

DAFTAR PUSTAKA

- Adams M.R & Moss MO. 2006, *Food Microbiology 2nd Edition*, The Royal Society of Chemistry Cambridge, UK.
- Almatsier, S. 2005, *Penuntun Diet Edisi Baru*, Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Ananda, B.R., & Laily K. 2017, 'Angka Kuman Pada Beberapa Metode Pencucian Peralatan Makan', *Medical Laboratory Technology Journal*, Vol 3 (1) : 82-86.
- Arias, Monge, & Chavez. 2003, *Microbiological Contaminaton of Enteral Feeding Solutions Used in Costa Rican Hospital*, diakses 1 Agustus 2019, <http://www.ncbi.nih.gov/pubmed>.
- Arisanti, R.R., Citra I., & Siswanto A.W. 2018, 'Kontribusi Agen Dan Faktor Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan Di Indonesia: Kajian Sistematis', *Journal Of Community Medicine And Public Health*, Vol 34 : 99-106.
- Arisitin, N.P.I., Mahayana, I.M.B., & Aryasih, I.G.A.M. 2014, 'Hubungan Penyimpanan Bahan Makanan Dan Pencucian Alat Makan Dengan Kualitas Bakteriologis Lalapan Di Wilayah Kerja Puskesmas III Denpasar Selatan', *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, Vol 4 : 40-44.
- Arisman. 2009, *Buku Ajar Ilmu Gizi : Keracunan Makanan*, EGC, Jakarta.
- Budon, A.S. 2013, 'Studi Kualitas Bakteriologis Air Pencucian Dan Peralatan Makan Di Kantin UIN Alauddin Makassar', *Skripsi*, UIN Alauddin, Makassar.
- Bukcle. 2010, *Ilmu Pangan*, Universitas Indonesia (UI-Pres), Jakarta.
- Damanik, I.R. 2012, 'Analisis Penerapan Prinsip-Prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di Instalasi Gizi Rumah Sakit X Jakarta Tahun 2012', *Skripsi*, Universitas Indonesia, Depok.
- Depkes RI. 2002, *Penyusunan Standar Pelayanan Minimal Rumah Sakit yang Wajib Dilaksanakan Daerah*, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Depkes RI. 2004. *Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman*, Ditjen PPM dan PL. Jakarta.
- Depkes RI. 2012, *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.

- Direktorat Bina Pelayanan Medik Dasar. 2007, *Pedoman Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*, Direktorat Jenderal Bina Pelayanan Medik, Jakarta.
- Djaafar., Titiek F, & Siti R. 2007, 'Cemaran Mikroba Pada Produk Pertanian, Penyakit Yang Ditimbulkan Dan Pencegahannya', *Jurnal Litbang Pertanian*, Nomor 26(2).
- Estremera, E. 2003, *The Application of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) in the Preparation of Blenderized Feeding Formula in a Hospital Food Service Institution, Diliman, Quezon City, Philippines*, diakses 1 Agustus 2019, [http:// www.fr.dost.gov.ph/files](http://www.fr.dost.gov.ph/files).
- Fadhila, M.F., Wahyuningsih, N.E. 2015, 'Hubungan Higiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang Di Wilayah Sekitar Kampus Undip Tembalang', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol 3 : 769-776.
- Fessler, T. 2015, 'Blenderize Foods For Home Tube Feeding: Learn About The Benefit, Risks, And Strategies For Success', *Journal Today's Dietitian*, Vol 17 No 1 P30.
- Gustiani, E. 2009, 'Pengendalian Cemaran Mikroba Pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging Dan Susu) Mulai Dari Peternakan Sampal Dihidangkan', *Jurnal Litbang Pertanian*, No 28(3).
- Hendrawati, T.Y & Suratmin U. 2017, 'Optimasi Suhu Dan Waktu Sterilisasi Pada Kualitas Susu Segar Di Kabupaten Boyolali', *Jurnal Teknologi*, Vol 9 No 2.
- Irianto, K. 2013, *Mikrobiologi Medis*, ALVABETA CV, Bandung.
- Kemenkes RI. 2004, *Peraturan Pemerintah No. 28 Tentang Keamanan Mutu Dan Gizi Pangan*, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Kemenkes RI. 2013, *Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan*, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Kemenkes RI. 2013, *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Kemenkes RI. 2014, *Pedoman Umum Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI 2014)*, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Kemenkes RI. 2018, *Manajemen System Penyelenggaraan Makanan Institusi*, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Kepmenkes RI. 2004, *Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit*, Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.

- Knechtges, P.L. 2011, *Food Safety Teory And Practice*, East Carolina University, Jones & Bartlett.
- Lestari, D.N. 2017, 'Sifat Fisik, pH, Dan Angka Kuman Makanan Cair Formula Rumah Sakit dan Formula Cair Komersial Berdasarkan Waktu Tunggu Di RSUD Muntilan Kabupaten Magelang', *Laporan hasil penelitian*, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta, Yogyakarta.
- Lubis, P.A.H. 2015, 'Identifikasi Bakteri *Escherichia Coli* Serta *Salmonella sp.* Yang Diisolasi Dari Soto Ayam', *Skripsi*, UIN Syarif Hidayatullah Jakarta, Jakarta.
- Marisdayana, R., Putri S.H, Hesty Y. 2017, 'Teknik Pencucian Alat Makan, *Personal Hygiene* Terhadap Kontaminasi Bakteri Pada Alat Makan', *Jurnal Endurance*, Vol 2(3) : 376-382.
- Marpaung N, Santi DN, Marsaulina I. 2013, Hygiene Sanitasi Pengolahan dan Pemeriksaan *Escherichia Coli* dalam Pengolahan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat H. Adam Malik Tahun 2012, *Jurnal Lingkungan dan Kesehatan Kerja*, No 1(2).
- Mortimore S, & Wallace C. 2004, *HACCP Sekilas Pandang (Terjemah)*, EGC, Jakarta.
- Ningsih, R. 2014, 'Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan Dan Minuman, Serta Kualitas Makanan Yang Dijajakan Pedagang Di Lingkungan SDN Kota Samarinda', *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol 10 No.1 : 64-72 ISSN: 1858-1196.
- Nurjanah R, Ardini R, Guswan W. 2018, 'Studi Kontaminasi Makanan di Instalasi Gizi dan Kantin Rumah Sakit X Kota Bandung Tahun 2015-2017', *Jurnal Higiene*, Vol 4 No.1 : 2443-1141.
- Oliveira M.R., Batista C.R.V, Aidoo K.E. 2001, *Application of Hazard Analysis Critical Control Point System to Enteral Tube Feeding in Endereao do Hospital Governador Celso Ramos, Rua Irma Benvarda, Florianopolis, Santa, Catarina, Brasil*, diakses 1 Agustus 2019, <http://ncbi.nlm.nih.gov/sites/entrez>.
- Pohan, D. 2009, 'Pemeriksaan *Escherichia Coli* Pada Usapan Peralatan Makan Yang Digunakan Oleh Pedagang Makanan Di Pasar Petisah Medan Tahun 2009', Universitas Sumatera Utara.
- Pratiwi, L.E. 2014. 'Analisis Mutu Mikrobiologi Dan Uji Viskositas Formula Enteral Berbasis Labu Kuning Dan Telur Bebek', *Laporan Hasil Penelitian*, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Puspita, W.L, Yenny P, Fatma Z.N. 2010, 'Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Terhadap Penurunan Bahaya Mikrobiologis Pada Makanan Khusus Anak Berbasis Hewani Di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedarso Pontianak', *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, Vol. 7(1) : 8-16.

- Rhomadhoni, M.N., Nurul J.F, Novera H. 2018, 'Tren Kejadian Keracunan Makanan Di Berbagai Wilayah Di Indonesia Tahun 2014 Dan Tahun 2015', *MTPH Journal*, Vol 2 No 1.
- Rofi'i, F. 2009, 'Hubungan Antara Jumlah Total Bakteri Dan Angka Katalase Terhadap Daya Tahan Susu', *Skripsi*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Roza, E & Salam A. 2006, 'Pengaruh Lama Penyimpanan Setelah Diperah Terhadap pH, Berat Jenis Dan Jumlah Koloni Bakteri Susu Kerbau', *Jurnal Peternakan Indonesia*, Vol 11(1) : 74-78.
- Saraswati, E., Budi T. 2016, 'Komparasi Angka Kuman Pada Alat Makan Sebelum Dan Sesudah Desinfeksi Di Instalasi Gizi RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto Tahun 2016', *Jurnal Kesehatan*, No 16 : 110-115.
- Siagian, A. 2002, *Mikroba Patogen Dalam Makanan Dan Sumber Pencernaannya*, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara. USU digital library.
- Simadibrata, M. 2009, *Nutrisi Enteral Dalam Ilmu Penyakit Dalam*. Jilid III. Edisi V, Pusat Penerbitan Departemen Ilmu Penyakit Dalam FKUI, Depok.
- Sopandi, Tatang, & Wardah. 2014, *Mikrobiologi Pangan*, Edisi I, Andi, Yogyakarta.
- Subagiyo, S.M, Triyanto, Wilis A.S. 2015, 'Pengaruh pH, Suhu Dan Salinitas Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Asam Organik Bakteri Asam Laktat Yang Diisolasi Dari Intestinum Udang Penaeid', *Jurnal Ilmu Kelautan*, Vol 20(4) : 187-194.
- Sugiyono. 2011, *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*, Alfabeta, Bandung.
- Sunarti, R.N. 2016, 'Uji Kualitas Air Minum Isi Ulang Disekitar Kampus UIN Raden Fatah Palembang', *Jurnal Bioilmi* Vol. 2 No. 1.
- Supu I, Baso U, Selviani B, & Sunarmi. 2016, 'Pengaruh Suhu Terhadap Perpindahan Panas Pada Material Yang Berbeda', *Jurnal Dinamika*, Vol 7 (1) : 62-73.
- Suriaman, E., & Juwita. 2008, 'Uji Kualitas Air', *Jurnal Mikrobiologi Pangan*, UIN Malang.
- Tumelap, H. J. 2011, 'Kondisi Bakteriologik Peralatan Makan Di Rumah Makan Jombang Tikala Manado', *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, Jombang.

- WHO. 2015, *WHO Estimates Of The Global Burden Of Foodborne Diseases: Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group 2007 – 2015*, Switzerland.
- Winarno, F.G, & Surono. 2004, *HACCP Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan Cetakan I*, M.BRIO PRESS, Bogor.
- Winarno, F.G, & Surono. 2004, *HACCP Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan Cetakan II*, M.BRIO PRESS, Bogor.
- Yunita, A., Indah W, & Aranta G.F. 2014, ‘Gambaran Waktu Tunggu, Suhu Dan Total Bakteri Makanan Cair Di Rsup Dr.Kariadi Semarang’, *Jurnal Medica Hospital*, Vol 2 (2) : 110-114.