

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, Leni H. 2014. Teknologi Pengawetan Pangan. Bandung: ALFABETA
- Andriani. (2013). Analisis Total Mikroba dan Nilai Gizi pada *lawabale* Makanan Tradisional Sulawesi Selatan.
- ANONIM, (2010). <https://wisatabali2010.wordpress.com/pantai-sanur/> (diakses pada 11 juni 2019)
- ANONIM, (2010). <https://agildhiemitra.files.wordpress.com/2010/01/form-skp.doc> (diakses pada 12 desember 2018)
- ANONIM, (2012). <https://akutresno.wordpress.com/2012/02/26/pemeriksaan-bakteri-ecoli/> (diakses pada 29 januari 2019)
- ANONIM, (t,t). <https://jurnal-oldi.or.id/public/kbbi.pdf> (diakses pada 11 juni 2019)
- Ashadi,G dan Handayani, S.U. (1992) Protozoologi Veteriner I, Bogor: IPB, 1992
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). Standar Nasional Indonesia: Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. *Standar Nasional Indonesia*, 1–41. <https://doi.org/10.1128/JB.00438-15>.Editor
- BPOM.2016.http://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2016/PerKa_BPOM_No_16_Tahun_2016_tentang_Kriteria_Mikrobiologi_dalam_Pangan_Olahan.pdf.(diakses pada 9 desember 2018)
- BSNI. (2008). Standar Nasional Indonesia 2897:2008 Metode pengujian cemaran mikroba dalam daging, telur dan susu, serta hasil olahannya.
- Buckle, K. e. (2010). Ilmu Pangan. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UIPress).
- Ilmu, P. M., Pangan, T., Pascasarjana, P., dan Udayana, U. (2014). Media Ilmiah Teknologi Pangan., *I*(1).

- Lestari, P. I., Agung, A., & Putri, A. (2018). Pengaruh Suhu Dan Waktu Simpan Terhadap Populasi Total Bakteri , Coliform Dan Escherichia coli Pada Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) Effect of Save Temperature and Time on Population of Total Bacteria , Coliform and Escherichia coli on Nile Tilapia (*Oreochromis niloticus*), 2(September), 96–103.
- Lukaman, M. (2013). Analisis TPC dan Total Bakteri Psikrofilik pada Ikan Layang (*Decapterus macrosoma*) selama Penyimpanan Suhu Rendah, 1(September), 1–4.
- Maksum Radji,(2010) Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi dan Kedokteran. Jakarta: Kedokteran EGC, hlm. 2.
- MENPARPOSTEL. (1998). https://id.wikipedia.org/wiki/Obyek_wisata. (diakses pada 9 desember 2018)
- Neil A Campbell,(2006) Biologi, Jakarta : Erlangga, jil.1, hlm. 353
- Nuraeni, K., Y. Wibisono, Idrial. (2000) .Mikrobilogi Pangan dan Pengolahan. Politeknik Pertanian Negeri Jember. Jember. Hlm: 16.
- Pasalu, D., Sirajuddin, S., dan Najamuddin, U. (2013). Analisis total mikroba dan jenis mikroba Patogen pada jajanan anak di SDN Kompleks Mangkura kota Makassar analysis of total Mirobes and Microbial Pathogen in snack kids at Mangkura complex Elementary Schools Makassar City. Retrieved from http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/6709/Jurnal_MKMI_Deviyanti_Pasalu.pdf?sequence=1
- Poesponegoro, M. (1997). Pokok-Pokok dalam Analisa Mikrobiologi Pangan. *Jkti*, 7(1–2), 45–51.
- Pratiwi, D.A. Sri Maryati. Srikini. Suharno. Bambang S. (2012). Biologi. Erlangga. Jakarta.
- Radji, M. (2013). Buku Ajar Mikrobiologi. Jakarta: EGC.
- Rahmani, N., Handayani, S. (2016). Kontaminasi Bakteri Eschericia Coli Pada Makanan Dan Minuman Penjual Jajanan Di Lingkungan Pendidikan Muhammadiyah Limau , Jakarta Selatan. *Arkesmas*, 1(1), 25–35.
- Rauf, R. (2013). Sanitasi Pangan dan HACCP. Yogyakarta: Graha Ilmu

- RI, Kemenkes. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, 2008, 1–30. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Siagian, A. (2002). Mikroba Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencemaran nya, (Tabel 1), 1–18.
- Siti Fathonah, 2005, Higiene dan Sanitasi Makanan, Semarang: UNNES Press
- Supyansah, Rochmawati, dan Selviana. (2015). Hubungan antara personal hygiene dan sanitasi tempat dagang dengan angka kuman pada sate ayam di kota pontianak tahun 2015.
- Suratman, F. (2016). Buku saku gizi.
- Sylvia T Pratiwi,(2008) Mikrobiologi Farmasi. Jakarta: Erlangga, hlm. 22.
- Sylvia Y Muliawan,(2008) Bakteri Spiral Patogen, Jakarta: Erlangga.
- Tessy.(2014). <https://brainly.co.id/tugas/1358599> . diakses pada 9 desember 2018.
- Turnip, M. (2017). Analisis Cemar Bakteri Coliform pada Makanan Tradisional Sotong Pangkong di Jalan Merdeka Kota Pontianak Berdasarkan Nilai Most Probably Number (MPN), 6, 153–157.
- Universitas Udayana, 2009, Gambaran hotel dalam mengembangkan makanan tradisional bali (online), available at: [http://www.pps.unud.ac.id/thesis/pdf_thesis/unud331-1390956027-tesis %20final.pdf](http://www.pps.unud.ac.id/thesis/pdf_thesis/unud331-1390956027-tesis%20final.pdf) (2013, 20 November)
- Velyniawati, P., Dewantari, ni made, dan suarjana, i made. (2015). Tingkat Penerimaan Wisatawan Asing Terhadap Makanan Tradisional Bali. *Jurnal Ilmu Gizi*, 6, 58–65.
- Widyasawan, i kadek arif, Ina, putu timur, dan Widarta, i wayan rai. (2016). Ilmu teknologi pangan(ITEPA), 5(Kajian Penggunaan Rumput Laut sebagai bahan pengisi terhadap sifat kimia, fisik dan sensori es krim), 48–58.
- Yusa, ni made, dan Suter, I. K. (2013). Kajian Pangan Tradisional Bali Dalam Rangka Pengembangannya Menjadi PRroduk Unggulan di Kabupaten Gianyar, (1).

LAMPIRAN

LAMPIRAN 1

FORM PENILAIAN SKOR KEAMANAN PANGAN (SKP)

NO	KOMPONEN & SUB KOMPONEN	NILAI	
		(1)	(2)
A.	Pemilihan dan Penyimpanan Bahan makanan (PPB)		
1. *	<u>Bahan makanan yang digunakan masih segar</u>	1	0
2.	Bahan makanan yang digunakan tidak rusak	3	0
3.	<u>Bahan makanan yang digunakan tidak busuk</u>	3	0
4.	Tidak menggunakan wadah / kotak bekas pupuk atau pestisida untuk menyimpan dan membawa bm	3	0
5.	<u>Bahan makanan disimpan jauh dari bahan beracun / berbahaya</u>	3	0
6.*	Bahan makanan disimpan pada tempat tertutup	3	0
7.	Bahan makanan disimpan pada tempat bersih	3	0
8.	Bahan makanan disimpan pada tempat yang tidak terkena sinar matahari langsung	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PPB →	22	
B.	HIGIENE PEMASAK (HGP)		
1.	Pemasak harus berbadan sehat	3	0
2.	Pemasak harus berpakaian bersih	3	0
3.*	Pemasak memakai tutup kepala selama memasak	1	0
4.*	Pemasak memakai alas kaki selama memasak	1	0
5.	Mencuci tangan sebelum dan sesudah memasak	3	0
6.*	Mencuci tangan menggunakan sabun sesudah dari WC (buang air)	3	0
7.	Ketika bersin tidak menghadap ke makanan	3	0
8.	Kuku pemasak selalu bersih dan tidak panjang	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK HGP →	20	

C.	PENGOLAHAN BAHAN MAKANAN (PBM)		
1.	<u>Peralatan memasak yang digunakan harus bersih dan kering</u>	3	0
2.*	Peralatan memasak harus dicuci sebelum dan sesudah dipakai memasak	3	0
3.*	Peralatan memasak dikeringkan terlebih dahulu setelah dicuci	3	0
4.	Peralatan memasak disimpan di tempat yang bersih	3	0
5.	<u>Peralatan memasak disimpan di tempat yang jauh dari bahan beracun atau bahan berbahaya</u>	3	0
6.*	Selalu tersedia air bersih dalam wadah tertutup	3	0
7.*	Pembuangan air limbah harus lancar	3	0
8.	Bahan beracun / berbahaya tidak boleh disimpan di dapur	3	0
9.*	Jarak tempat memasak ke tempat distribusi (sekolah) tidak lebih dari satu jam	3	0
10.	Pisau dan telenan yang digunakan harus bersih	3	0
11.*	Bagian makanan yang tidak dimakan tidak ikut dimasak	3	0
12.	Bahan makanan dicuci dengan air bersih	3	0
13.	Meracik / membuat adonan menggunakan alat yang bersih	3	0
14.*	Adonan / bahan makanan yang telah diracik harus segera di masak	3	0
15.*	Makanan segera diangkat setelah matang	2	0
16.	Makanan yang telah matang ditempatkan pada wadah bersih dan terhindar dari debu dan serangga	3	0
17.*	Makanan tidak dibungkus dengan menggunakan pembungkus dari kertas koran dan kertas ketikan	1	0
18.	Makanan dibungkus dgn pembungkus yg bersih, tdak menggunakan bekas pembungkus bhn beracun	3	0
19.*	Memegang makanan yang telah matang menggunakan sendok, garpu, alat penjepit, sarung tangan	3	0
20.	Tidak menyimpan makanan yang matang lebih dari 4 jam terutama makanan berkuah dan bersantan	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK PBM →	53	
D.	DISTRIBUSI MAKANAN (DPM)		
1.	<u>Selama distribusi, makanan ditempatkan dalam wadah yang bersih dan tertutup</u>	3	0
2.	Pembawa makanan berpakaian bersih dan mencuci tangan	3	0

3.*	Tangan dicuci dengan sabun sebelum membagikan makanan	1	0
4.	Makanan tidak boleh berlendir, berubah rasa, atau berbau basi sebelum dibagikan	3	0
5.	<u>Makanan ditempatkan dalam tempat yang bersih dan kering</u>	3	0
6.*	Mencuci tangan sebelum makan	3	0
7.*	Makanan tidak dipegang langsung, menggunakan alat untuk memegang makanan saat membagikan	3	0
	JUMLAH NILAI MAKSIMUM UNTUK DMP→	19	

Sumber : Anonim, 2010.

Keterangan : (1) → Nilai, jika kriteria terpenuhi ;

(2) → Nilai, jika kriteria tidak terpenuhi (0)

* → dapat ditolerir untuk katagori keamanan pangan tertentu

LAMPIRAN 2

KUISIONER PENELITIAN

Nama Pedagang :

Sejak kapan berdagang :

Durasi berjualan :

Jumlah daging yang diolah per hari :

Bumbu-bumbu yang digunakan :

Lama waktu persiapan pengolahan :

Waktu berjualan :

Berat standar 1 tusuk sate babi sebelum dan sesudah di bakar :

Lama rata-rata pembakaran :