

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriani. (2013). *Analisis Total Mikroba dan Nilai Gizi ( Protein ) Pada Lawa Bale Makanan Tradisional Sulawesi Selatan*. 23-27
- Anggraini, D. D. (2017). *Pengaruh Jenis Nasi Terhadap Nilai Gizi dan Mutu Kimiawi Nasi Dalam Kemasan Selama Penyimpanan Sebagai Alternatif Pangan Darurat*, VI, 31–42.
- Baliwati, Y. F., Khomsan, A., & Dwiriani, C. M. (2004). *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Beck, M. E. (2012). *Ilmu Gizi dan Diet*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Bee. 2013. *5 Top Foods Asli Bali*. Tersedia dalam : <http://www.wisatakulinerbali.com/5-top-foods-asli-bali/#more-877>. (Akses : 5 Juni 2018)
- BPOM RI. (2008). *Pengujian Mikrobiologi Pangan*. Badan POM RI, 9(2), 1–9.
- BPOM RI. (2012). *Pedoman Kriteria Cemaran Pada Pangan Siap Saji Dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Direktorat SPP
- BPOM RI. (2009). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 Tahun 2009 tentang *Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dan Kimia Dalam Makanan*. Jakarta :Badan Pengawas Obat dan Makanan
- Buckle, K. ., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wootton, M. (2012). *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Depkes RI. (2004). *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Dirjen PPL dan PM.
- Depkes RI. (2011). *Cara Pengolahan Makanan yang Baik. Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Handayani, B. R., & Werdiningsih, W. (2010). *Kondisi Sanitasi Dan Keracunan Makanan Tradisional*. Jurnal Agroteksos, 20(2), 131–138.
- Hardinsyah, Riyadi, H. dan Napitupulu, V. (2012). *Kecukupan Energi, Protein, Lemak, dan Karbohidrat*, pp. 1-26
- Indraswati, D. (2017). *Pengemasan Makanan*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes).
- Irianto, D. P. (2006). *Panduan Gizi Lengkap Keluarga dan Olahragawan*.

Yogyakarta: Penerbit ANDI.

- Kemenkes RI. (2014). *Pedoman Gizi Seimbang*. Jakarta : Direktorat Jenderal Bina Gizi dan KIA
- Khaq KN. (2017). *Deteksi Cemaran Bakteri Koliform Dan Salmonella Sp. Pada Tempe Yang Dikemas Daun Pisang Di Daerah Salatiga*. Salatiga: Fakultas Biologi Universitas Kristen Satya Wacana
- Murdiati, A., & Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat Untuk Semua*. Jakarta: Kencana.
- Nanda, K. F. (2015). *Gambaran Penerapan Sistem GMP (Good Manufacturing Practices) pada Proses Penyimpanan dan Pengolahan makanan di Lapas Klas II A Bukittinggi Tahun 2015*. 27-31
- Notoatmodjo, S. (2010). *Metodologi Penelitian Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Noviadji, B. R. (2014). *Desain Kemasan Tradisional Dalam Konteks Kekinian*. Jurnal Fakultas Desain Institut Informatika Indonesia (IKADO) Surabaya, 1, 10–21.
- Putra, I G.A.B. Angga (2017). *Puluhan Krama Banjar Tambak Sari Badung Keracunan Nasi Bungkus Sepulang dari Melasti*. Tersedia dalam : <http://bali.tribunnews.com/2017/03/25/puluhan-krama-banjar-tambak-sari-badung-keracunan-nasi-bungkus-sepulang-dari-melasti>. (Akses : 12 April 2018)
- Rofiq, A. (2011). *Kualitas Mikrobiologi Nasi Bungkus Ditinjau dari Jumlah Total Mikroba, Coliform, Dan Escherichia coli Di Wilayah Kampus Universitas Udayana Bukit Jimbaran*, (608305023).
- Romadhon, Zahrotu. (2016). *Identifikasi Bakteri Escherichia coli Dan Salmonella Sp Pada Siomay Yang Dijual Di Kantin Sd Negeri Di Kelurahan Pisangan, Cirendeu, Dan Cempaka Putih*. Jakarta : UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Sadnyari, I.A.M. (2017). *Puluhan Siswa SD di Buleleng Mual dan Pusing, Diduga Keracunan Makanan dari Kantin Sekolah*. Tersedia dalam : <http://bali.tribunnews.com/2017/10/11/puluhan-siswa-sd-di-buleleng-mual-dan-pusing-diduga-keracunan-makanan-dari-kantin-sekolah>. (Akses : 12 April 2018)
- Supariasa, I. D. N., Bakri, B., & Fajar, I. (2016). *Penilaian Status Gizi*. Jakarta: EGC.
- Susiwi, S. (2009). *Kerusakan pangan*. Bandung: Jurusan Pendidikan Kimia FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia

- Tejasari. (2005). *Nilai Nilai Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wahyu Dwi Atmiati. (2012). *Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Keberadaan Bakteri Escherichia coli Pada Jajanan Es Buah Yang Dijual Di Sekitar Pusat Kota Temanggung*. Jurnal Kesehatan Masyarakat. Volume 1. Nomor 2. Tahun 2012. Halaman 1047-1053
- Wirata, Joko. (2014). *Nasi Jinggo Bali*. Tersedia dalam : <http://www.tempatwisatadibali.net/wisata-kuliner-di-bali/nasi-jinggo-bali>. (Akses : 5 Juni 2018)
- Yunita, N. L. P., & Dwipayanti, N. M. U. (2010). *Kualitas Mikrobiologis Nasi Jinggo Berdasarkan Angka Lempeng Total , Coliform Total Dan Kandungan Escherichia coli*. Biologi, XIV(1), 15–19.