

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam M.R., and Maurice O.M. 2008. *Food Microbiology* Third Edition, University of Surrey, Guildford, UK
- Adam M., Moetarjemi Y. 2004. *Dasar-dasar keamanan makanan untuk petugas kesehatan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Andriyani A., Ima G., J.Susilo. 2009. *Jumlah angka kuman alat makan dan efisiensi biaya yang digunakan pada metode pencucian alat makan pada rumah sakit Kota Surakarta*. *J Gizi Klin Indonesia*; **6**: 35–41
- Anonim. 2008. <https://sumarsih07.files.wordpress.com/2008/11/ii-lingkungan-pertumbuhan-mikroba-pdf>. Diakses tanggal 12 November 2017
- Anonim. 2011. [Bonfreehsbmine.blogspot.co.id/2011/06/bakteri-patogen-pada-makanan.html#!/tcmbck](http://Bonfreehsbmine.blogspot.co.id/2011/06/bakteri-patogen-pada-makanan.html#!/tcmbck). Diakses tanggal 12 November 2017
- Anonim. 2014. [anugrahtamaintanpertiwi.blogspot.co.id/2014/11/angka-lempeng-total.html](http://anugrahtamaintanpertiwi.blogspot.co.id/2014/11/angka-lempeng-total.html). Diakses tanggal 12 November 2017
- Anonim. 2014. <https://agenplastikwrapping.blogspot.co.id>. Diakses tanggal 10 April 2018
- Anonim. 2015. <https://www.indonesia-publichealth.com/bakteri-penyebab-kontaminasi-makanan>. Diakses tanggal 12 November 2017
- Anonim. 2016. <https://id.scribd.com/documen/268809884/Panduan-Sanitasi-Penyajian-Makanan>. Diakses tanggal 8 Maret 2018 :1
- Anonim. 2016. <https://www.sentrabesibaja.com>besi-stainless> steel. Diakses tanggal 10 April 2018.
- Anonim. 2017. <https://www.scribd.com/doc/186632416/pengertian-mikroba-patogen-fusarium-sp>. Diakses tanggal 12 November 2017
- Anonim. 2017. <https://www.happyfresh.id>blog>. Diakses tanggal 10 April 2018.

- Anwar H., dkk. 1989. *Sanitasi Makanan dan Minuman Pada Institusi Pendidikan Pada Tenaga Sanitasi*, Jakarta: Departemen Kesehatan RI Pusat Pendidikan Tenaga Kesehatan.
- Aprilandini W. 2011. *Hygiene Pengolahan Makanan Rumah Sakit*. [http://widhaaprilandini.wordpress.com/2011/05/02/%80%9\(higene-pengolahan-makanan-RS%EZ%80%9D/](http://widhaaprilandini.wordpress.com/2011/05/02/%80%9(higene-pengolahan-makanan-RS%EZ%80%9D/). Diakses tanggal 10 April 2018
- Arisman. 2012. Buku Ajar Ilmu Gizi: *Keracunan Makanan*. Jakarta: ECG
- Asih Katrina. 2000. *Pengaruh Pemanasan Bumbu Rendang Terhadap Aktifitas Antimikrobia pada Staphylococcus aureus dan Bacillus cereus*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB Bogor
- Aritonang I. 2012. *Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: Leutika dan CEBioS.
- Yunita A., Indah W., Arantha G.F. 2014. *Gambaran Waktu Tunggu, Suhu, dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP Dr. Kariadi Semarang*, Medica Hospital Vol 2(2) :110-114
- Baliwati YF, Roosita K. 2004. *Sistem Pangan dan Gizi* Jakarta. Penebar Swadaya
- BPOM. 2008, *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. <http://www.pilciran-rakyat.com>. Diakses tanggal 8 november 2017
- Buckle K.A., Edwards,G.H, dan M.Wootton.1987. *Ilmu Pangan*. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta
- Cappucino J.G., dan N. Sherman. 2008. *Mikrobiologi : A Laboratory Manual : The Benjamin/ Cummings Publishing Company, Inc. California*
- Departemen Kesehatan RI. *Pedoman Sanitasi Rumah Sakit di Indonesia*, Jakarta, Depkes RI. 2002.
- Departemen Kesehatan RI. *Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)* Edisi Revisi. Jakarta, Depkes RI. 2013
- Dewan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7388:2009 tentang *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*. Departemen Petanian, Jakarta.
- Dewi Paramita S. 2008. *Praktik Sanitasi Dan Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah Di Tingkat Rumah Tangga Dan Pengaruhnya*

*Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus Aureus*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.

Dewi P., Lotulung N., dan Lenny S., 2002. *Aktifitas Antimikrobia Minyak Atsiri Beberapa Rimpang Famili Zingiberaceae*, LIPI, Jakarta

Direktorat Jenderal PPM & PLP, Depkes.1999 *Pedoman Teknis Sanitasi (Penyehatan) Pengelolaan Makanan Di Rumah Sakit*, Jakarta

European Committee for Standardisation. Pelatihan Penerapan Metode HACCP. EC-ASEAN Economic Cooperation Programme on Standards, Quality and Conformity Assesment. Food Sub-Programme. 2003

FAO. The Codex Alimentarius Commissoin and the FAO/WHO *food Standards Programme*. 2003

Fardiaz S. 1995. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB, Bogor.

Frazier, W.C. and D.C. Westhoff.1978. *Food Microbiology*. Third Edition. Tata McGraw. Hill Publising Company Limited, New Delhi

Halek Adek Y.2012. *Ketepatan jam distribusi dan asupan makan pada pasien dengan diet nasi di rumah sakit umum daerah Atambua*. Skripsi.Universitas Muhammadiyah Semarang.

Hardinsyah, MS dan I.D.N Supariasa. 2017. Ilmu Gizi : *Teori & Aplikasi oleh Pakar Gizi Indonesia*. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.

Hermawan Thaheer. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Penerbit PT Bumi Aksara, Jakarta.

Irawan D.W.P., 2016 *Prinsip – Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*. Penerbit Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes).

Kementrian Kesehatan RI (Kemenkes).2013. *Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS)*. Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak. Jakarta.

Keputusan Menteri Kesehatan RI No 942/ Menkes/SK/VII/2003 *Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*, Depkes RI.

Keputusan Menteri Kesehatan RI No 715/Menkes/SK/V/2003 *Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa Boga*. Depkes RI.

- Ketaren, 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, UI.Press.Jakarta.
- Kusnandar F. 2010.*Kimia Pangan Komponen Makro*.Dian Rakyat, Jakarta
- Liliyani Makalew.2013. *Hubungan Hygiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Kue Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia coli Pada Kue Popoco di Pasar Sentral Kota Gorontalo*. Skripsi Program Studi Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu-ilmu Kesehatan dan Keolahragaan, Universitas Negeri Gorontalo
- Lukman DW, Purnawarman T, 2009. Perhitungan Jumlah Mikroorganisme dengan metode Hitungan cawan, Metode Most Probable Number (MPN)
- Legowo M.A. 2003. *Analisis Bahaya Dan Penerapan Jaminan Mutu Komoditi Olahan Pangan*. Semarang: Badan Ketahanan Pangan Pemerintah Propinsi Jawa Tengah.
- Mubarrak, 2009. *Hygiene Penjamah Makanan*. Airlangga University Press, Surabaya.
- Mukono H.J, 2008. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan Edisi Ke Dua* . Surabaya: Airlangga University Press
- Mulia P.I. 1995. Perubahan Mutu Santan Kelapa (*Cocos nucifera* L.) dalam Kemasan Retort Pouch Selama Penyimpanan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB. Bogor.
- Nurlaela E. 2011. *Keamanan Pangan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RumahSakit*. Media Gizi Masyarakat Indonesia.1(1): 1-7.
- Peraturan Menteri Kesehatan Nomor : 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Permatasari A. 2014. [Digilib.unila.ac.id/2311/8/2.permatasari](http://digilib.unila.ac.id/2311/8/2.permatasari). Diakses tanggal 25 Maret 2018
- Permenkes RI No.147/Menkes/Per/I/2010 tentang *Perizinan Rumah Sakit*. Jakarta.
- Permenkes RI No. 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang *Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta.
- Peraturan Pemerintah No. 28/2004 tentang *Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan*.

- Pertiwi A.I. 2014. *Angka Lempeng Total*.  
<https://www.anugrahtamaintanpertiwi.blogspot.co.id>
- Purnawijayanti H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengelolaan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Purwana R. 2012. Waspada! *Dapur Tempat Berkumpulnya Kuman*.  
<http://www.tabloidcleopatra.com/waspada-dapur-tempat-berkumpulnya-kuman>. Diakses Tanggal 30 Maret 2018.
- Rahayu W.P. 2000. *Aktivitas Antimikroba Bumbu Masakan Tradisional Hasil Olahan Industri Terhadap Bakteri Patogen dan Perusak*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan, XI, (2). Jakarta.
- Rahayu W.P., H. Nababan, S. Budijanto, dan D. Syah. 2003. *Pengemasan, Penyimpanan dan Pelabelan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan, Jakarta.
- Rawendra R. 2008. *Pengaruh Praktik Penyimpanan dan Pemanasan Ulang Dengan Oven Microwave Terhadap Pertumbuhan Staphylococcus aureus Dalam Beberapa Pangan Tradisional Indonesia*, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ray B. 2000. *Fundamental Food Microbiology*. 3th Edition. CRC Press, Washington, D. C
- Rimbawan., Hardiansyah, MS. 2001, *Analisis Bahaya dan Pencegahan Keracunan Pangan*, Pergizi Pangan, Jakarta.
- Sams A.R. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press. Washington D.C
- Sari T. 2012. [titisfahreza.lecture.ub.ac.id/files/2012/09/2-mikrobiologi-pangan.pdf](https://titisfahreza.lecture.ub.ac.id/files/2012/09/2-mikrobiologi-pangan.pdf). Diakses tanggal 18/9/2017.
- Supardi I dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Penerbit Alumni, Bandung.
- Sudarmaji, 2005. *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point)*, Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol 1 No.2 Januari 2005.
- Soekresno, 2001. *Manajemen Food and Beverage Service Hotel*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

The National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Food. *Hazard Analysis and Critical Control Point Principles and Application Guidelines*. *J Food Prot* 1998; Hal 61

Undang - Undang Republik Indonesia No. 18/2012 tentang *Pangan*.

Utari L.K. 2016. *Status Mikrobiologis Daging Broiler Di Pasar Tradisional Kabupaten Pringsewu*. Skripsi. Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Lampung.

Winarno F.G. 2004. *HAACP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan* Cetakan 2. Bogor: M-Briopress.

