

DAFTAR PUSTAKA

[CAC] Codex Alimentarius Commission. 1991. *Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene*. Food and Agriculture Organization of The United Nations World Health Organization, Rome.

(PP no 28, 2004). *PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA NOMOR 28 TAHUN 2004 TENTANG KEAMANAN, MUTU DAN GIZI PANGAN*.

AntaraNews.com. 2015. *Polres Bantul tangani kasus buruh keracunan makanan*. Diakses dari <http://jogja.antaranews.com/berita/329224/polres-bantul-tangani-kasus-buruh-keracunan-makanan> pada 21 Agustus 2015

Badan Perpustakaan dan Kearsipan Provinsi Jawa Timur : *Makanan Khas Nusantara Kabupaten : Lamongan, Dinas Perhubungan Dan Pariwisata Kab. Lamongan, Pusat Kajian Makanan Tradisional UNIV. Gadjah Mada Yogyakarta, 2007*, hlm.25-27, Deposit : CB/D13 : 2007-108.

BPOM. 2014. *Berita Keracunan Bulan April – Juni 2014*. Sentra Informasi Keracunan Nasional : 2015. Diakses dari <http://ik.pom.go.id/v2014/berita-keracunan/berita-keracunan-bulan-april-juni-2014> pada tanggal 20 Juli 2014.

BPOM. 2014. *Berita Keracunan Bulan Januari – Maret 2014*. Sentra Informasi Keracunan Nasional : 2014. Diakses dari <http://ik.pom.go.id/v2014/berita-keracunan/kejadian-keracunan-bulan-januari-maret-2014> pada tanggal 20 Juli 2015.

BPOM. 2015. *Berita Keracunan Bulan Oktober – Desember 2014*. Sentra Informasi Keracunan Nasional : 2015. Diakses dari <http://ik.pom.go.id/v2014/berita-keracunan/berita-keracunan-bulan-oktober-desember-2014> pada tanggal 20 Juli 2015.

Bryan, F.L. (1990) Application of HACCP to ready-to-eat chilled food. *Food Technol.* July, 70-77

Deptan RI, 2007, *Peraturan Menteri Pertanian nomor : 74 / Permentan / OT.140 / 12 / 2007 tentang Pengawasan Obat Hewan, Departemen Pertanian Republik Indonesia*, Jakarta.

Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Fateta IPB, Bogor.

Investor Daily, 2012. *Kuliner Beri Pendapatan Terbesar Bagi Industri Kreatif*. Diakses dari <http://www.investor.co.id/tradeandservices/kuliner-beripendapatan-terbesar-bagi-industri-kreatif/49205> pada 21 Agustus 2015

Ingham, SC., AL. Jill, LB. Katie, dan RB. Dennis. 2004. *Growth of E. Coli O157:H7 and Salmonella Serovars on Raw Beef, Pork, Chicken, Bratwurst, and Cured Corned Beef: Implication for HACCP Plan Critical Limits*. J. Food Safety. Vol.24, no. 4, pp: 246-256.

Jafar, N. 2012. *Aspek Keamanan Pangan Pada Penjamah Makanan di Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Diambil kembali dari <http://repository.unhas.ac.id/.../B38%20MAKALAH>. Diunduh tanggal 21 Agustus 2015.



Khodabandeh F, et al., 2012. *Epidemiological Assessment of Acute Poisoning Death One Year Survey*. International Journal of Medical Toxicology and Forensic Medicine, 2(3):103-109.

Lawrie, R.A. 1998. *Lawrie's Meat Science*. 6 Edition. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge.

Motarjemi, Y., Moarefi, A., Jacob, M. 2006. *Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: EGC.

Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Penerbit Bharata. Jakarta.

NACMCF. 1992. *HACCP Principles for Food Production*. USDA-FSIS Information Office, Washington DC.

Nuryani, A. 2006. *Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku Dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point*, Tesis, Pasca Sarjana Magister Manajemen Universitas Diponegoro, Semarang

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011

Ramdhoni, A. Nawansih, O. Nuraini, F., 2009. *Pengaruh Pasteurisasi Dan Lama Simpan Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Mikrobiologis Dan Organoleptik Santan Kental*. Diakses dari : <http://pustakailmiah.unila.ac.id/2009/07/04/pengaruh-pasteurisasi-danlama-simpan-terhadap-sifat-fisik-kimia-mikrobiologis-danorganoleptik-santan-kental/> pada tanggal 21 Agustus 2015.

Republika Online. 2015. *Soal Keracunan Massal di Sleman, Polsek Dalam Hasil Uji Laboratorium Makanan*. Diakses dari <http://www.republika.co.id/berita/nasional/daerah/15/02/10/njk1tb-soal-keracunan-massal-di-sleman-polsek-dalam-hasil-uji-laboratorium-makanan> pada 21 Agustus 2015

Sadek, Nur Fathonah. 2010. *Penerapan Sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada Warung Tegal dan Pembuatan Modul Pelatihannya Sebagai Salah Satu Bentuk CSR (Corporate Social Responsibility) PT Bintang Toedjoe, Jakarta*. Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor. Diakses dari www.repository.ipb.ac.id pada tanggal 25 Agustus 2015

Siagian, Albiner. 2002. *Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya*. Diakses dari www.repository.usu.ac.id pada tanggal 21 Agustus 2015

Sidik, Heri. 2015. *Polres Bantul Tangani Kasus Buruh Keracunan Makanan*. Diakses dari <http://www.antarayogya.com/berita/329224/polres-bantul-tangani-kasus-buruh-keracunan-makanan> pada tanggal 25 Agustus 2015.

SNI 01-4852. 1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Departemen Perindustrian Indonesia, Jakarta. Diakses dari www.sisni.bsn.go.id pada tanggal 21 Agustus 2015

Sunartono. 2015. *Santap Pecel, Puluhan Karyawan Keracunan*. Diakses dari <http://jogja.solopos.com/baca/2015/01/21/keracunan-makanan-santap-pecel-puluhan-karyawan-keracunan-570244> pada tanggal 25 Agustus 2015.

Surono. 1995. *Mengenal HACCP dan aplikasinya dalam menjamin mutu dan keamanan pangan*, Jakarta



Syamsir, Elvira. 2011. *Penanganan Bumbu dan Rempah*. Diakses dari www.ilmupangan.blogspot.com pada tanggal 21 Agustus 2015

Tondas, Yesua, Gifsan (2013). *Kajian Aplikasi HACCP Pada Proses Produksi Ayam Goreng di Salah Satu Restoran Cepat Saji di Kota Bogor*. Diakses dari www.repository.usu.ac.id pada tanggal 25 Agustus 2015

Widijantoro, J. 2012. *Hak Atas Pangan Sehat dan Aman*. Diakses dari <http://lembagakonsumen.org/2012/08/hak-atas-pangan-sehat-dan-aman/> pada tanggal 21 Agustus 2015.

Winarno, F.G. dan Surono, 2002. *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*. M-BRIO PRESS, Bogor. Diakses dari <http://www.bbpp-lembang.info/index.php/arsip/artikel/artikel-pertanian/558-jaminan-keamanan-pangan-dengan-sistem-haccp-hazard-analysis-critical-control-point> pada tanggal 21 Agustus 2015