri Indikator Sanitasi dan Keamanan Air Minum. Department of Food Science and Technology, IPB. Bogor.

Jay, J. M. (2000). Modern Food Microbiology 6 ed. Aspen Publication. New York.

Kartika, B. (1991). Sanitasi dalam industri pangan. Pusat antar unit pangan dan gizi. UGM. Yogyakarta.

MacFaddin, J. F. (1985). Media for Isolation-Cultivation-Identification-Maintenance of Medical Bacteria Vol I. Williams & Wilkins. USA.

Marriott, N. G. (1997). Essentials of food sanitation. Chapman and hall. New York.

Mensah, P.; D. Yeboah-Manu; K. Owusu-Darko; and A. Ablordey. (2002). *Street food* in Acra, Ghana: how safe are they?. Bulletin of the World Health Organization 2002; 80: 546-554.

Mudjajanto, E. S. (2005). Keamanan Makanan Jajanan Tradisional. <http://www.gizi.net>. Diakses tanggal 26 Maret 2010.

Ochiai, R.L.; C. J. Acosta; M. C. Danovaro-Holliday; D. Baiqing; S. K. Bhattacharya; M. D. Agtini; Z. A. Bhutta; D. G. Canh; M. Ali; S. Shin; J. Wain; A. L. Page; M. J. Albert; J. Farrar; R. Abu-Elyazeed; . Pang; C. M. Galindo; L. Von Seidlein; J. D. Clemens; and the Domi Typhoid Study Group. A study of typhoid fever in five Asian countries: disease burden and implications for controls. *Bulletin of the World Health Organization* Volume 86, Number 4, April 2008, 241-320.

Pickering, A. J.; J. Davis; S. P. Walters; H. M. Horak; D. P. Keymer; D. Mushi; R. Strickfaden; J. S. Chynoweth; J. Liu; A. Blum; K. Rogers; and A. B. Boehm. Hands, Water, and Health: Fecal Contamination in Tanzanian Communities with Improved, Non-Networked Water Supplies. *Environmental Science & Technology* Vol. xxx, No. xx, xxxx. <http://pubs.acs.org/> diakses pada 20 Desember 2010.

Potter, N. N. and J. H. Hotchkiss. (1996). *Food Science*. CBS Publishers and Distributors. New Delhi. India.

Schmidt, R. H. and G. E. Rodrick. (2003). *Food Safety Handbook*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.

Siagian, A. (2002). *Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya*. USU Digital Library. Diakses pada 14 Maret 2010.

Snyder, O. P. (1997). *The microbiology of cleaning and sanitizing a cutting board*. Hospitality Institute of Technology and Management. St. Paul, MN. [www.hitm.com/Documents/Cutboard.html](http://www.hitm.com/Documents/Cutboard.html). Diakses pada 12 Januari 2011.

Stuchlik, A. M. (2007). *Introduction to Microbiological Air Sampling*. [www.rapidmicrobiological.com](http://www.rapidmicrobiological.com) Diakses pada 19 Januari 2011.

Sulaeman, A. (2004). Kurangi Cemaran Mikroba..!! untuk Meningkatkan Mutu Produk Segar. *Buletin Pusat Standarisasi dan Akreditasi*, Edisi April 2004. Jakarta

Sunarjo. (1994). *Penyehatan Air Dalam Program Penyediaan dan Pengolahan Air Bersih*. Jakarta.

Thaheer, H. (2005). *Sistem Manajemen HACCP*. Bumi Aksara. Jakarta.

Widiyanti, N. L. P. M dan N. P. Ristiati. (2004). Analisis Kualitatif Bakteri Koliform pada Depo Air Minum Isi Ulang di Kota Singaraja Bali. *Jurnal Ekologi Kesehatan* Vol 3 No 1, April 2004: 64-73.

Winarno, F. G. (1986). Air untuk Industri Pangan. PT. Gramedia. Jakarta.

World Health Organization. (1996). Essential safety requirements fo street-vended foods. Food safety unit division of food and nutrition. World health organization.

