

DAFTAR PUSTAKA

- Adji, K. 2008. Evaluasi Kontaminasi Bakteri Patogen Pada Ikan Segar di Perairan Teluk Semarang. *Thesis*. Universitas Diponegoro. Tersedia di : <http://eprints.undip.ac.id/18095/>. diakses 23 Desember 2019]
- Anggraini, T. R. 2014. Penerapan *Good Manufacturing Practices* pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 7(2), 148-158. Tersedia di : <http://journal.unair.ac.id/download-fullpaperskeslingadf82e3c71full.pdf> [diakses 23 Desember 2019]
- Aqmarina, H. Hermawati, E. 2014. Kadar Bakteri *Escherichia coli* pada Makanan Jajanan Sekolah di Kelurahan Paledang, Kecamatan Bogor, Tengah Kota Bogor. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia*. Tersedia di : <http://lib.ui.ac.id/naskahringkas/2016-06/S56127-Hani%20Aqmarina> [diakses 25 Juni 2019]
- Arikunto. 2010. *Prosedur Penelitian : Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : Rineka Cipta
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. Data Keracunan Periode bulan Oktober hingga Desember 2016. Tersedia di : <http://ik.pom.go.id/v2016/berita-keracunan/berita-keracunan-bulan-oktober-desember-2016-3>. [diakses 12 November 2018]
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. Data Keracunan Periode bulan April hingga Juni 2017. Tersedia di : <http://ik.pom.go.id/v2016/berita-keracunan/berita-keracunan-bulan-april-juni-2017>. [diakses 13 November 2018]
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. Data Keracunan Periode bulan Januari hingga Maret 2017. Tersedia di : <http://ik.pom.go.id/v2016/berita-keracunan/berita-keracunan-bulan-januari-maret-2017>. [diakses 13 November 2018]
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2018. Data Keracunan Periode bulan Juli hingga September 2017 . Tersedia di : <http://ik.pom.go.id/v2016/berita-keracunan/berita-keracunan-bulab-juli-september-2017>. [diakses 13 November 2018]

- Badan Standarisasi Nasional Indonesia No 2725 Tahun 2013 tentang Ikan Asap Pengasapan Panas. Jakarta. Tersedia di : https://kupdf.net/download/sni-ikan-asap-baru-2013pdf_5a23f1d5e2b6f56d2d8766de_pdf. [diakses 26 Juni 2019]
- Darmajana, D. A. 2015. Pemanfaatan Teknologi Tepat Guna dalam Penerapan Cleaner Production di Industri Kecil Pengolahan Tahu di Subang dan Sumedang. Jakarta: Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI).
- Dinas Koperasi dan UKM Provinsi Jawa Timur. Data UMKM Jawa Timur tahun 2018. Tersedia di <http://diskopukm.jatimprov.go.id/subkonten/details/57>. [diakses 13 November 2018]
- Dinas Perikanan dan Kelautan Provinsi Jawa Timur. Statistik Perikanan Budidaya Tahun 2015. Tersedia di : <http://dkp.jatimprov.go.id/index.php/2017/04/11/statistik-tahun-2015/>. [diakses 15 November 2018]
- Fadillah, N. 2015. Gambaran Perilaku Tenaga Kerja dan Pelaksanaan Program K3 Konstruksi Pada Pembangunan Balai Diklat BPK-RI Oleh PT Wijaya Karya (PERSERO) TBK. *Skripsi*. Makassar : Universitas Islam Alauddin [diakses 15 Juli 2019]
- Firdausi, F., Rahardjo, M., Hanani, Y. 2017. Hubungan Kondisi Sanitasi dan Personal Higiene Pekerja Dengan Jumlah Angka Kuman pada Ikan Asap di Badarharjo Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat (E-Journal) FKM Universitas Diponegoro*, Volume 5, Nomor 5 (ISSN: 2356-3346). Tersedia di : <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/jkm/article/view/19186>. [diakses 20 Mei 2019]
- Isamu, K. T., Purnomo, H., Yuwono, S. S. 2012. Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis) Asap di Kendari. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 13 No. 2, 105-110. Tersedia di : https://www.researchgate.net/publication/279494301_Physical_Chemical_and_Organoleptic_Characteristics_of_Smoked_Skipjack_Tuna_Katsuwonus_pelamis_in_Kendari_City. [diakses 24 Juni 2019]
- Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Jakarta. Tersedia di : http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2012/Perka_BPOM_No_HK.03.1.23.04.12.2206_Tahun_2012_tentang_CPPB_PIRT.pdf. [diakses 13 November 2018]

- Kurniadi, Y., Saam, Z., Afandi, D. 2013. Faktor Kontaminasi Bakteri E.coli Pada Makanan Jajanan di Lingkungan Kantin Sekolah Dasar Wilayah Kecamatan Bangkinang. *Jurnal Ilmu Lingkungan*. Tersedia di : <https://ejournal.unri.ac.id/index.php/JIL/article/download/1492/1467>. [diakses 24 Juni 2019]
- Kusuma, A. 2012. Kontaminasi *Escherichia coli* pada Penyajian Makanan Pendamping Air Susu Ibu Lokal bagi Usia 6-12 Bulan di Wilayah Kerja Puskesmas Selayo. Jakarta: Disertasi, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. Tersedia di : <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20305756-D%201267-Kontaminasi%20escherichia-full%20text.pdf>. [diakses 24 Juni 2019]
- Melliawati, R. 2009. *Escherichia coli* dalam Kehidupan Manusia. *BioTrends/Vol.4/No.1/2009*. Tersedia di : <http://terbitan.biotek.lipi.go.id/index.php/biotrends/article/view/19>. [diakses 13 November 2018]
- Mukono, H. 2000. Prinsip Dasar Kesehatan Lingkungan. Surabaya: Airlangga University Press.
- Novani, S. 2017. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dalam Produksi Ikan Kaleng di PT. Maya Food Industri Pekalongan. *Laporan Kerja Praktek*. Universitas Katolik Soegijapranata. Tersedia di : <http://repository.unika.ac.id/15575/1/15.II.0106%20Novani%20Sutikno.pdf>. [diakses 25 Juni 2019]
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta: Republik Indonesia. Tersedia di : <http://kesmas.kemkes.go.id/perpu/konten/permenkes/pmk-nomor-1096-tahun-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga>. [diakses 26 Juni 2019]
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratankesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, *Solus Per Aqua*, dan Pemandian Umum. Tersedia di : http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produkhukum/PMK_No._32_ttg_Standar_Baku_Mutu_Kesehatan_Air_Keperluan_Sanitasi,_Kolam_Renang,_Solus_Per_Aqua_.pdf. [diakses 28 Juni 2019]
- Undang - Undang Republik Indonesia No.18 Tahun 2012 tentang Pangan. Jakarta.
- Undang - Undang Republik Indonesia No.12 Tahun 2012 tentang Keamanan Pangan. Jakarta.

- Romanda, F., Priyambodo, Risanti, E. D. 2016. Hubungan Personal Hygiene dengan Keberadaan *Escherichia coli* pada Makanan di Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) Buffer Area Bandara Adi Soemarmo Surakarta. Biomedika, Volume 8, Nomor 1. Tersedia di : <http://journals.ums.ac.id/index.php/biomedika/article/download/2899/1818>. [diakses 26 Juni 2019]
- Sakti , H., Lestari, S., Supriadi, A. 2016. Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap selama Penyimpanan. Fishtech – Jurnal Teknologi Hasil Perikanan, ISSN: 2302-6936 Vol. 5, No.1: 11-18. Tersedia di : <https://ejournal.unsri.ac.id/index.php/fishtech/article/view/3514/1858>. [diakses 24 Juni 2019]
- Sarwono, Jonathan. 2009. Statistik itu Mudah : Panduan Lengkap untuk BelajarKomputerisasi Statistik Menggunakan SPSS 16. Yogyakarta : Andi
- Simko. 2005. Factors Affecting Elimination of Polycyclic Aromatic Hydrocarbons From Smoked Meat Foods and Liquid Smoke Flavourings: A Review of Molecular Nutrition. Tersedia di <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/9781118346747.ch19>. [diakses 24 Juni 2019]
- Suryani, D. 2014. Keberadaan Angka Kuman Ikan Bawal Bakar dan Peralatan Makan Bakar. Jurnal Kesehatan Masyarakat, 191-196. Tersedia di : <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/kemas/article/view/2848>. [diakses 27 Juni 2019]
- Susanti, A. F. 2016. Identifikasi Salmonella Sp. pada Ikan Asap di Pasar Tradisional Kota Kendari. Biowallacea, Volume 3 Nomor 2, Hal : 467-473. Tersedia di : <http://ojs.uho.ac.id/index.php/wallacea/article/download/3234/2455>. [diakses 20 Desember 2018]
- Swamilaksita, P. D., Pakpahan, S. R. 2016. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Penerapan Higiene Sanitasi di Kantin Universitas Esa Unggul. Nutrire Diaita. Tersedia di : <https://ejournal.esaunggul.ac.id/index.php/Nutrire/article/view/1608>. [diakses 20 Mei 2019]
- Thaherr. 2005. Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analisis Critical Control). Jakarta: Bumi Aksara.
- World Health Organization. 2005 . Penyakit Bawaan Makanan : Fokus Pendidikan Kesehatan (A. Hartono, Penerjemah). Jakarta : EGC.

- Wibawa, B. A., Wahyudi, M. A. 2015. Rancangan Ruang Pengasapan Ikan berdasarkan Alur Proses Pengolahannya Studi Kasus di Bandarharjo Kota Semarang. Science And Engineering National Seminar 1 (SENS 1), ISBN : 978-602-0960-12-8. Tersedia di : <http://prosiding.upgris.ac.id/index.php/sens/sens/paper/view/805/757>. [diakses 20 Mei 2019]
- World Health Organization. 2017. Food Safety. Tersedia di <http://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>. [diakses 21 Mei 2019]
- Wulandari, B. 2014. Hubungan Antara Praktik Higiene dengan Keberadaan Bakteri Pada Ikan Asap Di Sentra Pengasapan Ikan Bandarharjo Kota Semarang. Unnes Journal of Public Health, UJPH 3 (2). Tersedia di : <https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/ujph/article/view/3484/3135> [diakses 22 Desember 2018]
- Yulman Hadi, L. W. 2015. Analisis Sanitasi dan Cemaran Mikroorganisme Ikan Asap Lele di Bengkulu. AGRITEPA, Vol. II, No. 1, Juli – Desember 2015, ISSN : 2407 – 1315. Tersedia di : <https://jurnal.unived.ac.id/index.php/agritepa/article/view/182>. [diakses 17 November 2018]
- Yunus, S. P., J. M.L, U., Odi Pinontoan, M. 2015. Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi *Escherichia coli* Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung. JIKMU, Volume 5, Nomor 2. Tersedia di : <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/jikmu/article/view/7438>. [diakses 24 Juni 2019]