

## DAFTAR PUSTAKA

- Adams. M, Motarjemi. Y. 2004. *Dasar-Dasar Keamanan Makanan Untuk Petugas Kesehatan*. EGC, Jakarta
- Anwar.H; Sudarso; Kuslan; Rusmiati, Tanudjaja, Rutini; Karmini,M; Soemini A.R;Marlina,Nina; Sanropie,D; Purawidjaja,T. 1986 *Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi*.
- Badan Perlindungan Konsumen Indonesia. 2007.Hasil Kajian Badan Perlindungan Konsumen (BKPN) di Bidang Pangan Terkait Perlindungan Konsumen.Jakarta : Departemen Perdagangan Republik Indonesia. Depkes RI, Jakarta
- BSN, 1998 . Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis. Departemen Perindustrian Insonesia. SNI 01-4852-1998.
- CAC (Codex Allimentarius Commission). 1993. *Guidelines for the Application of the Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System*, Rome:FAO.
- Cliver, DO., Ak, NO, and Kasper, CW. 1994. Cutting Boards of Plastic and Wood Contaminated Experimentally With Bacteria. *Journal Food Protect.* 57:16-22
- Dalilah. E. 2006. Evaluasi Nilai Gizi dan Karakteristik Protein Daging Sapi dan Hasil Olahannya. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor.
- Daniel, Y.C Fung, M.N. Hajmeer, C.L. Kastner, J.T. Kastner, J.L.Marsden,K.P. Penner, R.K. Phebus, J.S.. Smith,and M.A. Vanier. 2001. *Meat Safety. In: Meat Science and Applications*. Edited : Hui, Y.H., Wai-Kit Nip, R.W. Rogers, and O.A. Young. MArcell Dekker,Inc., New York-Basel.
- Depkes RI (1998). *Pedoman Pembinaan dan Pengawasan Sanitasi Makanan*. Depkes RI, Jakarta
- Depkes RI (2000). *Buku Panduan Strategi Promosi Kesehatan di Indonesia*. Depkes RI, Jakarta.
- Depkes RI (2003). *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Direktorat Jenderal Bina Kesehatan Masyarakat. Direktorat Gizi Masyarakat, Jakarta
- Diparda (2010). *Konsep dan Definisi Hotel*. Diakses dari google.com pada 19 Mei 2010
- Direktur Jenderal Bina Produksi Peternakan Departemen Pertanian. 2003.

- Buku Statistik Peternakan Tahun 2003. Jakarta: Departemen Pertanian.
- Disnaksulsel (2010). Mengenal Jenis dan Kualitas Daging Ternak. Diakses dari google.com pada tanggal 10 Juni 2010
- Djaja, MI. 2003. Kontaminasi E.Coli Pada makanan Dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) Di Jakarta Selatan. Makara, Kesehatan, Vol.12, No.1, Juni 2008 : 36-41
- Dominique, B., Volker, R. (2007). Security Wood Cutting Board: Remobilization Bacteria From Pine, Beech, and Polyethylene. British Food Journal, Vol.109 ISS:4, pp.315-322
- Fatimah, S., Kuntjoro, T., Castro, T. (2007). Pengaruh Pelatihan Kuliner Bagi Juru Masak Terhadap Mutu Makanan Pasien Di RDUD DR. WAHIDIN SUDIROHUSODO MAKASSAR. Jurnal Gizi Klinik Indonesia, Vol.4, No.2, November 2007 : 87-91
- Forsythe, S.J. and P.R. Hayes. 1998. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. An Aspen Publication, Aspen Publishers Inc., Gaithersburg, Maryland.
- Harmayani, E., E. Santoso, T. Utami, dan S. Raharjo. 1996. Identifikasi bahaya kontaminasi *S. aureus* dan titik kendali kritis pada pengolahan produk daging ayam dalam usaha jasa boga. Agrotech, Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian 16(3): 7 15.
- Kepmenkes.2003. Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomer : 1098/Menkes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Diakses dari google.com pada 15 Mei 2010
- Keswandani, R. 1996. Identifikasi titik pengendalian kritis pengolahan produk daging dan ikan dari industri jasa boga golongan A-2 terhadap cemaran bakteri *Salmonella* sp. Skripsi Jurusan Pengolahan Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta. 96 hlm.
- Kurdanti, W. 2001. *Pengaruh Pengendalian Titik Kritis Pada Pengolahan Telur Ayam Berkuah Santan Terhadap Total Angka Kuman Di Instalasi Gizi RSUP Dr. Sardjito Yogyakarta* [ Laporan Penelitian ] Yogyakarta : -
- Moehyi, S.(1992) .*Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Bhratara, Jakarta
- Mukartini, S., C. Jehne, B. Shay, and C.M.L. Harper. 1995. Microbiological status of beef carcass meat in Indonesia. J. Food

Safety 15: 291 303.

- Mukhtar, 2004. *Usaha Pengelolaan Dapur Dapat Meningkatkan Kualitas Makanan Pada Hotel* [ Laporan Penelitian ] Sumatera Utara : -
- Mulyawanti, I dan Dewantari, KT. 2010. Studi Penerapan HACCP Pada Pengolahan Sari Buah Jeruk Siam (Studi Kasus di Citrus Centre Kab. Sambas, Kalbar) Balai Libang Pascapanen Pertanian, Bogor.
- Notermans,S., Gallhoff, G., Zwietering, M.H. and Mead, G.C. (1995a). *The HACCP concept. Specification of criteria using quantitative risk assessment. Food Microbiology (London)*, 12, 81-90
- Notoatmodjo, S. (2003) *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*, Rineka Cipta, Jakarta
- Notoatmodjo, S. 2005. *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Rineka Cipta , Jakarta
- Nurliana, 2004. *Tinjauan Terhadap Peran HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Dalam Mengendalikan Bahaya Kimia Pada Makanan* [ Laporan Penelitian ] Bogor : -
- Nuryani, Ag.B ; Darmanto, YS; Agustini, TW. Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku Dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (Studi Kasus di Kota Semarang dan Kabupaten Cilacap) diakses dari [www.pdfactory.com](http://www.pdfactory.com)
- Palmer, N. (2005). *Buku Pedoman Standar Makanan Aman Dan Hygiene Starwood hotel dan Resort World Inc*. Asia Pasifik
- Prasetyaningsih, A, Sudargo, T, Susilo, J. Pengetahuan Sikap dan Keterampilan Penjamah Makanan yang Diberi Pelatihan Keamanan Pangan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jantung Harapan Kita, *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 2005:2(2):68-74
- Purnamawijayanti, H.A (2001). Santasi dan Keamanan Makanan disampaikan dalam pelatihan Pengelolaan Usaha Jasa Boga Sanitasi dan Keamanan Makanan. Akademi Kesejahteraan Sosial Tarakanita, Yogyakarta
- Puspita,W.L, Prawiningdyah Y, Zuhrotun F. *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Terhadap Penurunan Bahaya Mikrobiologis pada Makanan Khusus Anak Berbasis Hewani di Rumah Sakit Umum Daerah Dr.Sordarso Pontianak*. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 2010:7(1):8-16
- Schroeder,R.M. and Matchhes, J.R. (1991). *A Hazardz Analysis Critical Control Point HACCP program for the production of imitation crab*. *Journal of Food Protection*, 54, 825

Sekretariat Jenderal Jejaring Inteligen Pangan (2005).Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan.*Food Watch Sistem Keamanan Pangan Terpadu*,pp.1-4.

Siswono, 2010. Amankan produk pangan dari cemaran berbahaya. Diakses dari gizi.net pada 19 Mei 2010

Sudarmaji, 2005 . Analisis Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (*hazard analysis critical control point*) *JURNAL KESEHATAN LINGKUNGAN VOL. 1, NO.2, JANUARI 2005*

Suklan, H. (1998). *Pedoman Pelatihan System Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) untuk Pengolahan Makanan*.Jakarta: Depkes RI

Supranto, J. 2001. Pengukuran Tingkat Kepuasan Pelanggan. Edisi Baru. PT. Rineka Cipta. Jakarta.

Titiek FD dan Rahayu, S. 2007. Cemaran Mikrobial Pada Produk Pertanian, Penyakit Yang Ditimbulkan Dan Pencegahannya. *Jurnal Litbang Pertanian, 26(2), 2007*

Van der Spiegel, M., P.A. Luning, G.W. Ziggers, and W.M.F Jongen. 2003. Towards a Conceptual Model to measure Effectiveness of Food Quality Systems. *Trends in Food Science & Technology*. 14:424-431.

Winarno, F.G. 1997. *Keamanan Pangan*. Institut Pertanian Bogor