UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Studi Keamanan Pangan Food Court Gelanggang Mahasiswa Universitas Gadjah Mada
MOKHAMAD ALI ZAENAL ABIDIN, A. Fahmi Arif Tsani, S.Gz, M.Sc, Dietisien ; Dra. Yayi Suryo Prabandari, M.Si, Ph
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

BAB VI
DAFTAR PUSTAKA

Adams *et a.l*. (2004). *Dasar-dasar Keamanan Pangan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.

Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (1978). Surat Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 23/MENKES/SK/1978: Tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan. Jakarta : BPOM.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2009). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.00.06.1.52.4011: Tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Jakarta: BPOM.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2010). *Info POM.* Vol. XI Nomor 3 Mei-Juni 2010. Tersedia dalam: http://perpustakaan.pom.go.id/KoleksiLainnya/InfoPOM/0310.pdf (Diakses pada 9 Maret 2017).

Boro dkk.. (2003). *Persepsi Dokter, Perawat, Ahli Gizi terhadap Peran Ahli Gizi dalam Tim Asuhan Gizi Klinik di RS. Dr. Sardjito Yogyakarta.* Tesis Program Pascasarjana Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

British Soft Drinks Association. (2000). *Good Hygiene Practices.* Tersedia dalam:http://www.britishsoftdrinks.com/write/MediaUploads/Publications/Good_Hygiene_Practices.pdf (Diakses pada 18 Juli 2016).

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Studi Keamanan Pangan Food Court Gelanggang Mahasiswa Universitas Gadjah Mada
MOKHAMAD ALI ZAENAL ABIDIN, A. Fahmi Arif Tsani, S.Gz, M.Sc, Dietisien ; Dra. Yayi Suryo Prabandari, M.Si, Ph
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Cartagena. (2014). Are the Foods and Drinks in Your School Canteen Healthy? An Assessment of the Nutritional Value of the Foods and Drinks Sold at the School Canteens of De La Salle Araneta University. *Presented at the DLSU Research Congress 201*4 *De La Salle University*, Manila, Philippines.

Direktorat Aset Universitas Gadjah Mada. (2016). *Kriteria Kantin Sehat UGM: Penilaian Lomba Kantin Sehat UGM 2016.*

Direktorat Bina Gizi dan Kesehatan Ibu & Anak. (2011). *Pedoman Keamanan Pangan di Sekolah Dasar.* Tersedia dalam: http://gizi.depkes.go.id (Diakses pada 18 Juli 2016).

Direktorat Jendral Pendidikan Dasar Kementerian Pendidikan Nasional Republik Indonesia. (2007). *Menuju Kantin Sehat di Sekolah.* Tersedia dalam: http://uks-kobar.com (Diakses pada 18 Juli 2016).

Dutch National Board of Experts-HACCP. (1998). Criteria for the Assessment of an Operational HACCP-System. DNBE: Belanda.

Hubungan Masyarakat Universitas Gadjah Mada. (2014). *Menengok 'Bonbin' Kantin Rekadaya Boga Plaza Humaniora Mandiri.* Tersedia dalam: http://www.ugm.ac.id/id/post/page?id=2786 (Diakses pada 1 Agustus 2016).

Irianto.(2006). *Panduan Gizi Lengkap Keluarga dan Olahragawan*. Yogyakarta: Andi Offset.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Studi Keamanan Pangan Food Court Gelanggang Mahasiswa Universitas Gadjah Mada
MOKHAMAD ALI ZAENAL ABIDIN, A. Fahmi Arif Tsani, S.Gz, M.Sc, Dietisien ; Dra. Yayi Suryo Prabandari, M.Si, Ph
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Junianto. (2002). *Teknik Penanganan Ikan.* Di dalam Thaheer: *Model Resiko Keamanan Pangan Produk Pindang pada UMKM Pengolahan Ikan Rakyat.*

Kementerian Pendidikan Nasional Republik Indonesia. (2011). *Menuju Kantin Sehat di Sekolah.* Tersedia dalam: http://perpustakaan.kemendikbud.go.id (Diakses pada 18 Juli 2016).

Laerd Dissertation. (2012). Purposive Sampling. Tersedia dalam: http://dissertation.laerd.com/purposive-sampling.php (Diakses pada 1 Agustus 2016).

Lemeshow, S. & David W. H. Jr. (1997). Besar Sampel dalam Penelitian Kesehatan (terjemahan). Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.

Loken, J. K.(1995). The HACCP Food Safety Manual. Di dalam : Purnawijayanti,H. A. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Yogyakarta : Penerbit Kanisius, halaman 42 – 43.

Mahmudatussa'adah. (2016). Safety Food. Tersedia dalam: http://file.upi.edu/Direktori(Diakses pada 18 Juli 2016).

Mudjajanto, E.S. (1999). Keamanan Pangan : *Pelatihan dan Pengembangan Teknologi dan Keamanan Makanan Kudapan.* Bogor : Jurusan GMSK Fakultas Pertanian IPB dan Ditjen Dikdasmen Depdiknas.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Studi Keamanan Pangan Food Court Gelanggang Mahasiswa Universitas Gadjah Mada
MOKHAMAD ALI ZAENAL ABIDIN, A. Fahmi Arif Tsani, S.Gz, M.Sc, Dietisien ; Dra. Yayi Suryo Prabandari, M.Si, Ph
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Multi Health Cultural Communication. (2016). Tersedia dalam: http://www.mhcs.health.nsw.gov.au/ (Diakses pada 31 Juli 2016).

Murat., Ersun, Bas, Azmi S., dan Kivanc, Gokhan. (2006). The Evaluation of Food Hygiene Knowledge, Attitudes, and Practices of Food Handlers' in Food Businesses in Turkey. *Science Direct : Food Control* 17 (2006) 317 – 322.

Nugroho dkk.. (2014). *Kondisi Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Kantin di SMAN 1*5 *Surabaya. Jurnal Kesehatan Lingkungan.* Vol. 7 Nomor 2, Januari 2014.

Nurtika dkk.. (2014). Hubungan Karakteristik Individu dengan Perilaku Keamanan Pangan Penjamah Makanan di Kantin Universitas Gadjah Mada. Tersedia dalam: http://file.persagi.org/ (Diakses pada 18 Juli 2016).

Patton. (2000). Qualitative Evaluation and Research Methods 2nd Edition. Di dalam Utarini: *Metode Penelitian Kualitatif.* Yogyakarta : Magister Kesehatan Ibu dan Anak UGM.

Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004: Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan. Jakarta.

Prabandari. (2000). *Melakukan Wawancara Mendalam dan Diskusi Kelompok Terfokus.* Di dalam Utarini: *Metode Penelitian Kualitatif.* Yogyakarta : Magister Kesehatan Ibu dan Anak UGM.

Pratiwi dkk.. (2015). Identification of Score of Food Security and Germ Rate of Food Serving for Patients of Class III at Panembahan

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Studi Keamanan Pangan Food Court Gelanggang Mahasiswa Universitas Gadjah Mada
MOKHAMAD ALI ZAENAL ABIDIN, A. Fahmi Arif Tsani, S.Gz, M.Sc, Dietisien ; Dra. Yayi Suryo Prabandari, M.Si, Ph
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Senopati Hospital Bantul. *Jurnal Medika Respati*, Volume X Nomor 3, Juli 2015.

Purnawijayanti, Hasinta A. (2001) Sanitasi *Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

Seameo. 2012. *Keamanan Pangan Gizi Buruk serta Dampak Sosio-Ekonominya*. Diterbitkan oleh: Icd/Seameo Cooperative Program Seameo-*Tropmed Regional Center For Community Nutrition.* Jakarta: Universitas Indonesia.

Sharif *et al.* (2013). Food Hygiene Knowledge, Attitudes and Practices of the Food Handlers in the Military Hospitals. Scientific Research an Academic Publisher Journal. Tersedia dalam: http://file.scirp.org/pdf/FNS_2013031913340719.pdf (Diakses pada 21 Juli 2016)

Sparringa. (2007). Keamanan Produk Pangan Hewani di Indonesia. Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia XXVII : Dukungan Teknologi untuk Meningkatkan Produk Pangan Hewani.

Stokes, J. W. (1984). How to Manage a Restaurant or Institutional Food service. Di dalam : Purnawijayanti, H. A. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan.* Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

Strauss dan Corbin dalam Cresswell, J.. (1998). Research Desig: Qualitative and Quantitative Approaches. Thousand Oak, CA: Sage Publications.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Studi Keamanan Pangan Food Court Gelanggang Mahasiswa Universitas Gadjah Mada
MOKHAMAD ALI ZAENAL ABIDIN, A. Fahmi Arif Tsani, S.Gz, M.Sc, Dietisien ; Dra. Yayi Suryo Prabandari, M.Si, Ph
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Suteki, M & Karwanto. (2014). Pelaksanaan Layanan Khusus Kantin di SMP Negeri 1 Diwek Jombang*. Jurnal Inspirasi Manajemen Pendidikan,* Vol. 4 No.4, April 2014, halaman 1-7.

Suwedo. (1993). *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan.* Di dalam Riyadi: *Analisis Kebijakan Keamanan Pangan Produk Hasil Perikanan di Pantura Jawa Tengah dan DIY.*

Takalkar *et al.. (* 2011). Assessment Of Personal Hygiene Of CanteenWorkers Of Government Medical College And Hospital, Solapur. National Journal of Community Medicine, Vol 2 Issue 3, Oct-Dec 2011.

Thaheer dkk.. (2002). *Model Resiko Keamanan Pangan Produk Pindang pada UMKM Pengolahan Ikan Rakyat. Jurnal PASTI.* Vol. IX Nomor 3 275-285.

Tongco. (2007). Purposive Sampling as a Tool for Informant Selection. A Journal of Plants, People, and Applied Research. Tersedia dalam: http://hdl.handle.net/10125/227 (Diakses pada 1 Agustus 2016).

Undang-Undang Republik Indonesia No. 7 tahun 1996: Tentang Pangan. Jakarta.

Victoria State Government. (2012). Healthy Canteen Kit: School Canteens and Other School Food Policy. Melbourne. Tersedia dalam http://www.education.vic.gov.au/Documents/school/principals/management/gfylpolicy.pdf (Diakses pada 21 Juli 2016).

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Studi Keamanan Pangan Food Court Gelanggang Mahasiswa Universitas Gadjah Mada
MOKHAMAD ALI ZAENAL ABIDIN, A. Fahmi Arif Tsani, S.Gz, M.Sc, Dietisien ; Dra. Yayi Suryo Prabandari, M.Si, Ph
Universitas Gadjah Mada, 2017 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Wahab. (2011). *Mengenal Studi Kasus.* Tersedia dalam: http://staff.uny.ac.id/ (Diakses pada 1 Agustus 2016).

World Health Organization. (2014). Health Topics : *Hygiene*. Tersedia dalam : http://www.who.int/topics/hygiene/en/ (Diakses pada 18 Juli 2016).

Zymberaj dkk..(2013). Good Hygiene Practices. Agjencia e Ushqimit dhe Veterinarisme: Prishtine.