

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar. 2004. *Pendidikan Kecakapan Hidup: (Life Skill Education)*. Bandung :Alfabeta
- APEC. 2013. *Penerapan Keamanan Pangan Pada Perikanan Budidaya*. Michigan State University AndThe World Bank Group. California. USA
- Aryulina, Diah. 2006. *Biologi 1*, Jakarta: Esis
- Bata D, Drosinos EH, Athanasopoulos P, Spathis P. 2000. *Cost of GHP improvement and HACCP adoption of an airline catering company*. Food Control;17:414–419.
- BPOM. 2011. *Data KLB Keracunan Pangan Tahun2011 Di Indonesia*. Jakarta: BPOM.
- .2012. *Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*.Jakarta. BPOM
- .2008.*Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: BPOM.
- BSN. 2009. *Standar Nasional Indonesia (SNI) No: 7388-2009 Tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dan Batas Maksimum Residu Dalam Bahan Makanan Asal Hewan*. Jakarta: BSN
- BSN. 2013. *Standar Nasional Indonesia (SNI) No: 3545-2013 Tentang Prinsip Pengujian Angka Lempeng Total*. Jakarta: BSN
- Centers For Disease Control And Prevention. 2012. *Annual Report: Surveillance For Foodborne Disease Outbreaks United States*. Division Of Foodborne,Waterborne, And Environmental Disease. Atlanta: CDC.
- Codex Alimentarius Commission. 2004. *Guidelines For Application Of The Hazard Analysis Critical Control Point System*. Report Of The 27th Session Of The Codex Committee On Food Hygiene, ALINORM 95/27/13, Annex To Appendix III. Geneva, 28 Juni-3 Juli 2004
- Depkes RI. 2002. *Profil Kesehatan Indonesia 2001 Menuju Indonesia Sehat 2010*. Jakarta: Departemen Kesehatan RI:40.

Departemen kesehatan dan Kesejahteraan Sosial. 2000. *Hazard Analysis And Critical Control Point Atau Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis*. Jakarta

Dinas Kesehatan Sumatera Selatan, 2005, *Profil Kesehatan Propinsi Sumatera Selatan*, Palembang

Jiunkpe. 2006. *Daging Ayam*. Chapter 2. Universitas Kristian Petra. ***Petra Christian University Library–Jiunkpe/S1/Hotl/2006/Jiunkpe-Ns-S1-2006-33402059-6057-Daging_Ayam-Chapter2.Pdf***. Tanggal Akses 12 Oktober 2012.

Kementerian Kesehatan RI, 2011. Profil Kesehatan Indonesia 2010. [Http://Www.Depkes.Go.Id](http://www.depkes.go.id)

Khadre MA, Yousef AE, Kim JG. 2001. *Microbiological aspects of ozone applications in food: a review*. Journal of Food Science. Vol. 66(9) :1242 –1252.

Krisnamurni, S. *Keamanan Pangan Pada Penyelenggaraan Makanan di Rumah Sakit*, Makalah Disampaikan pada pertemuan ilmiah nasional Asosiasi Dietisien Indonesia ke III di Semarang, 19-21 Juli 2007

Leestyawati NW. 2005. *Upaya Peningkatan Daging Ayam Di Bali*. **[Http://Pternakan.Litbang.Deptan.Go.Id/Fullteks/Lokakarya/Lkpangan05-23.Pdf](http://Pternakan.Litbang.Deptan.Go.Id/Fullteks/Lokakarya/Lkpangan05-23.Pdf)**. **Tanggal Akses 20 April 2012**

Mortimore, Sara., Carol Wallace. 2005. *HACCP Sekilas Pandang (Diterjemahkan Oleh Apriningsih, SKM)*. Jakarta : EGC.

Nurlaela. Euis.2011. *Keamanan Pangan Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Skripsi. Fakultas kesehatan Masyarakat. Universitas Hasanudin. Makasar

Noor, RR. 2009. *Rahasia dan Hikmah Pewarisan Sifat*. IPB Press. Bogor: 61-62

Partic, Li. 2008. *Media Pertumbuhan Mikroorganisme*. **<http://dunia-mikro.com/id.29>** **Oktober 2012.**

- Pelczar, M., J. Dan Chan, E, C, S. 2008. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Indonesia University Press. Jakarta.
- PERDA, 2013. *Peraturan daerah kabupaten Trenggalek nomor 19 tahun 2013 tentang ketahanan pangan*. Jawa Timur
- PGRS. 2013. *Penyelenggaraan Gizi di Rumah Sakit*. Jakarta
- Priyanto, R. 2008. Besar Resiko Frekuensi Makan, Asupan Energi, Lemak, Serat, Dan Aktivitas Fisik Terhadap Kejadian Obesitas. Diakses : 26 Juni 2011. [Http : //Www.Indoskripsi.Com](http://www.indoskripsi.com)
- Qardhawi, Y., 2000. “ *The Lawful and the Prohibited in Islam*”. *Halal dan Haram dalam Islam*. Terjemahan oleh Mu'ammal Hamidy, PT Binallmu Surabaya
- Rahmawati. 2011. *Managemen Gizi Institusi Penyelenggaraan Makanan disekolah Madania SD, SMP,SMA.Skripsi*. Fakultas Kedokteran dan Kesehatan. UIN Syarif Hidayatullah. Jakarta
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Republik Indonesia. 2012. *Undang Undang Republik Indonesia Nomor 18 Pangan*. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2012, Nomor 5360. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Riaz, M.N., and Chaudry, M.M., 2004. *Halal Food Production*. CRC Press LLC Boca Raton, Florida
- Risnajati, Dede. 2010. *Pengaruh Lama Penyimpanan Dalam Lemari Es Terhadap PH, Daya Ikat Air, Dan Susut Masak Karkas Broiler Yang Dikemas Plastik Polyethylen*. Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan Mei, 2010, Vol. XIII, No. 6.
- S, Susiwi. 2009. *Good Manufacturing Practices (Cara pengolahan yang baik)*. Handout. Fakultas Pendidikan Kimia. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung
- Sudarmaji. 2005. *Analisis Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Vol.1 No.2. Januari 2005

Sulaeman, A. And K. Nisa. 2005. *Microbiological Safety Of Organic Vegetables And The Effect of Postharvest Handling. Paper Presented In the 9th ASEAN Food Conference*, Jakarta 8–10 August 2005

Thaheer, Hermawan. 2005. *Sistem Manajemen Hazard Analysi Critical Control Point*. Jakarta : PT. Bumi Aksara.

Wiryanti J, Witjaksono HT. 2001. *Konsep HACCP*. Modul II. Jakarta

Yunita, Atiq, dkk. 2014. *Waktu Tunggu, Suhu, dan Total Bakteri Makanan Cair di RSUP Dr. Kariadi Semarang*. Medica Hospitalia. Vol 2 (2) : 110-114