

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.
- Ankri S, Mirelman D. 1999. *Antimicrobial properties of allicin from garlic*. Microbes and Infection. 1: 25-129.
- Anonim. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Diakses dari www.masrip.sarumpaet.net pada tanggal 5 Agustus 2015
- Anonim. 2012. *Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*. Diakses dari www.codexindonesia.bsn.go.id pada tanggal 3 Agustus 2015
- Anonim. 2014. *Menguak Sejarah Masakan Rendang Khas Padang yang Mendunia*. Diakses dari www.portalsejarah.com pada tanggal 30 Juli 2015
- Bidura GNG. 1999. *Penggunaan tepung jerami bawang putih (Allium sativum) dalam ransum terhadap penampilan itik bali*. Majalah Ilmiah Peternakan. 2: 48- 53.
- BPOM RI. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Jurnal InfoPom Vol 9. Hal 1-11.
- BPOM. 2011. *Kondisi dan Regulasi Keamanan Pangan*. Diakses dari www.foodreview.co.id pada tanggal 5 Agustus 2015
- 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 Juli – September 2014*. Sentra Informasi Keracunan Nasional : 2015. Diakses dari <http://ik.pom.go.id/v2014/berita-keracunan/berita-keracunan-bulan-juli-september-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.
- Buege, D. 2001. *Information on Sausage and Sausages Manufacture*. Diakses dari <http://www.uwex.edu/ces/flp/meatscience/sausage.html> pada tanggal 29 Juli 2015
- Corlett, DA. 1992. *Overview of biological, chemical, and physical hazard*. Di dalam Pierson, DM. dan DA. Corlett, Jr. (eds.). *HACCP Principles and Applications*. Chapman and Hall, New York, 27 p.
- Departemen Pertanian RI. 2007. *Foodborne Disease*.
- Fardiaz, S. 1994. *Pengendalian keamanan pangan dan penerapan HACCP dalam perusahaan jasa boga*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan. Vol. V, no. 3, pp: 71-78
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Fateta IPB, Bogor.
- Handayani, Tuti. 2012. *Kajian Sistem Keamanan Pangan untuk Industri Jasa Boga, Studi Kasus pada PT. ELN, Jakarta*. Tesis Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor. Diakses melalui www.repository.ipb.ac.id pada tanggal 21 Juli 2015
- Hariyadi, RD. 2001. *Sistem analisa bahaya dan pengendalian titik kritis (HACCP)*. M-Brio Training Body, Bogor.
- 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, Nurhaedar. 2012. *Aspek Keamanan Pangan pada Penjamah Makanan di Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Diakses dari www.repository.unhas.ac.id pada tanggal 4 Agustus 2015
- Koswara, S. 1995. *Jahe dan Hasil Olahannya*. Pustaka Sinar Harapan : Jakarta
- Lawrie, R.A. 1998. *Lawrie's Meat Science*. 6 Edition. Woodhead Publishing Ltd., Cambridge.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Mortimor, S dan C. Wallace. 1995. *HACCP a Practical Approach*. Chapman and Hall, New York
- Moy, G., F, Kaferstein, dan Y. Motorjemi. 1994.

Application of HACCP to food manufacturing: some considerations on harmonization through training. J. Food Control, Vol. 5, no. 3, pp: 131-139.

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

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

Pierson, DM. dan DA. Corlett. 1992. *HACCP Principles and Applications*. Chapman and Hall, New York.

Poeloengan M. 2001. *Pengaruh bawang putih (Allium sativum) terhadap pertumbuhan S. enteritidis, S. typosa, dan S. aureus*. Media Peternakan. 24: 42-44

Purwoko,T dan Handajani, NS. 2008. *Aktivitas Ekstrak Rimpang Lengkuas (Alpinia galanga) terhadap Pertumbuhan Jamur Aspergillus spp. Penghasil Aflatoksin dan Fusarium moniliforme*. BIODIVERSITAS : Volume 9, Nomor 3 Juli 2008 Halaman: 161-164

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 29 Juli 2015.

Rose, A.H. 1982. *Fermented Food*. Academic Press, USA.

Rustama MM, Sri RR, Joko K, Ratu S. 2005. *Uji aktivitas antibakteri dari ekstrak air dan etanol bawang putih (Allium sativum L.) terhadap bakteri Gram negatif dan Gram positif*. Biotika. 2: 1- 8.

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 15 Juli 2015

Siagian, Albiner. 2002. *Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya*. Diakses dari www.repository.usu.ac.id pada tanggal 5 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-20-juli-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 15 Juli 2015
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press, Yogyakarta.
- Sumantri, E. 2010. *Kesehatan Lingkungan & Perspektif Islam*. Kharisma Putra Utama, Jakarta.
- Sumiati, Tuti. 2013. *Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan*. 2. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Diakses dari www.belajar.ditpsmk.net pada tanggal 26 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 20 Juli 2015.
- Sundari, D. dan M.W. Winarno. 2000. *Informasi tumbuhan obat sebagai anti jamur*. Jakarta: Puslitbang-Balitbangkes Depkes RI.
- Syamsir, Elvira. 2011. *Penanganan Bumbu dan Rempah*. Diakses dari www.ilmupangan.blogspot.com pada tanggal 6 Agustus 2015
- Tamaroh S., 2000. *Pengaruh Pengetahuan Terhadap Praktek dan Sikap Karyawan Usaha Jasa Boga untuk Menjamin Keamanan Makanan*. Tesis, Universitas Gadjah Mada.
- 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 Juli 2015.
- Yuharmen, Y., Y. Eryanti, dan Nurbalatif. 2002. *Uji Aktivitas Antimikrobia Minyak Atsiri dan Ekstrak Metanol Lengkuas (*Alpinia galanga*)*. Jurnal Nature Indonesia, 4 (2): 178-183