

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Mokhammad Ali Zaenal. (2017). Studi Keamanan Pangan *Food Court* Gelanggang Mahasiswa Universitas Gadjah Mada. Skripsi. Yogyakarta: UGM.
- Adiningsih, Melani Wahyu. (2009). Aspek Mikrobiologis Daging Ayam Beku yang Dilalulintaskan Melalui Pelabuhan Penyebrangan Merak. Teses. Bogor: IPB.
- Aerowisatafood (2017). Profil Aerofood ACS Garuda Indonesia Group. Diakses pada 19 Januari 2019 <https://aerowisatafood.com/en/profile/>
- Ansari-Lari, M., Soodbakhsh, S., & Lakzadeh, L. (2010). *Knowledge, Attitudes And Practices Of Workers On Food Hygienic Practices In Meat Processing Plants In Fars, Iran. Food control, 21(3), 260-263.*
- Alwi, Kayyis. (2015). Hubungan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Keamanan Pangan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Uji Mikrobiologi di Pondok Pesantren. Skripsi. Yogyakarta: UGM.
- Amiruddin, R. R., Darniati, D., & Ismail, I. (2017). Isolasi Dan Identifikasi Salmonella Sp Pada Ayam Bakar Di Rumah Makan Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner, 1(3), 265-274.*
- Amrulloh, Rizky. (2012). Analisis Penerapan Sistem Keamanan Pangan dengan Pendekatan Prinsip HACCP pada Beberapa Katering Terpilih di Kota Depok Jawa Barat Tahun 2012. Skripsi. Jakarta: UI.
- Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik.* Jakarta: Rineka Cipta.
- Astuti, Windhi. (2012). Pengaruh Pemberian Makanan Tambahan dalam Menu Makan Siang Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Unit Filling PT. Indo Accidatama Kemiri Kebakkramat Karanganyar. Skripsi. Solo: Universitas Sebelas Maret
- Badan Standardisasi Nasional (1999). *Pedoman Penyusunan Rencana Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP).* BSN, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). *Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur, dan Susu, serta Hasil Olahannya (SNI 2897:2008).* Diakses dari [http://dlscrib.com_sni-28972008-metode-pengujian-cemaran mikroba-dlm-daging-telursusuampolahan.pdf](http://dlscrib.com_sni-28972008-metode-pengujian-cemaran-mikroba-dlm-daging-telursusuampolahan.pdf) pada tanggal 21 November 2018
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *SNI 01-3924-2009. Mutu Karkas dan Daging Ayam.* Badan Standardisasi Nasional, Jakarta.
- Bilikon, Maria Olivia Ero. (2017). Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* Pada Usaha Jasa boga di Kecamatan Kotagede, Yogyakarta. *Jurnal Prodi Biologi, Volume 6, Nomor 6.*
- BPOM, RI. (2008). *Pengujian Mikrobiologi Pangan.* Info POM, 9(2), 3.
- Bou-Mitri, C., Mahmoud, D., El Gerges, N., & Jaoude, M. A. (2018). *Food Safety Knowledge, Attitudes And Practices Of Food Handlers In Lebanese Hospitals: A Cross-Sectional Study. Food control, 94, 78-84.*
- Byakika, S., Mukisa, I. M., Byaruhanga, Y. B., Male, D., & Muyanja, C. (2019). *Influence Of Food Safety Knowledge, Attitudes And Practices Of Processors On Microbiological Quality Of Commercially Produced Traditional Fermented Cereal Beverages, A Case Of Obushera In Kampala. Food Control, 100, 212-219*

- Creswell, J. (2008). *Educational Research. Planning, conducting, and evaluating quantitative and qualitative research*. Pearson-Prentice Hall.
- Damanik, Indra Rukmana. (2012). Analisis Penerapan Prinsip Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta Tahun 2012. Skripsi. Jakarta: UI.
- Djekic, I., Kuzmanović, J., Anđelković, A., Saračević, M., Stojanović, M. M., & Tomašević, I. (2016). *Effects Of HACCP On Process Hygiene In Different Types Of Serbian Food Establishments*. *Food control*, 60, 131-137.
- Eves, A., & Dervisi, P. (2005). *Experiences Of The Implementation And Operation Of Hazard Analysis Critical Control Points In The Food Service Sector*. *International Journal Of Hospitality Management*, 24, 3-19.
- Fardiaz, S. (1994). Pengendalian Keamanan Pangan dan Pengerapan HACCP dalam Perusahaan Jasa boga. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. V, No. 3, pp: 71-78.
- FSAI. (2008). *HACCP Catering: A Food Safety Management System*. Ireland: FSAI.
- Febriana, R. dan Artanti, G. D. (2009). *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Penyelenggara (tidak)raan Warung Makan Kampus*. Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner, Vol. 1, No.1.
- Garayoa, Roncesvalles., Vitas, Ana Isabel., Lesturia, Maria Diez., Jalon, Isabel Garcia. (2012). *Food Safety And The Contract Catering Companies: Food Handlers, Facilities And HACCP Evaluation*. *Jurnal Food Control*, 2006 - 2012.
- Kartika, E., Khotimah, S., & Yanti, A. H. (2014). Deteksi Bakteri Indikator Keamanan Pangan Pada Sosis Daging Ayam Di Pasar Flamboyan Pontianak. *Protobiont*, 3(2).
- Kementerian Kesehatan RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa boga. Jakarta: Kemenkes.
- Kementerian Kesehatan RI. (2013). Pedoman PGRS Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Kemenkes.
- Kharisma, A. D. M. (2018). *In-flight Catering Service and Food Safety: Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Point System in PT Aerofood ACS Surabaya*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), 17-25.
- Krisnamurni, S. (2017). Keamanan Pangan pada Penyelenggara (tidak)raan Makanan di Rumah Sakit. Dibawakan pada Pertemuan Ilmiah Nasional Asosiasi Dietisien Indonesia ke III, Semarang.
- Ko, W. H. (2013). *The Relationship Among Food Safety Knowledge, Attitudes And Self-Reported HACCP Practices In Restaurant Employees*. *Food control*, 29(1), 192-197.
- Kokkinakis, E., Kokkinaki, A., Kyriakidis, G., Markaki, A., & Fragkiadakis, G. A. (2011). *HACCP Implementation In Local Food Industry: A Survey In Crete, Greece*. *Procedia Food Science*, 1, 1079-1083.
- Kusuma, Wijaya. (2015). "Ratusan Karyawan Pabrik Rambut Palsu Keracunan Opor Ayam." *Tribunnews*.
- Moehyi, Sjahmien. (1999). *Penyelenggara (tidak)raan Makanan Institusi dan Jasa boga*. Jakarta: Penerbit Bhratara.

- Moleong, L.J. (2007). *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Mortimore, S. E dan Wallace, C. A, (2005). *HACCP Sekilas Pandang*. Jakarta: EGC.
- Mountney GJ. (1983). *Poultry Product Technology*. Westport, Connecticut: The Avi Publishing Company.
- Nasution, Rozaini. (2003). *Teknik Sampling*.
- Notoadmodjo, Soekidjo. (2007). *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, Soekidjo. (2010). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Nurlela, Euis. (2011). Keamanan Pangan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit. *Media Gizi Masyarakat Indonesia*, Vol. 1, No. 1, Agustus 2011: 1-7.
- Nursalam. (2003). *Konsep & Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan: Pedoman Skripsi, Tesis, dan Instrumen Penelitian Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Nurtika, Ema. (2014). *Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan Penjamah Makanan di Kantin Universitas Gadjah Mada*. Skripsi. Yogyakarta: UGM.
- Nurudin, M., Mara, M. N., & Kusnandar, D. (2014). Ukuran Sampel dan Distribusi Sampling dari Beberapa Variabel Random Kontinu. *BIMASTER*, 3(01).
- Purnawiyayanti, H. (2001). *Sanitasi Higiene dan Kesehatan Kerja dalam Pengelolaan Makanan*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Puspita, W. L., Prawiningdyah, Y., & Nisa, F. Z. (2010). Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* Terhadap Penurunan Bahaya Mikrobiologi Pada Makanan Khusus Anak Berbasis Hewani Di Rumah Sakit Dr. Soedarsono Pontianak. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(1), 8-16.
- Puspitasari, Febrina Dwi. (2015). *Tinjauan HACCP Makanan Rendang pada Salah Satu Rumah Makan Padang di Kentungan, Depok, Sleman*. Skripsi. Yogyakarta: UGM.
- Raco, J. R. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif Jenis, Karakteristik, dan Keunggulannya*. Jakarta: PT Gramedia Widiasarana Indonesia.
- 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.
- Rauf, Rusdin. (2013). *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rencher, Alvin C. (2007). *Methods of Multivariate Analysis*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Rudiyanto, H. (2016). *The Study of Good Manufacturing Practices (GMP) and Good Quality Wingko Based on SNI-01-4311-1996*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 148-157.
- Romanda, F., Priyambodo, P., & Risanti, E. D. (2017). Hubungan Personal Hygiene Dengan Keberadaan Escherichia Coli Pada Makanan Di Tempat Pengolahan Makanan (TPM) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta. *Biomedika*, 8(1).
- Saridewi, I., Pambudi, A., & Ningrum, Y. F. (2016). Analisis Bakteri Escherichia Coli Pada Makanan Siap Saji Di Kantin Rumah Sakit X Dan Kantin Rumah Sakit Y. *Bioma*, 12(2), 90-103.

- Siagian A. (2002). Mikroba patogen pada makanan dan sumber pencemarannya. Standar Nasional Indonesia. (2009). Mutu Karkas dan Daging Ayam. SNI 3924:2009. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Sudarmaji, S. (2005). Analisis Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (*Hazard Analysis Critical Control Point*). *Jurnal Kesehatan Lingkungan Unair*, 1(2).
- Sugiyono. (2011). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Afabeta.
- Suma'mur. (2009). Higiene Perusahaan dan Kesehatan Kerja. Jakarta: Sagun Seto.
- Sunaryo, Slamet. (2011). Hubungan Pengetahuan dengan Sikap dan Tindakan Penjamah Makanan dalam Aspek Keamanan Pangan pada Usaha Rumah Makan Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) di Pantai Kuwaru Kabupaten Bantul. Skripsi. Yogyakarta: UGM.
- Sutiknowati, L. I. (2016). Bioindikator Pencemar, Bakteri *Escherichia coli*.
- Taylor, E. (2001). *HACCP In Small Businesses: Benefit Or Burden. Food Control*, 12, 217-222.
- Triharjono, A., Probowati, B. D., & Fakhry, M. (2016). Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedures* Kerupu Kamplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Agrointek*, 7(2), 78-85.
- Trisnaini, Inoy. (2012). *Hazard Analysis and Critical Control Point Meat Balls Making Process in Installation of Nutrition in Hospital. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional* Vol. 7, No. 3.
- Ulfah, N. F. (2017). Isolasi Dan Identifikasi *Escherichia Coli* Pada Ayam Panggang Di Beberapa Rumah Makan Di Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh (*Isolation and Identification Escherichia coli in Roasted Chicken from Restaurant in Syiah Kuala, Banda Aceh*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Veteriner*, 1(3), 383-390.
- Utari, Lasmi Ken. (2016). Status Mikrobiologis Daging Broiler di Pasar Tradisional Kabupaten Pringsewu. Skripsi. Lampung: Universitas Lampung.
- Yuliawati, Devi. (2009). Evaluasi Kesiapan Instalasi Gizi Rumah Sakit dalam Menerapkan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP): Perbandingan antara Rumah Sakit ISO 9001 dan Rumah Sakit Non ISO 9001. Tesis. Yogyakarta: UGM.
- Yuniarti, R., Azlia, W., dan Sari, R. A. (2015). Penerapan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Proses Pembuatan Keripik Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, Vol. 14, No. 1.
- Vidi, Katering. (2016). Keunggulan Vidi. Diakses pada 19 Januari 2019 <http://vidicateringjogja.com/keunggulan-catering-vidi-jogja/>
- WHO. (2009). *Food Hygiene*. WHO: Rome.