

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. 2010. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Bakso*. Jakarta: Agromedia.
- Anshori, M. 2002. *Evaluasi penggunaan jenis daging dan konsentrasi garam yang berbeda terhadap mutu bakso*. Skripsi. Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor.
- Arisman. 2000. *Identifikasi Perilaku Penjamah Makanan yang Berisiko Sebagai Sumber Keracunan Makanan*. Laporan Hasil Penelitian Lembaga Penelitian Universitas Sriwijaya, Palembang.
- Association of Specialists in Cleaning & Restoration. 2006. *Issue of Cleaning & Restoration*.
- Azari, J.T. 2013. *Studi Komparatif Pencucian Alat Makan dengan Perendaman dan Air Mengalir Terhadap Jumlah Kuman pada Alat Makan di Warung Makan Bu Am Gonilan*. Skripsi. Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Balia, R.L., Harlia, E., dan Suryanto, D. 2011. *Deteksi Coliform Pada Daging Sapi Giling Spesial yang Dijual di Hipermarket Bandung*.
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Peta Administratif Kota Malang*. [Online]. (<https://www.jurnalmalang.com>, diakses pada tanggal 18 Mei 2016).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2008. *Pengujian Mikrobiologi pangan*. Jakarta : Pusat Informasi Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2007. *Jajanan Anak Sekolah*. Sistem Keamanan Terpadu oleh Balai Pengawasan Obat dan Makanan RI. Jakarta : Pusat Informasi Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2002. *Panduan Pengolahan Pangan yang Baik Bagi Industri Rumah Tangga*. Jakarta : Pusat Informasi Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia 01-3818-1995*. Dewan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyaningsih, C.T. 2009. *Hubungan Higiene Sanitasi dan Perilaku Penjamah Makanan dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan Wilayah Desa Caturtunggal Kecamatan Depok Kabupaten SleMan*. Tesis. Universitas Gajah Mada. Yogyakarta.
- Chen, J. 2012. *Cultivation Media for Bacteria Escherichia coli*. [Online]. (<http://learn.chm.msu.edu>, diakses pada tanggal 5 Februari 2016).

- Council to Improve Foodborn Outbreak Response. 2009. *Guidelines for Foodborne Disease Outbreak Response*. Atlanta : Council of State and Territorial Epidemiologists.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Depkes RI, Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 2006. *Kumpulan modul kursus higiene sanitasi makanan & minuman*. Sub Direktorat Sanitasi Makanan dan Bahan Pangan Direktorat Penyehatan Lingkungan Direktorat Jenderal PPM & PL, Jakarta.
- Dickinson, B. 2013. *EMB Agar (Eosin Methylene Blue Agar)*. Modified. Heidelberg, Germany.
- Dinas Peternakan Provinsi Jawa Timur. 2015. *Data Statistik Populasi Ternak Kab/Kota di Jawa Timur*.
- Djaja, I.M. 2008. *Kontaminasi E.Coli Pada Makanan Dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan 2003*, Makara Kesehatan 12 (1): 36-41.
- Dwidjoseputro, D. 2005. *Dasar-dasar Mikrobiologi*. Jakarta : Djambatan.
- Effendi, S. 2009. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung : Alfabeta.
- Febry, A. 2009. *Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Makanan Jajanan Tradisional di Lingkungan Sekolah Dasar di Kelurahan Demang Lebar Daun Palembang*.
- Fischler, G.E., Fuls, J.L., Dail, E.W., Duran, M.H., dan Rodgers, N.D. 2007. *Effect of hand wash agents on controlling the transmission of pathogenic bacteria from hands to food*. Journal of Food Protection.
- Food and Drug Administration. 2004. *The Food Defect Action Levels*. Center for Food Safety and Applied Nutrition.
- Food Standards Agency. 2011. *Foodborne Disease Strategy*. UK : Food Standards Agency.
- Food Standards Australia New Zealand. 2013. *Agents of Foodborne Illness*. Canberra : Food Standards Australia New Zealand.
- Hastuti, U.S. 2012. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi*. Malang : UMM Press.
- Himedia. 2011. *EMB Agar*. Mumbai : Swastik Disha Business Park, Via Vadhani.
- ISO Standard 21150. 2006. *Microbiology - Detection of Escherichia coli*.
- Kementerian Kesehatan RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2013 *Mikrobiologi*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Kelas X Semester 2.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI, Nomor 715. 2003. *Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta : Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Kusmayadi, Ayi, dan Dadang, S. 2007. *Cara Memilih dan Mengolah Makanan untuk Perbaikan Gizi Masyarakat*. Spesial Program Makanan Indonesia.
- Madigan, M.T., Martinko, J.M., and Parker, J. 2009. *Biology of Microorganisms*. 12thed. New York : Prentice Hall International.
- Maksum, R., Puspaningrum, dan Sumiati, A. 2010, *Deteksi Cepat Bakteri Escherichia Coli Dalam Sampel Air Dengan Metode Polymerase Chain Reaction Menggunakan Primer 16e1 Dan 16e2*. Fakultas MIPA, Universitas Indonesia.
- Melliawati, R. 2009. *Escherichia coli dalam kehidupan manusia*. Biotrends/Vol.4/No.1/Th.2009.
- Muchtadi, D. 2011. *Karbohidrat Pangan dan Kesehatan*. Alfabeta, Bandung.
- Mukhlis. 2008. *Mikrobiologi Pangan I*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Musfiroh, A.F. 2009. *Kandungan Serat Kasar, Tingkat Kekenyalan dan Rasa Bakso Sapi dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*. Semarang : Skripsi Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.
- National Academy of Science. 2005. *Proceedings of the National Academy of Science of United States of America*.
- Prastuti, N. T. 2010. *Pengaruh Substitusi Daging Sapi dengan Kulit Cakar Ayam terhadap Daya Ikat Air (Dia), Rendemen dan Kadar Abu Bakso*. Skripsi. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Radji, M. 2008. *Buku Ajar Analisa Hayati*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Radji, M. 2015. *Buku Ajar Mikrobiologi*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Riset Kesehatan Dasar. 2013. *Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Seran, T., Mehmet, K., and Sahsene, A.. 2010. *Microbial Evalution of Chicken Kadinbudu Meatball Production Stages In Poultry Meat Processing Plant*. Departement of Food Hygiene and Tecnology. Faculty of Veterinary Medicine, University Uludag. Turkey.
- Setyorini, E. 2013. *Hubungan Praktik Higiene Pedagang Dengan Keberadaan Escherichia coli Pada Rujak yang di Jual di Sekitar Kampus Universitas*

Negeri Semarang. Unnes Journal of Public Health : Jurusan Ilmu Kesehatan Masyarakat, Fakultas Ilmu Keolahragaan, Universitas Negeri Semarang, Indonesia.

Simonne, A. 2014. *Proper Hand Washing for Food Handlers*. Family Youth and Community Sciences Department University of Florida.

Soemarno. 2000. *Isolasi dan Identifikasi Bakteri Klinik*. Edisi Ketiga. Akademi Analis Kesehatan Yogyakarta. Yogyakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.

Songer, J.G. dan Post, K.W. 2005. *Veterinary Microbiology: Bacterial and Fungal Agents of Animal Disease*. Elsevier Saunders.

Sopandi, T. dan A. Wardah. 2014. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta : Andi.

Standar Nasional Indonesia. 2009. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.

Sukmara, R. 2002. *Faktor Sanitasi yang Berhubungan dengan Kontaminasi Coliform pada Makanan Matang di Tempat Pengelolaan Makanan Daerah Jakarta Selatan Tahun 2002*. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia, Depok.

Susanna, D., dan Budi, H. 2003. *Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-Gado di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Bakteriologis*. Makara Seri Kesehatan.

Susanna, D., Indrawani, Yvonne M., Zakianis. 2010. *Kontaminasi Bakteri Escherichia coli pada Makanan Pedagang Kaki Lima di Sepanjang Jalan Margonda Depok, Jawa Barat*. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional Vol.4, No.3. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia.

Susiwi. 2009. *Kerusakan Pangan*. FMIPA Universita Pendidikan Indonesia.

Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18. 2012. *Pangan*. Lembaran Negara Republik Indonesia.

USDA (United States Department of Agriculture). 2012. *Introduction to the Microbiology of Food Processing*. Food Safety and Inspection Service.

Willis, G. 2011. *Escherichia coli bacteria Gram negative bacilli Gram stain LM X400*. [Online]. (<http://visualsunlimited.photoshelter.com>, diakses pada tanggal 5 Mei 2016).

Wistreich, G.A, 2003, *Microbiology Laboratory Fundamentals and Application*, Los angeles, Pearson Education Inc.

World Health Organization [WHO]. (2011c). *Initiative to estimate the Global Burden of Foodborne Diseases*. Retrieved June 26, 2011.

World Health Organization [WHO]. 2015. *Food Safety : What you Should Know*.
World Health Day : April 7, 2015.

Zubaidah, S. 2000. *Bakteri: Kajian Tentang Beberapa Aspek Biologis*. Malang:
Universitas Negeri Malang.

