

DAFTAR PUSTAKA

- AEA. 2006. *Hygiene Guidelines*. The Association of European Airlines, Brussels, Belgium, 2006, pp.1-24 .
- Baird RM, Hodges NA, Denyer SP. 2000. *Handbook of Microbiological Quality Control: Pharmaceutical Science*. USA: CRC Press.
- Baradero, M., Dayrit, M.W., dan Siswadi, Y. 2009. *Prinsip dan Praktik Keperawatan Perioperatif*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- BPOM. 2014. *Keracunan Pangan Akibat Bakteri Patogen*. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Burrows, W., J. M. Moulder, and R. M. Lewert. 2004. *Textbook of Microbiology*. W. B. Saunders Company, Philadelphia.
- Darmadi. 2008. *Infeksi Nosokomial Problematika dan Pengendaliannya*. Salemba Medika. Jakarta.
- Dwidjoseputo, D. (2005). *Dasar – dasar mikrobiologi*. Jakarta : Djambatan.
- Elmoslemanya, A. M., Keefe, G. P., Dohoo, I. R., Witchel, J. J., Stryhn, H., & Dingwell, R. T. (2010). The association between bulk tank milk analysis for rawmilk quality and on-farm management practices. *J Essentials Of Food Microbiology* , 95 (1-2),32-40.
- Gruendemann, B.J., dan Fernsebner, B. 2006. *Buku Ajar Keperawatan Perioperatif*. Kedokteran EGC. Jakarta.
- Gunawan, A. W. 2008. *Usaha Pembibitan Jamur*. Penebar Swadaya. Jakarta.

- Hadioetomo, R. S, (1993). *Mikrobiologi Dasar dan Prahek : Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kementrian Kesehatan RI. (2012). *Profil Kesehatan Indonesia Tahun 2012*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Lindquist, J. 2001. General Micro. <http://www.jlindquist.net/generalmicro.html>
- Lukman, D. W. (2009). Ancaman Patogen Pada Pangan Asal Hewan. *Food Review*, 5 (4), hal 42-47.
- Madigan MT, Martinko JM, Brock TD. 2006. *Brock Biology of Microorganisms*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Marwanti. 2010. *Keamanan Pangan dan Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta : UNY.
- Nasional, B. S. (2008). *Metode Pengujian Cemarkan Mikroba Dalam Daging, Telur dan Susu, Serta Hasil Olahannya*. Standar Nasional Indonesia 2897:2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Prescott, L. M. 2003. *Microbiology* 5th edition. Mc Graw Hill. New York.
- Pruss, A. Girouil, E., dan Rushbrook, P. 2002. *Pengelolaan Aman Limbah Layanan Kesehatan*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi, Higine dan keselamatan kerja dalam pengolahan makanan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Republik Indonesia. 2004. *Peraturan Pemerintah Nomor 28 tahun 2004 Tentang Keamanan Mutu dan Gizi Pangan*. Jakarta : Sekretaris Negara.

- Schmidt, R. H. 2003. *Food Safety Handbook*. Canada : John Willey & Sons Publication.
- SNI. (1996). (*SNI 4281:1996*). Bumbu Rasa Ayam. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- SNI. (1996). (*SNI 01-4275-1996*). Saus Tiram. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- SNI. (2008). (*SNI 3982:20*). Mutu Karkas dan Daging Sapi. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- SNI. (2009). (*SNI 3924:2009*). Mutu Karkas dan Daging Ayam. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- SNI. (2013). (*SNI 3160:2013*). Bawang Putih. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- SNI. (2013). (*SNI 3543.1:2013*). Kecap Kedelai (manis). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional Indonesia.
- Spry C. 1997. *Essential of Perioperative Nursing 2nd Edition*. USA: Aspen Publishers.
- Suharyanto. (2008). *Pengolahan Bahan Pangan Hasil Ternak. Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Bengkulu, .*
- Walton, R.E., dan Torabinejad, M. 2008. *Prinsip dan Praktik Ilmu Endodonsia Edisi Tiga*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta.

Windiani, D., & Ari, D. (2014). *Variasi Resep Praktis untuk Menu Sehari hari: Masakan Ayam (goreng, Bakar, Tumis, Berkuah, Pepes)*. Fmedia

Yuyun, A., dan Gunaisa, D. 2011. *Cerdas mengemas produk makanan & minuman*. AgromediaPustaka. Jakarta.