

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Arnim, Marlida, Y., & Yuherman. (2017) Potensi Antibakterial Bakteri Asam Laktat Proteolitik dari Bekasam Sebagai Biopreservatif Daging Sapi. *Jurnal Peternakan Indonesia*, 19 (3), pp. 165-173.
- Anjarina, P., Kawuri, R., & Yulihastuti, D. (2018) Uji Kandungan *Escherichia coli* dan Total Bakteri pada Daging dan Organ Dalam Sapi di Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Denpasar dan Kabupaten Badung. *Jurnal Metamorfosa*, 5 (2), pp. 171-176.
- Aprisda, P., Kusnandi, & Cahya, E. (2019) Meningkatkan Kemampuan Pemecahan Masalah Matematis Siswa SMA Melalui Model Pogil yang Dimodifikasi. *Edusentris*, 6 (1), pp. 33-44.
- Aspiani, M & Rustiawan, A. (2020) Hubungan Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Fasilitas Sanitasi terhadap Keamanan Pangan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul Tahun 2019. *The 11th University Research Colloquium 2020 Universitas 'Aisyiyah Yogyakarta*.
- Atmoko, T. (2017) Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8 (1), pp. 1-9.
- Awuy, S. C., Sumampouw, O.J., & Boky, H.B. (2018) Kandungan *Escherichia coli* pada Air Sumur Gali dan Jarak Sumur dengan *Septic Tank* di Kelurahan Rap-Rap Kabupaten Minahasa Utara Tahun 2018. *Jurnal KESMAS*, 7 (4).
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2008) Standar Nasional Indonesia (SNI) 3932:2008. *Mutu Karkas dan Daging Sapi*.
- Bahri, S., Rokhim, S., & Prasiska, Y. (2019) Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* pada Sampel Daging. *Journal of Health Science and Prevention*, 3 (1), pp. 62-67.
- Bakri, B., Intiyati, A., & Widakartika. (2018) *Bahan Ajar Gizi Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Berthe, T., Ratajczak, M., Clermont, O., Denamur, E., & Petit, F. (2013) Evidence for coexistence of distinct *Escherichia coli* populations in various aquatic environments and their survival in estuary water. *Applied and environmental microbiology*, 79 (15), pp. 4684-4693.
- BPOM RI, 2019. *Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan*. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Indonesia, pp. 1-48.
- BPOM RI, 2019. *Pedoman Penerapan Peraturan Badan POM tentang Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan*. Jakarta: Direktorat Standardisasi Pangan Olahan Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan Badan POM RI, 2019.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., Wootton, M. (2013) *Ilmu Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI-Press).

- Damayanti, A., Syafii, A., & Fathimah. (2021) Hubungan Pengetahuan dan Perilaku Penangan Makanan dengan Adanya Bakteri *E. coli* dalam Makanan di Pondok Pesantren. *Jurnal Kesehatan Tambusai*, 2 (1), pp. 47-60.
- Dang, J. & Dhaugoda, S. (2015) "Asian BBQ House" restaurant business plan. *Bachelor thesis, HAAGA-HELIA University of Applied Science*.
- Darna, M. Turnip, dan Rahmawati. (2018) Identifikasi Bakteri Anggota Enterobacteriaceae pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong. *Jurnal Labora Medika*, 2 (2), pp. 6-12.
- Dave, D., & Ghaly, A.E. (2011) Meat spoilage mechanisms and preservation techniques: A critical review. *American Journal of Agricultural and Biological Sciences*, 6 (4), pp. 486–510.
- Detiknews. (2011) Wabah Bakteri *E. coli*: 15 Penduduk Jepang Juga Terinfeksi Bakteri *E. coli* [Internet]. Tersedia dari: <<https://news.detik.com/internasional/d-1652532/15-penduduk-jepang-juga-terinfeksi-bakteri-e-coli>> [Diakses 30 Maret 2022].
- Dewantoro, G.I., Adiningsih, M.W., Purnawarman, T., dkk. (2009) Tingkat Prevalensi *Escherichia coli* dalam Daging Ayam Beku yang Dilalulintaskan melalui Pelabuhan Penyeberangan Merak. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 14 (3), pp. 211-216.
- Dharmawati, I.G.A.A & Wirata, I.N. (2016) Hubungan Tingkat Pendidikan, Umur, dan Masa Kerja dengan Tingkat Pengetahuan Kesehatan Gigi dan Mulut pada Guru Penjaskes SD di Kecamatan Tampak Siring Gianyar. *Jurnal Kesehatan Gigi*, 4 (1), pp. 1-5.
- Diyannah, K.C., Nirmalasari, N., Azizah, R., & Pawitra, A.S. (2021) Faktor *Personal Hygiene* dengan Keberadaan *Escherichia coli* pada Makanan di Jasaboga Asrama Haji Surabaya. *PREPOTIF Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 5 (2), pp. 673-680.
- Dromigny, J.A., Nabeth, P., Juergens-Behr, A., Perrier-Gros-Claude, J.D. (2005) Risk Factors for Antibiotic-Resistant *Escherichia coli* Isolated from Community-Acquired Urinary Tract Infections in Dakar, Senegal. *Journal of Antimicrobial Chemotherapy*, 56 (1), pp. 236-239.
- Fat Secret Indonesia. (2007) Informasi Gizi Daging Sapi Panggang [Internet]. Tersedia dari: <<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/daging-sapi-panggang?portionid=50065&portionamount=100,000>> [Diakses 28 Februari 2022].
- Fat Secret Indonesia. (2007) Informasi Gizi Saus Barbekyu [Internet]. Tersedia dari <<https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/saus-barbekyu>> [Diakses 28 Februari 2022].
- Farrokh, C., Jordan, K., Auvray, F., Glass, K., Oppegaard, H., Raynaud, S., ... & Cerf, O. (2013) Review of Shiga-toxin-producing *Escherichia coli* (STEC) and Their Significance in Dairy Production. *International Journal of Food Microbiology*, 162 (2), pp. 190-212.

- Fitrianti, A. T. (2017) Mengenal Beberapa Bakteri Patogen pada Daging [Internet]. Tersedia dari <<http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.go.id/index.php/berita/tulisan-ilmiah-populer/188-mengenal-beberapa-bakteri-patogen-pada-daging>> [Diakses 25 Februari 2022].
- Hardinsyah, Supariasa, I. D. N., & Zulfianto, N. A. (2017) *Ilmu Gizi Teori dan Aplikasi*. Jakarta: EGC.
- Hasan, P. N. (2020) Food Borne Disease [Internet], Pusat Studi Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Tersedia dari <<https://cfns.ugm.ac.id/2020/06/26/food-borne-disease/>> [Diakses 1 September 2021].
- Hasanah, U & Rencidiptya, T.A. (2020) Daya Tarik Menjamurnya Restoran Korea di Yogyakarta. *Sosiologi Reflektif*, 14 (2), pp. 255-270.
- Herianto, M., & Gunawan, J. (2019) Identifikasi Karakteristik Pada Industri Restoran Di Surabaya. *Jurnal Sains Dan Seni ITS*, 8 (2), pp. D310-D314.
- Istiani, H & Agustiani, E. (2021) Higienis Penjamah, Sanitasi Pengolahan Makanan, Penyajian Makanan Berhubungan dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan Anak Sekolah. *Jurnal Kesehatan Pertiwi*, 3 (1), pp. 173-178.
- Jang, J., Hur, H., Sadowsky, M., dkk. (2017) Environmental *Escherichia coli*: Ecology and Public Health Implications-a Review. *Journal of Applied Microbiology* 123, pp. 570-581.
- KBBI. (2016) Kamus Besar Bahasa Indonesia Daring. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan, Kebudayaan, Riset, dan Teknologi RI. Tersedia dari < <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/barbeku>> [Diakses 5 Juli 2022].
- Kanatt, S.R., Rao, M.S., Chawla, S.P., & Sharma, A. (2013) Effects of chitosan coating on shelf-life of ready-to-cook meat products during chilled storage, *LWT Food Sci. Technol*, 53, pp. 321–326.
- Kementerian Kesehatan RI. (2011) Peraturan Menteri Kesehatan No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Khanna, T. (2018) *Food Service Management Module Book* pp.18-20. Tamil Nadu: Alagappa University.
- Khasbiya, D. (2018) Penerapan Aspek Fungsi dalam Perancangan Ulang *Food Cart* Barbeku di Kawasan Glamping (Studi Kasus Dusun Bambu *Leisure Park*, Cisarua). *E-Proceeding of Art & Design*, 5 (3), pp. 3647-3654.
- Kuntoro, B., Maheswari, R.R.A., & Nuraini, H. (2013) Mutu Fisik dan Mikrobiologi Daging Sapi Asal Rumah Potong Hewan (RPH) Kota Pekanbaru. *Jurnal Peternakan*, 10 (1), pp. 1-8.
- Kurniawan, E. (2016) Pengaruh Kualitas Layanan dan Kualitas Makanan pada Kepuasan dan Loyalitas Konsumen Restoran Korea 'Myoung Ga'Di Surabaya Dengan Peran Moderasi Atmosfer. *CALYPTRA*, 4 (2), pp. 1-17.

- Lemeshow, S. (1997) *Besar Sampel dalam Penelitian Kesehatan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Lenaini, I. (2021) Teknik Pengambilan Sampel Purposive dan Snowball Sampling. *Historis*, 6 (1), pp. 33-39.
- Lubis, A.T., Sumampouw, O.J., Umboh, J.M.L. (2020) Gambaran Cara Pencucian Alat Makan dan Keberadaan *Escherichia coli* Pada Peralatan Makan di Rumah Makan. *Journal of Public Health and Community Medicine*, 1 (1), pp. 34-39.
- Maghafirah, M., Sukismanto, & Rahmuniyati, M.E. (2018) Hubungan Pengetahuan dan Sikap dengan Praktik Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan di Sepanjang Jalan Raya Tajem Maguwoharjo Yogyakarta Tahun 2017. *Jurnal Formil Kesmas Respati*, 3 (1), pp. 15-22.
- Mandas, G., Sumampouw, O., & Pinontoan, O. (2018) Fasilitas Sanitasi dan Pemeriksaan *Escherichia coli* pada Peralatan Makanan yang Digunakan di Rumah Makan Kompleks Wanea Plaza Kota Manado. *Jurnal KESMAS*, 7 (4).
- Mandosir, Y & Sinaga, E. (2017) Analisis Sistem Penyelenggaraan Makan SMA Negeri Khusus Olahraga (SMANKOR) Papua. *Jurnal Pendidikan Jasmani Olahraga dan Kesehatan*, 3 (1), pp. 19-34.
- Maulana, A., Rizan, M., & Suhud, U. (2020) Faktor-faktor yang Memengaruhi *Revisiting Intention* pada Pengunjung Restoran Barbekyu. *Jurnal Bisnis, Manajemen, dan Keuangan*, 1 (1), pp. 43-56.
- Mian, K.S., Komal, J., & Ayesha, N. (2018) *Foodborne Illness: Threats and Control, Foodborne Diseases*, pp. 501-523. University of Agriculture, Faisalabad, Pakistan.
- Mukti, A., Rastina, Harris, A., dkk. (2017) Resistensi *Escherichia coli* terhadap Antibiotik dari Daging Ayam *Broiler* di Pasar Rukoh. *Jimvet*, 1 (3), pp. 492-498.
- Nababan, H., Rahayu, W.P., Waturangi, D.E., dkk. (2017) Critical Points and The Presence of Pathogenic Bacteria in Iced Beverage Processing Lines. *The Journal of Infection in Developing Countries*, 11 (6), pp. 493-500.
- Nataro, J.P & Kaper, J.B. (1998) Diarrheagenic *Escherichia coli*. *Clin Microbiol Rev*, 11, pp. 142-201.
- Ningsih, E.S., Fatimah, F.S., Sarwadhamana, R.J., & Sulistyaningsih, E. (2021) Uji Validitas dan Reliabilitas Instrumen Kuesioner Manajemen Talenta. *Indonesian Journal of Hospital Administration*, 4 (2), pp. 52-55.
- Notoatmodjo, S. (2012) *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Noviana & Ruhban, A. (2019) Identifikasi Kandungan Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* pada Burger yang Dijual Pedagang Kaki Lima di Kota Makassar. *Jurnal Silolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 19 (2), pp. 259-265.

- Nuraini, P & Susanna, D. (2014) Karakteristik dan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Perilaku tentang Higiene Perorangan pada Proses Pengolahan Makanan di Katering "X" Jakarta Tahun 2014. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia*.
- Nuraya, A.D & Nindya, T.S. (2017) Hubungan Praktik *Personal Hygiene* Pedagang dengan Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* dalam Jajanan Kue Lapis di Pasar Kembang Kota Surabaya. *Media Gizi Indonesia*, 12 (1), pp. 7-13.
- Nurwantoro, Bintoro, V.P., Legowo, A.M., dkk. (2012) Nilai pH, Kadar Air, dan Total *Escherichia coli* Daging Sapi yang Dimarinasi dalam Jus Bawang Putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1 (2), pp. 20-22.
- Olianovi, N & Pasaribu, D. (2017) Menghitung *Escherichia coli* Fekal dari Air Cucian Selada di Pasar Wilayah Kecamatan Grogol. *Jurnal Kedokteran Meditek*, 23 (61), pp. 23-31.
- Pakpahan, R.S., Picauly, I., & Mahayasa, I.N.W. (2015) Cemaran Mikroba *Escherichia coli* dan Total Bakteri Koliform pada Air Minum Isi Ulang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 9 (4), pp. 300-307.
- Palgunadi, N., W., L. (2020) Penanganan Daging [Internet]. Tersedia dari <<https://distanpangan.baliprov.go.id/penanganan-daging/>> [Diakses 1 Maret 2022].
- Patriani, P., Hafid, H., Mirwandhono, E., & Wahyuni, T.H. (2020) *Teknologi Pengolahan Daging*. Medan: CV. Anugerah Pangeran Jaya Press.
- Perdigon, G.P. (2005) *Foodservice Education*. Univ of Phillipines, Manila.
- Purnama, B.I. (2021) Kontaminasi *Escherichia coli* dan *Coliform* pada Daging Sapi di Rumah Pemotongan Hewan dan Pasar [Internet]. Tersedia dari <<http://disnak.sumbaprov.go.id/info/detil/109/kontaminasi-escherichia-coli-dan-coliform--pada-daging-sapi--di-rumah-pemotongan-hewan-dan-pasar.html>> [Diakses 8 Juli 2022].
- Purwani, E., Retnaningtyas, E., & Widowati, D. (2012) Pengembangan Model Pengawet Alami dari Ekstrak Lengkuas (*Languas galanga*), Kunyit (*Curcuma domestika*) dan Jahe (*Zingiber officinale*) sebagai Pengganti Formalin pada Daging Segar. *Proceeding Biology Education Conference*, 9 (1), pp. 629-634.
- Rahayu, W.P., Nurjanah, S., & Komalasari, E. (2018) *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko*. Bogor: IPB Press.
- Rahmawati, J.O & Nurhayati, I. (2016) Pengaruh Jenis Media Filtrasi Kualitas Air Sumur Gali. *Jurnal Teknik WAKTU*, 14 (2), pp. 32-38.
- Rahmayani, R & Simatupang, M. (2019) Analisis Pengaruh Higiene Penjamah dan Sanitasi Makanan terhadap Kontaminasi *E. coli* pada Jajanan Sekolah. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3 (2), pp. 164-178.
- Ramli, R. (2018) Analisis Pengetahuan Penjamah Makanan Terkait Higiene Sanitasi Makanan di "Warung Pojok" Umi. *Journal of Islamic Nursing*, 3 (1), pp. 20-25.

- Rianti, E.D.D., Tania, P.O.A., & Listyawati, A.F. (2021) Pengaruh Paparan Sinar Inframerah terhadap Pertumbuhan Koloni *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* dengan Indikator Jumlah Koloni. *Prosiding Semnas Biologi ke-9 Tahun 2021*, pp. 97-104.
- Riyanto, A & Abdillah, A. (2012) Faktor yang Memengaruhi Kandungan *E. coli* Makanan Jajanan SD di Wilayah Cimahi Selatan. *Majalah Kedokteran Bandung*, 44 (2), pp. 77-82.
- Romanda, F., Priyambodo, & Risanti, E. (2016) Hubungan *Personal Hygiene* dengan Keberadaan *Escherichia coli* pada Makanan di Tempat Pengolahan Makanan (TPM) *Buffer Area* Bandara Adi Soemarmo Surakarta. *Biomedika*, 8 (1), pp. 41-46.
- Rosita & Mutiana, R. (2018) Hubungan Perilaku Penjamah dengan Keberadaan *MPN Coliform* pada Minuman di Angkringan Kabupaten Barru. *Jurnal Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 18 (2), pp. 230-238.
- Rudin, N.A. Perdana, N.G.A. Amalia, A.A. & Rohmah, Z. (2019) Identifikasi Bakteri Patogen Pada Olahan Daging Sapi Penyebab KLB Keracunan Pangan Di Temanggung Tahun 2018. *Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek (SNPBS) IV*.
- Rudiyansyah, A.I., Wahyuningsih, N.E., & Kusumanti, E. (2015) Pengaruh Suhu, Kelembaban, dan Sanitasi Terhadap Keberadaan Bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella* di Kandang Ayam pada Peternakan Ayam Broiler Kelurahan Karanggeneng Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (Undip)*, 3 (2), pp. 196-201.
- Sarassati T, Agustina KK. (2015) Kualitas daging sapi wagyu dan daging sapi bali yang disimpan pada suhu -19°C. *Indo. Med. Vet.*, 4 (3), pp. 178-185.
- Setyowatiningsih, L & Surati. (2017) Hubungan Higiene Sanitasi dengan Kejadian Infeksi *Soil Transmitted Helminths* pada Pemulung di TPS Jatibarang. *Jurnal Riset Kesehatan*, 6 (1), pp. 40-44.
- Sitanggang, L., Lion, E., & Offeny. (2021) Perspektif Mahasiswa Prodi PPKn Universitas Palangka Raya tentang Budaya Populer Korea (K-Pop) terhadap Gaya Hidup. *Jurnal Paris Langkis*, 1 (2), pp. 23-35.
- Soekresno. (2000) *Management Food and Beverage, Service Hotel*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Soeparno. (2005) *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Soesetyaningsih, E & Azizah. (2020) Akurasi Perhitungan Bakteri pada Daging Sapi Menggunakan Metode Hitung Cawan. *Berkala Sainstek*, 8 (3), pp. 75-79.
- Sofos, J.N. (2014) *Chapter 6 – Meat and Meat Products, in: Lelieveld, Y.M. (Ed.), Food Safety Management*. San Diego: Academic Press, pp. 119-162.

- Sugiyono. (2014) *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015) *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D)*. Bandung: Alfabeta.
- Sukmawati, Sahani, W., & Haderiah. (2018) Gambaran Higiene Sanitasi dan Kualitas Bakteriologis pada Air Minum Isi Ulang di Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar. *Global Health Science*, 3 (2), pp. 96-100.
- Sujarweni, V.W. (2014) *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Gava Media.
- Suluh, D. G. (2019) Studi Perkembangan Kuman pada Daging Se'l yang Dikemas Divakum dan Dikemas Tanpa Divakum. *Oehonis: The Journal of Environmental Health Research*, 3 (1), pp. 167-174.
- Susanna, D., Eryando, T., & Kusuma, A. (2015) The Relationship Between Knowledge and Behaviour of Food Handlers to Escherichia coli Contamination in Serving Foods in a Campus. *World Applied Sciences Journal*, 33 (7), pp. 1125-1131.
- Sutiknowati, L.I. (2016) Bioindikator Pencemar, Bakteri *Escherichia coli*. *Oseana*, 41 (4), pp. 63-71.
- Tamal, M.A & Aryanto, D. (2020) Efektivitas Air Rebusan Bawang Dayak (*Eleutherine palmifolia* (L.) Merr) dalam Menghambat Pertumbuhan Bakteri *Escherichia coli* pada Daging Sapi. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 11 (1), pp. 16-26.
- Tamboss, C. (2014) Kehidupan Mikrobial pada Daging [Internet]. Tersedia dari <<http://kesmavet.ditjenpkh.pertanian.go.id/index.php/berita/tulisan-ilmiah-populer/116-kehidupan-mikrobial-pada-daging>> [Diakses 28 Februari 2022].
- Tamimi, M. H. (2019) Deteksi Kerusakan Daging Ayam Berdasarkan Masa Simpan Akibat Terkontaminasi *Escherichia coli* Menggunakan *Electronic Nose*. *Skripsi thesis, Universitas Airlangga*.
- Taslim, V.A & Pramuditha, C.A. (2021) Pengaruh Harga, Promosi, Kualitas Produk dan Lokasi Terhadap Minat Beli Konsumen Pada Restoran Magal Korean BBQ House Palembang. *Publikasi Riset Mahasiswa Manajemen*, 2 (2), pp. 143-153.
- Traveloka. (2019) Pochajjang – Palagan Yogyakarta. Tersedia dari <<https://www.traveloka.com/id-id/restaurants/indonesia/detail/pochajjang-palagan-yogyakarta-110984/photos>> [Diakses 5 Juli 2022]
- Turner, S.M., Scott-Tucker, A., Cooper, L.M., Henderson, I.R. (2006) Weapons of Mass Destruction: Virulence Factors of The Global Killer Enterotoxigenic *Escherichia coli*. *FEMS Microbiol Lett*, 236 (1), pp. 10-20.
- Utami, A.P. (2021) Kajian Literatur: Hubungan Personal Higiene Penjamah Makanan dengan Kontaminasi Escherichia Coli pada Makanan. *Journal of Food and Culinary*, 4 (1), pp. 25-37.

- Vera, N., Haris, M.I., & Wibowo, A. (2021) Efek Pencairan Daging dengan Berbagai Metode Thawing terhadap Karakteristik Kualitas Daging Sapi Beku. *Peternakan Mulawarman: Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 4 (1), pp. 6-12.
- Vida, S., Tăbăran, A., Reget, O.L., Făt, A.I., Mihaiu, M., & Dan, S.D. (2016) Microbiological Hazards Assessment of Psychrotrophic Microflora in Bovine Carcasses Slaughtered in North West Romania, *Bulletin of the University of Agricultural Sciences & Veterinary Medicine Cluj-Napoca. Veterinary Medicine*, 73 (2), pp. 369-375.
- Wang, Z. (2014) Changes to American, Korean, and Chinese Barbecue Over Centuries. *Artifacts Journal University of Missouri*, 9.
- Wiastuti, R.D & Pratiwi, C. (2019) Analisis Isi Terhadap Atribut Restoran dengan Konsep Korean Barbecue di Jakarta. *Pariwisata*, 6 (2), pp. 116-127.
- Widyastuti, N., Nissa, C., & Panunggal, B. (2018) *Manajemen Pelayanan Makanan*. Yogyakarta: K-Media.
- Yunus, S. P., Umboh, J. M. L., & Pinontoan, O. (2015) Hubungan *Personal Higiene* dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi *Escherichia coli* pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado dan Kota Bitung. *JIKMU*, 5 (2), pp. 210-220.
- Yun, J. A. (2015) *K-Food: Combining Flavour, Health, and Nature*, pp 65. Korean Culture and Information Service.
- Yunita, M., Hendrawan, Y., & Yulianingsih, R. (2015) Analisis Kuantitatif Mikrobiologi pada Makanan Penerbangan (*Aerofood ACS*) Garuda Indonesia Berdasarkan TPC (*Total Plate Count*) dengan Metode *Pour Plate*. *Jurnal Keteknik Pertanian Tropis dan Biosistem*, 3 (3), pp. 237-248.