

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, K dan Lahmamuddin Lubis. 2003. *Teknik PHT pada Tanaman Cabai*. Jurusan Ilmu Hama dan Penyakit Tumbuhan. Fakultas Pertanian. Universitas Sumatera Utara
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2009). Peraturan kepala BPOM RI No. HK 00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan. Jakarta
- Barnet, Margaret. 1997. *Microbiology Laboratory Exercises. 2nd ed.* London: WM. C. Brown Publisher
- Bill, Raditya. 2017. *Sanitasi Makanan dan Minuman dengan menggunakan Salmonella sp. Sebagai Indikator di kantin Universitas Islam Indonesia*. Yogyakarta
- Bryan, FL. 1990. *Application of HACCP to ready to eat chilled foods. Food Technology. 7: 70-77.*
- Bryan, FL., CA, Bartleson, M. Sugi, B. Sakai, L. Miyashiro, S. Tsutsumi, dan C. Chun. 1982. *Hazard analysis of char siu and roast pork in cheese restaurant and market. J. Food. Prot. Vol. 45. No. 5, pp: 422-429.*
- Bryan, FL., P. Teufel, S. Riaz, S. Roohi, F. Qadar, dan Z. Malik. 1992. *Hazard and critical control point of street-vended chat regionally popular food in Pakistan. J. Food Prot. Vol 55, no. 9, pp: 701-707.*
- Codex Alimentarius Commision, 1997. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Applocation. Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, FAO, Rome*
- Codex Alimentarius Commision, 2009. *Food Hygiene Basic Texts, 4th Edition. FAO-WHO, Rome.*

- [CAC] Codex Alimentarius Commission. 2001. Code of Hygienic Practice for the Preparation and Sales of Street Foods. Food and Agriculture Organization of The United Nations World Health Organization, Rome.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman (HSMM)*. Buku Pedoman Akademi Penilik Kesehatan. Jakarta
- Haryadi, R. D. 2001. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HCCP)*. Makalah Training HACCP. Bogor.
- Kathleen. 2008. *Foundations in Microbiology*. New York: Prentice Hall
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SK/VII. 2003. *Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta. Diakses Tanggal 4 Juni 2015
- Moehyi, Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara
- Mortimore, S., & Wallace, C. 2001. *Food Industry Briefing Series: HACCP*. Blackwell Science, France
- Mortimore, S & Wallace, C. 2004. *HACCP Sekilas Pandang (Apriningsih & Widyastuti, Penerjemah)*. Jakarta : EGC
- Mukono, H. J. 2000. *Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan*. Airlangga University. Press. Surabaya
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta
- Permenkes RI No. 1096. MENKES/PER/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Yogyakarta. Graha Ilmu, Edisi Pertama
- Ray, Bibek. 2004. **Fundamental Food Microbiology**. Third Edition. CRC Press, New York

- Roscoe, 1975. **Fundamental Research Statistics for The Behavioral Science**. International Series in Decision Process 2nd Edition, New York.
- Rusdiana dan DN Iswarawanti. 2004. *85% Daging Ayam Broiler Mengandung Antibiotik*. Tabloid Senior No. 236/Edisi 23-29 Januari 2004
- Standar Nasional Indonesia 01-4852-1998 tentang Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya
- Sudarwanto M. 2004. Bahan Kuliah Hygiene Makanan. Bogor: Program Pasca Sarjana Kesehatan Masyarakat Veteriner. Institut Pertanian Bogor. (Tidak diterbitkan).
- WHO. (2005). *Penyakit Bawaan Makanan. Fokus Pendidikan Kesehatan*. EGC. 2006
- Winarno, FG dan Surono. 2004. *GMP Cara pengolahan Pangan Yang Baik*. Bogor: M-BRIO PRESS, Cetakan 2
- Winarno, FG dan Surono. 2004. *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*. Bogor: M-BRIO PRESS, Cetakan 2
- Winarno, FG 2004. *Keamanan Pangan Jilid 1*. Bogor: M-BRIO PRESS