

## DAFTAR PUSTAKA

- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arisman. (2012). *Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: EGC.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2017). *Isu Strategis Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan (Prosiding WNPG XI Bidang 3: Peningkatan Penjaminan Keamanan dan Mutu Pangan untuk Pencegahan Stunting dan Peningkatan Mutu SDM Bangsa dalam Rangka Mencapai Tujuan Pembangunan Berkelanjutan)*. Jakarta: Direktorat Standardisasi Pangan Olahan, Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Cartwright. (2010). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sebagai Model. Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan*. INVOTEC:6(17). 510- 515
- Chandra, B. (2012). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.
- Gizaw. (2014). Food Safety Practice and Associated Factors of Food Handlers Working in Substandard Food Establishments in Gondar Town, Northwest Ethiopia, 2013/14. *International Journal of Food Science, Nutrition and Dietetics (IJFS)*,3(7),138-146.
- Greenwood, D., Slack, R., Peutherer, J. & Barer, M. (2007). *Medical Microbiology*. China: Elsevier.
- Hermiina, Rochmawati, & Selviana. (2018). Gambaran Prinsip Higiene Sanitasi dan Fasilitas Sanitasi pada Jasa *Catering* Sekolah Dasar di Kota Pontianak. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Khatulistiwa*, 5(4). doi: 10.29406/jkmm.v5i4.1759
- Husni, A. & Putra, P. (2018). *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: GadjahMada University Press.
- Hussain, M.A. (2016). Food Contamination: Major Challenges of the Future. *Foods*,5(2),1-2.
- Indrawan, R. & Yaniawati, P. (2017). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Campuran untuk Manajemen, Pembangunan, dan Pendidikan*. Bandung: PT Refika Aditama.
- Iqdhana, C., Sumardianto, D., & Sumaningrum, N. (2016). Higiene Penjamah Dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit

- Umum Daerah Gambiran Kota Kediri. *Preventia*,1(1). doi: 10.17977/Um044v1i1p7-13
- Ismail, N. (2012). *Keracunan Makanan*. Kuala Lumpur: Utusan Publications & Distributors Sdn Bhd.
- Jawetz, E., Melnick, & Adelberg's. (2004). *Mikrobiologi Kedokteran, Edisi 20*. Jakarta: EGC.
- Kartika, E, Khotimah S & Yanti, A. (2014). Deteksi Bakteri Indikator Keamanan Pangan pada Sosis Daging Ayam di Pasar Tradisional Flamboyan Pontianak. *Jurnal Protobiont*,3(2),111-119.
- Kemkes RI. (2017). *Profil Kesehatan Provinsi DIY 2017*. Retrieved from [https://www.kemkes.go.id/resources/download/profil/PROFIL\\_KES\\_PROVINSI\\_2017/14\\_DIY\\_2017.pdf](https://www.kemkes.go.id/resources/download/profil/PROFIL_KES_PROVINSI_2017/14_DIY_2017.pdf)
- Kompas. (2017, August 28). Puluhan Karyawan Keracunan Makanan, Polisi Periksa Katering. Retrieved from <https://regional.kompas.com/read/2017/08/28/22530061/puluhan>
- Lateefat et al. (2018). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Assessment of Regulated Premises: An Assessment of Standard Hotels in Ilorin Metropolis. *Journal of Health and Environmental Research*,4(2), 56-68.
- Mamuaja, C.F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- Marsanti, A.S. & Widiarini, R. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*, Cet. 1. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Moleong, L.J. (2018). *Metode Penelitian Kualitatif*, Edisi Revisi. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Nitami., M., & Arminsih, R.W. (2019) Higiene Sanitasi Penyelenggaraan Makanan berdasarkan HACCP di “J” Catering Cimanggis, Depok Jawa Barat. *Oseana*,5(3), 36-45
- Pawito. (2012). *Penelitian Komunikasi Kualitatif*. Yogyakarta: LkiS.
- Purwoko, Tjahjadi. (2007). *Fisiologi Mikroba*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.
- Pudjirahaju, A. (2018). *Bahan Ajar Gizi: Pengawasan Mutu Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.

- Puspita, L.W., Yenny, P., & Fatma, Z.N. (2010). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) terhadap Penurunan Bahaya Mikrobiologis Pada Makanan Khusus Anak Berbasis Hewani di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedarsono Pontianak. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 7(1). doi: 10.22146/ijcn.17609
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4).doi: 10.20473/amnt.v1.i4.2017.291-299
- Rina, A. (2008). Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan pada Perusahaan Jasa Boga. *Kesmas: Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, 2(6), 263-272.
- Rotaru, G., Sava, N., Borda, D., & Stanciu, S. (2012). Food Quality and Safety Management Systems: A Brief Analysis of The Individual and Integrated Approaches. *Scientifical Researches: Agroalimentary Processes and Technologies*, 11(1), 229-236.
- Sari, T.N. (2016). Efektivitas Pengadaan Bahan Baku untuk Kelancaran Operasional Pastry and Bakery di Hotel Santika Premiere Jogja. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 4(1), 81-91.
- Sawong, K.S.A., Andrias, D.R., & Muniroh, L. (2016). Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 di Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah. *Media Gizi Indonesia*, 11(1), 1-10.
- Sere, Saghranie Daulay. (n.d) *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan*. Retrieved from <http://www.kemenperin.go.id/>
- Souza. (2015). Quality Haccp Applied To Flight Catering Industry. *Special Edition IFLOG*, 7(5). doi: 10.14807/ijmp.v7i5.460.
- Suara Merdeka. (2018, July 8). *131 Warga Jepara Keracunan Menu Pesta Pernikahan*. Retrieved from <https://www.suaramerdeka.com/smcetak/baca/101648/131-warga-jepara-keracunan-menu-pesta-pernikahan>
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Surono, I.S., Sudibyo, A., & Waspodo, P. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*, Ed. 1, Cet. 1. Yogyakarta: Deepublish.

- Sutiknowati, Lies Indah. (2016). Bioindikator Pencemar, Bakteri, E-Coli. *Oseana*, 16(4), 63-71
- Sutomo, B. & Anggraini, D.Y. (2012). *Menu Sehat Alami untuk Batita & Balita*, Cet. 1. Jakarta: Demedia.
- Ulfah, dkk, (2017), Isolasi Dan Identifikasi Escherichia Coli Pada Ayam Panggang Di Beberapa Rumah Makan Di Kecamatan Syiah Kuala Kota Banda Aceh. *Veteriner*, 1(3). doi: 10.21157/jim%20vet..v1i3.3395.
- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
- World Health Organization (WHO). (2015). *Assuring Food Safety and Quality: Guidelines for Strengthening National Food Control Systems*. New York: WHO Publication.
- World Health Organization (WHO). (2012). *Penyakit Bawaan Makanan: Fokus untuk Pendidikan Kesehatan* (Alih Bahasa: Andry Hartono). Jakarta: EGC.