

DAFTAR PUSTAKA

- Adams, M., dan Y. Motarjemi. 2003. Dasar – Dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan. Jakarta : EGC Penerbit Buku Kedokteran.
- Anwar, H. 1989. Sanitasi Makanan dan Minuman pada Institusi Pendidikan Tenaga Sanitasi. Pusdiknakes. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2009. Standar Mikroba dalam Makanan Olahan. Jakarta.
- Dewi, Meylisa Mutiara. 2016. Uji Angka Kapang/Khamir (AKK) dan Angka Lempeng Total (ALT) pada Jamu Gendong Temulawak di Pasar Tarumanegara Magelang. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Darkuni, N. 2001. Mikrobiologi (Bakteriologi, Virologi, dan Mikologi). UM Press. Malang.
- Depkes RI. 2006. Keputusan Menteri Kesedatan RI No.942 Tahun 2003, tentang Pedoman Persyaratan Higiene Sanitasi Makanan dan Jajanan. Jakarta : Dirjen PPM.
- Feliatra. 1999. Identifikasi Bakteri Patogen (*Vibrio* sp.) di Perairan Nongsa Batam Propinsi Riau. Jurnal Nature. 1 : 28-33.
- Hayuti, P. W. 2004. Pengaruh Waktu Pajanan terhadap Total Mikroba dan Jenis Mikroba Patogen dalam Makanan Jajanan Gorengan di *Workshop* Kampus Universitas Hasanuddin Makasar. Skripsi. Program Studi Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanuddin.

- Idris, F. 2009. Makanan sebagai Sumber dan Media Gangguan Kesehatan : Pentingnya Self Care. Artikel Pangan No 55/XVIII/Juli-September.
- Imaniati, R. A. D. 2018. Pengujian Sosis Sapi Secara Bakteriologis. Karya Tulis Ilmiah. Fakultas Ilmu Kesehatan. Universitas Setia Budi.
- Jiastuti, T. 2018. Higieni Sanitasi Pengelolaan Makanan dan Keberadaan Bakteri pada Makanan Jadi RSUD DR Harjono Ponorogo. Jurnal Kesehatan Lingkungan. 10:1-5.
- Nester, E. W., Anderson, D. G., Roberts, C. E. , and Nester M. T. 2009. *Mocrobilogy A Human Prespective* (6th Edition). McGraw-Hill. New York.
- Nur, M. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, dan Lama Penyimpanan terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Sate Bandeng (*Chanos Chanos*). Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Vol. 14(1): 1-11.
- Nurdin, R. 2017. Identifikasi Rhodamin B pada Produk Makanan Berwarna Merah yang dijual di Pasar Johar Kota Semarang. Skripsi. Keperawatan dan Kesehatan. Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Prawesthirini, S., Nenny H., Budiarto, Raharjo D., M. Helmi E., A.T. Soelih E., dan Hario P.S. 2018. Pedoman Praktikum Analisis Kualitas Susu, Daging, dan Telur. Fakultas Kedokteran Hewan. Universitas Airlangga.
- Saksono, L. 1986. Pengantar Sanitasi Makanan. Bandung : Alumni Bandung.
- Siagian, A. 2002. Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. Artikel. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.

- Sugiato, B. 2014. Analisis Pengaruh Word of Mouth terhadap Minat Konsumen untuk Membeli Produk R.M Rocket Chicken di Gresik. Skripsi. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Muhammadiyah Gresik.
- Sujatmiko, P. 2009. Rancangan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point di Unit Gizi Rumah Sakit Umum Daerah Kota Depok. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia.
- Undari, T. E., 2017. Identifikasi *Salmonella Sp* pada Sosis yang dijual di Jalan Diponegoro Kabupaten Jombang. Karya Tulis Ilmiah. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan Cendikia Medika.
- Vergiyana, N., Rusman, dan Supadmo. 2014. Karakteristik Mikroba dan Kimia Sosis Ayam dengan Penambahan Khitosan dan Angkak yang disimpan pada Refrigerator. Buletin Peternakan Vol. 38(3): 197-204.
- Vitria, D. Elnovriza, dan Azrimaidaliza. 2018. Hubungan Higiene Sanitasi dan Cara Pengolahan Mie Ayam dengan Angka Kuman di Kota Padang. Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Andalas. 7(2): 75-81
- Waluyo, L. 2004. Mikrobiologi Umum. Umm Pres. Malang.