

## DAFTAR PUSTAKA

- Adam M, Moetarjemi Y. (2004). *Dasar-Dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan*. Penerbit Buku Kedokteran EGC: Jakarta
- Akhmadi, Z. (2004). *Pengetahuan Penjamah Makanan, Cara Pencucian Alat Makan dan Angka Kuman Alat Makan di Rumah Makan Kota Pontianak*. Tesis. Yogyakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Gadjah Mada
- Alhusna. (2000). *Tinjauan Perilaku Petugas Pengelola Makanan Terhadap Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pondok Pesantren Modern Babussalam Desa Teluk Bakung Tanjung Pura Langkat 1999*. USU: Medan
- APEC. (2013). *Penerapan Keamanan Pangan pada Perikanan Budidaya*. Michigan: Michigan State University.
- Aryanti, L. (2012). *Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan di Pesantren Modern Unggulan Terpadu Darul Mursyid dan Pesantren KH. Ahmad Dahlan di Kabupaten Tapanuli Selatan Tahun 2011*. Medan: Universitas Sumatera Utara
- Azari, J.T. (2013). *Studi Komparatif Pencucian Alat Makan dengan Perendaman dan Air Mengalir Terhadap Jumlah Kuman pada Alat Makan di Warung Makan Bu Am Gonilan*. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta
- BPOM RI. (2008). *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Info POM, 9(2), 3.
- BPOM RI. (2009). *Penetapan Batas Maksimum Cemarkan Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan*. NOMOR HK.00.06.1.52.4011.
- BPOM RI. (2010). *Peran Serta Konsumen dalam Menjaga Keamanan Pangan*. Info POM, 11(3), 1
- Codex Alimentarius Commission. (1997). *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application*. Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, FAO, Rome
- Depkes RI. (2000). *Prinsip-Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan*. Jakarta: Direktorat Bina Pelayanan Medik Dasar, Direktorat Jendral Bina Pelayanan Medik
- Depkes RI. (2003). *Keputusan Menteri Kesehatan RI tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasa Boga*. Jakarta : Depkes RI
- Depkes RI. (2007). *Pedoman Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit*. Jakarta : Direktorat Bina Pelayanan Medik Dasar, Direktorat Jendral Bina Pelayanan Medik
- Depkes RI. (2009). *Pedoman Pengelolaan Higiene Sanitasi Makanan di Rumah Tangga*. Jakarta: Direktorat Penyehatan Lingkungan Ditjen Pengendalian Penyakit dan Penyehatan Lingkungan

- Direktorat Pendidikan Diniyah dan Pondok Pesantren. (2009). *Pedoman Pengembangan Kurikulum Pesantren*. Jakarta: Dirjen Pendidikan Islam, Departemen Agama RI.
- Dirjen Pendidikan Islam. (2011). *Formulir Pendataan Pondok Pesantren*. Jakarta: Kementerian Agama RI.
- Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Fatmawati, S, dkk. (2013). *Higiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah*. Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang, 2, 30-38.
- Ferdinand, Augusty. (2006). *Metode Penelitian Manajemen*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Gustiani, E. (2009). *Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampai Dihidangkan*. Jurnal Litbang Pertanian, 28(3), 96-100.
- Handoyo, Agus. (2014). *Studi Kasus Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan di Desa Jembungan Kecamatan Banyudono Boyolali*. Universitas Muhammadiyah Surakarta: Surakarta
- Hardono, Rozzaq. (2011). *Kajian Tingkat Pengetahuan Penjamah Makanan tentang Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Penyelenggaraan Makanan di Sheraton Mustika Hotel Yogyakarta*. UGM: Yogyakarta
- Him, T.S., (2004). *Hubungan Penyuluhan Penyehatan Makanan dengan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi RS ST. Borromeus Bandung*. Tesis. Program Pascasarjana UGM, Yogyakarta
- Kadati, B.L.D. (2012). *Tinjauan Pengetahuan Tenaga Pengolah dan Keamanan Pangan Lauk Hewani Berdasarkan Skor Keamanan Pangan (SKP) dan Uji Mikrobiologi di RSU Bethesda Lempuyangwangi Yogyakarta*. Unriyo: Yogyakarta
- Kartika, T.R. (2014). *Pengaruh Pelatihan Higiene Sanitasi terhadap Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Yogyakarta*. UGM: Yogyakarta
- Khomsan, Ali. (2004). *Pengantar Pangan dan Gizi. Cetakan Pertama*. Jakarta. Penebar Swadaya
- Kusuma, S. (2009). *Karya Ilmiah: Uji Biokimia Bakteri*. Bandung: Universitas Padjajaran.
- Meikawati, W., dkk. (2010). *Hubungan Pengetahuan Dan Sikap Petugas Penjamah Makanan Dengan Praktik Higiene Dan Sanitasi Makanan Di Unit Gizi RSJD Dr.Amino Gondohutomo Semarang Tahun 2010*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Indonesia, 6, 50-68

- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Quoted in : Sugirman, A.K, Syam, A., Fatimah, St. (2013) *Gambaran Input Dan Proses Penyelenggaraan Makanan Santri Putri Di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar* : Universitas Hasanuddin Makassar, p.2
- Mubarokah, Aini, dkk. (2013). *Hubungan Pengetahuan Gizi dan Keamanan Pangan dengan Konsumsi Mie Instan pada Santriwati SMA Pondok Pesantren Asy-Syarifah Mranggen Demak*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang
- Mudjajanto, E.S. (1999). *Keamanan Pangan: Pelatihan dan Pengembangan Teknologi dan Kemanan Makanan Kudapan*. Bogor: jurusan GMSK Fakultas Pertanian IPB dan Ditjen Dikdasmen Depdiknas
- Murti, Siti T.C. (2000). *Pengaruh Pengetahuan terhadap Praktik dan Sikap Karyawan Usaha Jasa Boga untuk Menjamin Keamanan Makanan*. Tesis. Universitas Gadjah Mada
- Notoatmodjo, S. (2010). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. (2010). *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta
- Nursalam. (2003). *Konsep & Penerapan Metodologi Penelitian Ilmu Keperawatan: Pedoman Skripsi, Tesis, dan Instrumen Penelitian Keperawatan*. Jakarta: Salemba Medika.
- Nurudin, M, dkk. 2014. *Ukuran Sampel dan Distribusi Sampling dari beberapa Variabel Random Kontinu*. Buletin Ilmiah Mat. Stat. dan Terapannya (Bimaster), Volume 03 , No.1 (2014), hal 1- 6
- Permenkes. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia
- PGRS. (2013). *Pedoman PGRS*. Jakarta: Dirjen Bina Upaya Kesehatan, Kemenkes
- Poli, Jilfer, dkk. (2013). *Hubungan Antara Perilaku Penjamah Makanan dengan Angka Kuman pada Peralatan Makan di Warung Makan Kawasan Pantai Malalayang Kota Manado*. Manado: Universitas Sam Ratulangi
- Purtiantini. (2010). *Hubungan Pengetahuan dan Sikap Mengenai Pemilihan Makanan Jajanan dengan Perilaku Anak Memilih Makanan di SDIT Muhammadiyah Al Kautsar Gumpang Kartasura*. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Purwaningtiyas, S. (2013). *Gambaran Penyelenggaraan Makan di Pondok Pesantren Al-Qodiri Kabupaten Jember*. Jember: Universitas Jember

- Putri, P. (2012). *Pengaruh Tingkat Pendidikan, Pengetahuan, Sikap dan Terpaan Iklan Layanan Masyarakat KB versi Shireen Sungkar dan Teuku Wisnu di TV terhadap Perilaku KB pada Wanita atau Pria dalam Usia Subur*. *Jurnal Interaksi*, 46-56.
- Rahayu, N.P.S. (2007). *Hubungan antara Higiene Sanitasi Lingkungan Warung dan Praktek Pengolahan Mie Ayam dengan Angka Kuman*. Semarang: Universitas Diponegoro
- Rauf, Rusdin. (2013). *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Ray, B. (2004). *Fundamental Food Microbiology*. Washington: CRC Press.
- Robert, S. Harris & Endel Karmas. (1989). *Evaluasi Gizi Pada Pengolahan Bahan Pangan*. Quoted in : Sugirman, A.K, Syam, A., Fatimah, St. (2013). *Gambaran Input Dan Proses Penyelenggaraan Makanan Santri Putri Di Pondok Pesantren Hidayatullah Makassar Makassar* : Universitas Hasanuddin Makassar, p.2
- Rohani, S. (2009). *Penerapan Higiene dan Sanitasi pada Kitchen Departemen Hotel Grand Antares Indonesia*. Medan: USU Repository.
- Saliem, dkk. (2001). *Analisis Ketahanan Pangan Tingkat Rumah Tangga dan Regional. Laporan Hasil Pelitian*. Bogor: Pusat Penelitian danPengembangan Sosial Ekonomi Pertanian.
- Seminar Nasional X Pendidikan Biologi FKIP UNS. 17-164. 2013. Surakarta. (2013). *Uji Salmonella-Shigella Pada Telur Ayam Yang Disimpan Pada Suhu Dan Waktu Yang Berbeda: Prosiding Biologi, Sains, Lingkungan, Dan Pembelajarannya*. Nurul Afifah. Surakarta : Prodi Pendidikan Biologi FKIP UNS
- Sethi, M. (2004). *Institutional Food Management*. New Delhi: New Age International (P) Limited
- SNI. 2897:2008. *Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging, Telur dan Susu, serta Hasil Olahannya*. Jakarta
- Sudarmaji. (2005). *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point)*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1(2), 184-190.
- Sudarmawan. (2014). *Dua Puluh Lima Santri Ponpes di Ponorogo Keracunan Nasi Bungkus Acara Halal Bihalal*. *Tribunnews*, 25 Agustus 2014
- Sujatmiko, Putih. (2009). *Rancangan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point di Unit Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kota Depok Tahun 2009*. Universitas Indonesia: Depok
- Sumarwan, U. (1997). *Masalah Keamanan Pangan dalam Pola Konsumsi Masyarakat Indonesia*. Lokakarya Hukum Perlindungan Konsumen bagi Dosen dan Praktisi Hukum. Jakarta: YLKI.

- Taha, S.R. (2012). *Cemaran Mikroba pada pangan Asal Hewan di Pasar tradisional Kota Gorontalo*. Universitas Negeri Gorontalo: Gorontalo
- WHO. (1997). *Introducing the Hazard Analysis and Critical Control Point System*. WHO: Risk Management Working Group.
- Zulaekah, S., & Widiyaningsih, E. N. (2005). *Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Daun Teh pada Pembuatan Telur Asin Rebus Terhadap Jumlah Bakteri dan Daya Terimanya*. Jurnal Penelitian Sains & Teknologi, 6(1), 2.