

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Mokhamad Ali Zaenal.(2017). Studi Keamanan Pangan Food Court Gelanggang Mahasiswa Universitas Gadjah Mada. Skripsi. Yogyakarta: UGM.
- Anwar, F. (2004). Keamanan Pangan. Dalam :Pengantar Pangan dan Gizi. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Adams, M, Motarjemi, Y. (2004). Dasar-Dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan. Jakarta: EGC.
- Adesiyun, A., N. Offiah, N. Seepersadsingh, S. Rodrigo,V. Lashley, and L. Musai. (2007). *Antimicrobial resistance of Salmonella spp. and Escherichia coli isolated from table eggs. J. Sci.* 18(4):306-311.
- Adisasmitho,Wiku. (2006). Sistem Manajemen Lingkungan Rumah Sakit. Jakarta
- Afifah, N.(2013). Uji Salmonella-Shigella pada telur ayam yang disimpan pada suhu dan waktu yang berbeda. *Jurnal Ilmiah Edu Research* 2(1):35-46.
- Agustina, F., Pambayun, R. and Febry, F. (2009). Tradisional Di Lingkungan Sekolah Dasar Di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang Tahun 2009.
- Angelillo Italo, Viggiani, Nunzia, G. R. .(2013). *HACCP and Food Hygiene in Hospital: Knowledge, Attitudes, and Practices of Food Services Staff in Calabria, Italy, Infection Control and Hospital Epidemiology*, 25(1), pp. 16–20.
- 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.
- Arisman. (2000). Identifikasi Perilaku Penjamah Makanan yang Berisiko Sebagai Sumber Keracunan Makanan, Laporan Hasil Penelitian Lembaga Penelitian Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Azwar, A. (1990). Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan. Jakarta. Yayasan Mutiara.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2016). Laporan Tahunan 2016 Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. Jakarta: Badan POM RI.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1998). Sistem Analisa dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya. SNI 01-4852-1998. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2008. Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya. *SNI 2897:2008*.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2009. Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. *SNI 7388:2009*.
- Baylis C, Uyttendaele M, Joosten H, Davies A. (2011). *The Enterobacteriaceae and Their Significance To The Food Industry. Brussels: International Life Sciences Institute, ILSI Microbiological Issues Task Force; . Report No.: ISBN.*
- Cahyaningsih Tri Chairini , Haripurnomo, A. T.(2007) Hubungan Higiene sanitasi dan perilaku penjamah makanan dengan kualitas bakteriologis peralatan makan di warung makan, *Berita Kedokteran Masyarakat*, 25(4), pp. 269–279. doi: 10.22146/bkm.3552.
- 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.
- Depkes RI. (2004). Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Jakarta: Ditjen PPM dan PL.
- Depkes. (2000a). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*, Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis (ABTKK), Dirjen PPM & PL,Depkes RI, Jakarta.
- Depkes. (2005). Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit (PGRS), Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat.
- Departemen Kesehatan RI. (2013). Buku pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit, Dirjen Pelayanan Medik. Direktorat Rumah Sakit khusus dan Swasta, Jakarta.
- Dirjen PPM & PL.(2000). Bakteri Pencemar Makanan dan Penyakit Bawaan Makanan.Jakarta: Depkes RI



- S., Rosidi, A., & Hendarsari, E. (2013). No Title Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan tentang Higiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Gizi Unimus*, 4(8), 30–38.
- Frazier, W.C. and D.C. Westhoff. (1988). *Food microbiology 4th ed.* McGraw Hill. New York.
- Forsythe, S.J and Hayes P.R., (1998). *Food Hygiene, Microbiology and HACCP* Aspen Publishers, Inc, All rights reserved, Maryland : 277-303
- Green, L.W., (1980). *Health Education Planning: a diagnostic approach.* (1st edition). California: Mayfield Publishing Company.
- Jawetz E, Melnick J and Adelberg E. (2005). *Mikrobiologi Kedokteran.* Jakarta : Salemba Medika.
- Kepmenkes RI No.1098/Menkes/SK/VII/2003 tentang *Persyaratan tempat pengolahan makanan.* Depkes RI: Jakarta
- Kepmenkes RI No.1096/Menkes/SK/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga. Depkes RI: Jakarta
- Krisnamurni, S. *Keamanan Pangan pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit.* Dibawakan pada Pertemuan Ilmiah Nasional Asosiasi Dietisien Indonesia ke III, Semarang, Indonesia, 19–21 Juli 2007.
- Kistyarini. (2014). <https://regional.kompas.com/read/2014/11/22/10244231/Ratusan.Karyawan.Pabrik.Wig.Keracunan> (diakses pada tanggal 12 Desember 2018)
- Kuswarno, Engkus. (2009). *Metode Penelitian Komunikasi : Fenomenologi, Konsepsi, Pedoman dan Contoh Penelitiannya,* Widya Padjajaran, Perpustakaan Pusat UII
- Kusuma, H. S., Pasanda, A., Nugraheni, K., & Nissa, C. (2017). Perubahan pengetahuan penjamah makanan hotel setelah penyuluhan higiene perorangan. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 6(1), 71– 75.
- Khairina, A.D. (2018). *Gambaran Kelaikan Sanitasi Konter Makanan dan Pengaruh Media Visual Higiene Sanitasi Makanan terhadap Praktik Higiene Perseorangan Penjamah Makanan di Kantin FKKMK UGM.* Yogyakarta. Skripsi. Yogyakarta : UGM
- Mudey, A. B., Kesharwani, N., Mudey, G A., Goyal, R. C., Dawale, A. K., Wagh V. (2010). Health Status and Personal Hygiene among Food Handlers Working at Food Establishment around a Rural Teaching Hospital in Wardha District of Maharashtra, India. *Global Journal of Health Science.* 2(2):198-206
- Maddox, I.S. (1994) *The Hazard Analysis Critical Control Point System (HACCP), Practical Sanitation in the Food Industri,* Gordon and Breach Science Publishers, New Zealand.
- Mudey, A. B., Kesharwani, N., Mudey, G A., Goyal, R. C., Dawale, A. K., Wagh V. (2010). Health Status and Personal Hygiene among Food Handlers Working at Food Establishment around a Rural Teaching Hospital in Wardha District of Maharashtra, India. *Global Journal of Health Science.* 2(2):198-206
- Mutia IZdaharra, R. (2017). Identifikasi Cemaran Escherichia coli pada telur ayam ras yang dijual di swalayan daerah Darussalam Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh, *JIMVET.* 01(4):644-649 (2017), 7(ii), p. 170.
- Murdiati, T.B. dan I. Sendow. (2006). Zoonosis yang ditularkan melalui pangan. *WARTAZOA* 16(1):14-20.
- Mukono, H.J. (2008). *Pencemaran Udara dan Pengaruhnya Terhadap Gangguan Saluran Pernafasan.* Cetakan Ketiga. Airlangga University Press. Surabaya.
- Moehyi, Syahmin. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga,* Penerbit Bhratara, Jakarta.
- Nurlaela, E. et al. (2011). *Food Security and Behaviour of Food Handlers in Hospital Nutrition Installation.,* Keamanan pangan dan perilaku penjamah makanan, 1(1), pp. 1–7.
- Nuraya dan Nindya (2017). Hubungan Praktik Personal Hygiene Pedagang dengan Keberadaan Bakteri Escherichia Coli dalam Jajanan Kue Lapis di Pasar Kembang Kota Surabaya. *Media Gizi Indonesia.* Vol 12.No 1 Januari- Juni 2017. hlm 7-13
- Notoatmodjo, Soekidjo. (2003) *Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan.* Bineka Cipta. Jakarta
- Notoatmodjo, S. (2007). *Perilaku Kesehatan dan Ilmu Perilaku,* Jakarta: PT Rineka Cipta



Analisis Perilaku Higiene Individu Penjamah Makanan, HACCP, dan Cemaran Mikrobiologi pada Menu Makanan

Berbahan Dasar Telur Di Katering Wilayah Sleman dan Yogyakarta

Alifah Sharfina Hanifi, Ika Ratna Palupi S.Gz, M.S.c, RD; R.Dwi Budiningsari, SP, M.Kes, Ph.D

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

- Olivia Maria, Rahayu Tutiek, R. A. (2017). Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* pada Usaha *Jasaboga* di Kecamatan Kotagede, Yogyakarta, *Jurnal Prodi Biologi*, 6(6), pp. 343–349.
- Pasaribu, N. (2017). Jumlah cemaran mikrob pada telur ayam ras yang dijual di swalayan daerah Darussalam Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. Skripsi. Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Pendit, Putu Laxman. (2003). Penelitian Ilmu Perpustakaan dan Informasi: *Sebuah Pengantar Diskusi Epistemologi dan Metodologi*. Jakarta : Fakultas Sastra Indonesia
- Potter, & Perry, A. G. (2007). Buku Ajar *Fundamental Keperawatan: Konsep, Proses, Dan Praktik*, edisi 4, Volume.2. Jakarta: EGC.
- Rapiasih, Ni Wayan. (2009). Pengaruh Pelatihan Hygiene Sanitasi terhadap Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RSUP Sanglah Denpasar. Tesis. Progran Studi S2 Ilmu Kesehatan Masyarakat, Universitas Gadjah Mada.
- Rizky, A. (2012) Analisis Penerapan Sistem dengan Pendekatan Prinsip HACCP pada beberapa katering terpilih di Kota Depok Jawa Barat Tahun 2012. Availableat:http://journals.lww.com/academicmedicine/Abstract/1990/09000/The_assessment_of_clinical.45.aspx.
- Riyanto, A., & Abdillah, A.D. (2012). Faktor yang mempengaruhi kandungan E. coli makanan jajanan SD di wilayah Cimahi Selatan. *Majalah Kedokteran Bandung*, 44(2), 77-82. Diakses dari http://journal.fk.unpad.ac.id/index.php/mkb/article/viewFile/127/pdf_33.
- Sani, Norrakiah A. & Siow, Oi Nee. (2013). Knowledge, attitude and practices of food handlers on food safety in food service operations at the Universiti Kebangsaan Malaysia. *Science Direct:Food Control* 37 (2014) 210-217
- Sharif, L. and Obaidat, M. M. (2013). *Food Hygiene Knowledge , Attitudes and Practices of the Food Handlers in the Military Hospitals*. (January), pp. 3–10. doi: 10.4236/fns.2013.43033.
- Sudarmaji (2005). Analisis Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (*Hazard Analysis Critical Control Point*), *Kesehatan Lingkungan*, 1(2), pp. 183–191.
- Susanna Dewi, Nuraini Putri (2014) . Karakteristik dan Pengetahuan Penjamah Makanan dengan Perilaku tentang Higiene Perorangan pada Proses Pengolahan Makanan di Katering "X" Jakarta Tahun 2014. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Schmitt, R., Bryan F.L.; Jermini, M., Chilufya, A.N., Hakalima, A.T., Zyuulu, M., Mfume, E., Mwande, C., Mullungushi, E., dan Lubasi D. (1997). Hazard and Critical Control Point of Food Preparation in Homes in Which Person Had Diarrhea in Zambia. *J. Food Protein*. 60(2): 161-171.
- Soekresno dan I.N.R Pendit. (2010). *Petunjuk Pramusaji Food and Beverage Service*. PT.Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Sofiana, E. (2012). Hubungan higiene dan sanitasi dengan kontaminasi *Escherichia coli* pada jajanan Sekolah Dasar Kecamatan Tapos Depok Tahun 2012. (Skripsi yang tidak dipublikasikan). Universitas Indonesia, Depok. Diakses dari <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20319719-SPDF-Erna%20Sofiana.pdf>
- Suter, I.K. (2000). *Kajian Aplikasi Teknologi Pangan dalam Upaya Menghasilkan Produk Bermutu*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada Press
- Syafitri, A. (2017). Pengawasan Tempat Pengelolaan Makanan dan minuman Oleh Dinas Kesehatan di Kota Pekanbaru, *JOM Fisip*, 4(2), pp. 287–301
- Standar Nasional Indonesia (SNI 01-4852) (1998). *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*, Badan Standarisasi Nasional (BSN), Jakarta.
- United States Departement of Agriculture (USDA), (1997) *Guidebook for the Preparation of HACCP Plans*.
- World Health Organization. (2015) *Regional Office for South-East Asia. Penyakit Akibat Keracunan Makanan*.
- Widyana L, Puspita, D. (2010). Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* terhadap penurunan bahaya mikrobiologis pada makanan khusus anak berbasis



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Analisi Perilaku Higiene Individu Penjamah Makanan, HACCP, dan Cemaran Mikrobiologi pada Menu Makanan

Berbahan Dasar Telur Di Katering Wilayah Sleman dan Yogyakarta

Alifah Sharfina Hanifi, Ika Ratna Palupi S.Gz, M.S.c, RD; R.Dwi Budiningsari, SP, M.Kes, Ph.D

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

- newani di Rumah Sakit Umum Daerah', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(1), pp. 8–16.
- Widyoko, E.P. (2014). *Penilaian Hasil Pembelajaran di Sekolah*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- 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.



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

Analisi Perilaku Higiene Individu Penjamah Makanan, HACCP, dan Cemarkan Mikrobiologi pada Menu Makanan

Berbahan Dasar Telur Di Katering Wilayah Sleman dan Yogyakarta

Alifah Sharfina Hanifi, Ika Ratna Palupi S.Gz, M.S.c, RD; R.Dwi Budiningsari, SP, M.Kes, Ph.D

Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>