

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurohman. 2007. Penyusunan Dokumen Rencana Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Croissant di PT.Ciptayasa Pangan Mandiri Pulogadung Jakarta, *Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian IPB*, Bogor.
- Adhini, D., Elida., Syarif, W. 2015. *Penerapan Hygiene Dan Sanitasi Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pusat (RSUP) Dr. M. Djamil Padang*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Agustawa, R. 2012. Modifikasi Pati Ubi Jalar Putih (*Ipomoea Batatas* L) Varietas Sukuh dengan Proses Fermentasi dan Metode Heat Moisture Treatment (HMT) terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia Pati. *Skripsi Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang
- Ambarsari, I., Wibowo, M. S., Kartasasmita, R. E. 2021. Identifikasi Mikroba Dan Analisis Kandungan Gizi Dari Bahan Pangan Tradisional Gatot Dan Modifikasinya. *Acta Pharmaceutica Indonesia*. Vol. 46(1): 12-18
- Andrianto, C. 2011. *Kadar Lemak, Warna dan Kekenyalan Bakso Kerbau dengan Penggunaan berbagai Bagian Karkas Kerbau*. Universitas Diponegoro, Semarang
- Anonim, 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik
- Anonim, 2012. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.
- Anonim, 2017. Peraturan Menteri Kesehatan No 32 tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Awua, Dan Pemandian Umum.
- Anonim, 2021. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. 2012. Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206. Jakarta: BPOM.
- Apriani, dan Noviriyanti, L. 2011. *Pembuatan Bakso Ayam*. Universitas Mercu Buana, Yogyakarta
- Aprita, I. R., Irhami, Anwar, C., dan Salima, R. 2020. Diversifikasi Pembuatan Bakso Daging Ayam dengan Penambahan Ubi Jalar. *Jurnal Peternakan Sriwijaya*. Vol. 9(1): 7-15
- Arrazy, S. 2020. *Analisis Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada*

Pedagang Makanan di Pasar Tradisional Kota Medan. Skripsi, Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara.

Arziana, R. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan Terhadap Mutu Organoleptik *Chiffon Cake*. *Jurnal Boga*. Vol 4(1): 1-9.

Astriani. 2015. *Karakterisasi gatot Terfermentasi oleh Isolat Indigenus Gatot Singkong (Rhizopus oligosporus dan Lactobacillus manihotivorans)*. Skripsi: Universitas Jember.

Atmoko, T. P. H. 2017. Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 8(1): 1-9.

Badan Pengkajian Obat dan Makanan. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia HK.03.1.23.04.12.2206 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah tangga (CPPB-IRT).

Badan Standar Nasional. 2014. SNI 3818-2014 Bakso Daging. Jakarta

Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2011. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya. Standar Nasional Indonesia. SNI CAC/RCP 1:2011.

Chandra, Budiman. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran.

Codex Alimentarius Commission. 2003. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene (<http://www.fao.org> Diakses 10 Desember 2021)

Codex Alimentarius Commission, 1997. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application*. Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, FAO, Rome.

Daroini, A., dan Jayandri, W. E. 2016. Kualitas Organoleptik Bakso Daging Ayam Kampung pada Perlakuan Dosis Tepung Tapioka yang Berbeda. *Jurnal Fillia Cendekia*. Vol. 1(1): 39-44

Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Jakarta: Depkes RI.

Departemen Kesehatan RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MenKes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta.

Departemen Kesehatan RI. 2003. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Depkes RI.

- Fatmawati, S., Rosidi, A., dan Handarsari, E. 2013. Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan Dalam Penyelenggaraan Makanan Di Pusat Pendidikan Dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah. *Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang*. 2(2): 30-39.
- Febriana, M. H., Purwijantiningsih, E., dan Yuda, P. 2021. Identifikasi dan Uji Aktivitas Antimikrobia Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Singkong (Gatot) terhadap *Bacillus cereus* dan *Aspergillus flavus*. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*. Vol. 6(1): 15-24.
- Febriana, M. H., Purwijantiningsih, E., dan Yuda, P. 2021. Identifikasi dan Uji Aktivitas Antimikrobia Bakteri Asam Laktat dari Fermentasi Singkong (Gatot) terhadap *Bacillus cereus* dan *Aspergillus flavus*. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*. Vol. 6(1): 15-24.
- Gardjito, M., Anton, D., dan Eni, H. 2013. *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana.
- Ginting, E. 2002. Teknologi Penanganan Panca Panen dan Pengolahan Ubi Kayu menjadi Produk Antara Untuk Mendukung Agroindustri. *Buletin Palawija* No. 4: 67-83
- Gisslen, W. 2006. *Professional Cooking For Canadian Chef*. Canada: John Willey & Sons Inc.
- Handayani, T. 2012. Kajian sistem keamanan pangan untuk industri jasa boga, studi kasus pada PT. ELN, Jakarta (Teisis yang tidak dipublikasikan), Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Hariyadi, R. D. 2001. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP). Makalah Training HACCP. M-Brio Training Body. Bogor.
- Hasanah, V.A. 2013. Sikap Konsumen Terhadap Kondisi Higiene Sanitasi Penjualan Makanan Pedagang Kaki Lima Trisula Taman Bungkul Surabaya. *Journal Boga*. 2013.Vol.2, No.1, Hal. 126-138.
- Irzam, F. N. 2014. Pengaruh Pergantian Air dan Penggunaan NaHCO₂ dalam Perendaman Ubi Kayu Iris (*Manihot esculenta Crantz*) terhadap Kadar Sianida pada Pengolahan Tepung Ubi Kayu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2 (4): 188-199
- Kementerian Kesehatan RI. 2018. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI No. 1204/MENKES/SK/ X/2004 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit. Depkes RI. Jakarta.

- Khoirunnisa, N. S. 2017. Klasifikasi Mutu Gatot Instan Berbasis Pengolahan dengan Pendekatan Fitur Warna dan Tekstur. *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol. 5(2): 170-177.
- Koswara, Sutrisno. 2009. HACCP dan Penerapannya Pada Produk Bakeri. eBookPangan.com. Diakses pada tanggal 20 November 2021.
- Kusnoputrando. 2005. *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : Departemen Kesehatan.
- Lestari dan Thoriq, Z. 2017. Kualitas Air Sumur-Sumur Penduduk Di Kelurahan Jati Pulogadung Jakarta Timur. *Jurnal Petro*. 6(2): 59-65.
- Lestari, L. A., Sari, P. M., dan Utami, F. A. 2014. *Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta*. Yogyakarta: UGM Press
- Lukman, D. W. 2001. Good Manufacturing Practies. Makalah Training Penerapan HACCP. Ditjen Bina Produksi-Deptan Kerjasama dengan FKH IPB.Bogor.Hal : 9
- Manayang, Y., Joseph, W. B. S., Sumampouw, O. J. 2018. Higiene Dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga Di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. *Jurnal KESMAS*. 7(5): 1-7
- Mardiana, C. R. 2021. *Pengaruh Jenis Tepung dan Daging Dada Ayam Broiler dengan Perlakuan Kromanon Deamina yang Di Simpan Beku terhadap Sifat Fisik dan Kimia Bakso*. Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang
- Menteri Kesehatan RI. 2011. *Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PR/VI/2011.
- Montolalu, S., Lontaan, N., Sakul, S., dan Mirah, A. D. P. 2013. Sifat Fisiko-Kimia dan Mutu Organoleptik Bakso Broiler dengan menggunakan Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas L*). *Jurnal Zootek*. Vol. 32 (5): 1-13
- Munarso S, J dan Miskiyah. 2013. Penerapan Sistem HACC (Hazard Analyst Critikan Control). *Jurnal Standardisasi* Volume 16 Nomor 1: Hal 17 – 30
- Pebriani, D. A. A., Saraswati, S. A., Negara, K. W., Pratiwi, M. A., dan Wijayanti, N. P. P. 2018. Pelatihan Membuat Bakso Rumput Laut sebagai Inovasi Pangan untuk Peningkatan Kesejahteraan dan Kemandirian Masyarakat Desa Patas, Kabupaten Buleleng. *Buletin Udayana Mengabdikan*. Vol. 17(4): 41-46
- Pramuditya, G., dan Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Bakso sebagai Syarat Tambahan dalam SNI dan Pengaruh Lama Pemanasan terhadap Tekstur Bakso. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 2(4): 200-209.
- Prastanti, A. P. 2018. *Preferensi Konsumen terhadap Gatot Tiwul Yu Tum di Gunungkidul*. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.

- Pratiwi I, Etika M, and Abdul W. 2012. Perancangan tata letak fasilitas di industri tahu menggunakan blocplan. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*. 11(2): 102–112.
- Prihandini, D., dan Pangesthi, L. T. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Kue Pia. *Journal Tata Boga*. Vol. 8(1): 76-85
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengelolaan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius
- Purwanti M, Jamaluddin P, dan Kadirman. 2017. Penguapan Air dan Penyusutan Irisan Ubi Kayu Selama Proses Pengeringan Menggunakan Mesin *Cabinet dryer*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 3: 127-136.
- Purwanti, M., Jamaluddin P., dan Kadirman. 2017. Penguapan Air dan Penyusutan Irisan Ubi Kayu Selama Proses Pengeringan Menggunakan Mesin *Cabinet dryer*. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 3: 127-136
- Purwiyatno H dan Ratih D.H. 2009. *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta :Dian Rakyat.
- Puspitasari. N.A, 2012. *Evaluasi Penerapan Higiene dan Sanitasi Makanan pada Penyelenggaraan Makanan Pasien Rawat Inap dalam Perspektif Good Manufacturing Practies*. (Studi di Instalasi Gizi Rumah Sakit Muhammadiyah Lamongan). Skripsi. Surabaya; Universitas Airlangga.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., Kiyat, W. 2018. Penerapan Keamanan Dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*. 12(2): 169-175.
- Rukmana, R. 2002. Usaha Tani Ubi Kayu. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., dan Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor
- Soetanto, N.E. 2008. Tepung Kasava dan Olahannya. Yogyakarta: Kanisius
- Suismono. 2000. *Prospek Usaha Agroindustri dan Agribisnis Ubi Kayu dalam Pemberdayaan Agribisnis Ubi Kayu Mendukung Ketahanan Pangan*. Malang: Balitkabi
- Sumantri. 2015. *Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Kharisma Putra Utama.
- Suryansyah, Yenni. 2018. Evaluasi Higiene Dan Sanitasi Jasaboga Di Jalan Gayungsari Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 10(2): 165-174.
- Susiloningsih, E. K. B., Latifah, dan Wulandari, I. E. Kajian Penambahan Tepung Tapioka dan Kuning Telur pada Pembuatan Bakso Daging Sapi. Vol. 6(1): 38-44

- Sutrisno. 2010. *Tekhnologi Penyediaan Air Bersih*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Syahlan, V. Joseph, W. dan Sumampouw, O. 2018. Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Da Angka Kuman Peralatan Makanan (Piring) Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Pancaran Kasih GMIM Kota Manado. *Jurnal Kesmas*. 7(5): 1-7
- Thaheer, Hermawan. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Valentino, Deo. 2013. Kajian Pengawasan Pemanfaatan Sumberdaya Air Tanah di Kawasan Industri Kota Semarang. *Jurnal Wilayah dan Lingkungan*. 1(3): 265-274.
- Widyawati., Retno., Yuliarsih. 2002. *Hygiene dan Sanitasi*. Jakarta: Grasindo.
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. *Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. M Biro. Press. Bogor.
- Yudiarti, T., dan Sugiharto, S. 2016. A Novel Filamentous Fungus *Acremonium charticola* Isolated from Gathot (*An Indonesian Fermented Dried Cassava*). *International Food Research Journal*. 23(3): 1351-1354
- Yudiarti, T., dan Sugiharto, S. 2016. A Novel Filamentous Fungus *Acremonium charticola* Isolated from Gathot (*An Indonesian Fermented Dried Cassava*). *International Food Research Journal*. 23(3): 1351-1354
- Yulia. 2016. Higiene Sanitasi Makanan, Minuman Dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Dan Minum Pada Kantin. *Jurnal Vokasi Kesehatan*, 2.1 (2016), 55–61.
- Yulianto, A. dan Nurcholis. 2015. Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 6(2): 31-40.
- Yulianto, Hadi, W., dan Cahyo, J. N. 2020. *Hygiene, Sanitasi, dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu.