

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali khomsan, 2003. Pangan Dan Gizi Untuk Kesehatan. Jakarta: PT.Rajagrafindo. Persada.
- Anonim, 2002. *Makanan Jajanan*, dari <http://www.makananjajanan.com>
- Budiyanto, Agus Krisno. 2004. *Dasar – Dasar Ilmu Gizi*. Malang; Universitas Muhammadiyah Press.
- Damayanti Evi, 2014. *Perbedaan Lama Waktu Paparan Terhadap Kandungan Timbal pada Makanan Jajanan Gorengan yang dijual di Alun-Alun Kota Madiun*. Prodi Kesehatan Lingkungan Kampus Surabaya, Poltekkes Kemenkes Surabaya
- Departemen Kesehatan RI, 2006. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta.
- Departemen Perhubungan, 1996, Direktorat Jenderal Perhubungan Darat, "Pedoman Teknis Perekayasaan Tempat Perhentian Kendaraan Penumpang Umum" Departemen Perhubungan, Jakarta.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Profil Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta: Depkes RI; 2006.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 2008. *Pengertian atau Definisi Makanan*, Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Detik Food, Rahmawati Dwi A A, 2015. *Data Keracunan Makanan dari WHO*, dari <https://food.detik.com/info-sehat/d-3088773/who-1-dari-10-orang-di-dunia-alami-keracunan-makanan-setiap-tahun>.
- Irianto, K. 2007. *Gizi dan Pola Hidup Sehat*. Yrama Widya. Bandung.
- Jalal, Fasli. 1998. 'Gizi dan Kualitas Hidup: agenda perumusan program gizi REPELITA VII untuk mendukung pengembangannya sumberdaya manusia

- yang berkualitas', dalam *Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi (WNPG) VII*. LIPI. Jakarta.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2003. *Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan*.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2018. *Data Keracunan Melalui Makanan dari Direktorat Kesehatan Lingkungan dan Public Health Emergency Operation Center (PHEOC)* , dari <http://www.depkes.go.id/article/view/18092700003/more-than-200-diseases-can-be-transmitted-through-food-food-safety-must-be-considered.html>, Jakarta.
- Koes Irianto, 2006. *Mikrobiologi Menguak Dunia Mikroorganismen*. Jilid 2. Jakarta.
- Kuliner Bee, 2013. *Resep dan cara membuat risoles dari* (<http://kulinerbee.blogspot.com/2013/07/resep-dan-cara-membuat-risoles-enak-dan.html>). Jakarta.
- Kusumawati Septi Erviana, 2017. *Kualitas Makanan Jajanan ditinjau dari Aspek organoleptik dan Angka Kuman pada Pedagang Setengah Diam disepular Alon-Alon Kota Magetan*. Prodi Kesehatan Lingkungan Kampus Magetan, Poltekkes Kemenkes Surabaya.
- Kusumawati Yunita T , 2009. *Hygiene dan Sanitasi Makanan Nasi Krawu di Kecamatan Gresik Kabupaten Gresik*. Jurnal Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Airlangga, Surabaya.
- Lestari, Lily Arsanti. 2011. *Keamanan Pangan* . (<http://www.lily.staff.ugm.ac.id/cv/php>)
- Mudjajanto , E . S,. 2006. *Pewarna Makanan* . Departemen Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. Fakultas Pertanian . IPB . Bogor.
- Notoatmojo, Soekidjo, 2015. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur, 2016. *Data Keracunan Melalui Makanan dari Profil Kesehatan Provinsi Jawa Timur*, dari [http://www.depkes.go.id/resources/download/profil/PROFIL\\_KES\\_PROVINSI\\_2016/15\\_Jatim\\_2016.pdf](http://www.depkes.go.id/resources/download/profil/PROFIL_KES_PROVINSI_2016/15_Jatim_2016.pdf).

Peraturan Menteri Kesehatan, 1988. *Bahan Tambahan makanan*. Jakarta.

Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No 16 Tahun 2016 Tentang *Kriteria Mikroba dalam Pangan Olahan*.

Qimaroturrahmawati, 2005. *Studi Tentang Peningkatan Jumlah Angka Kuman Pada Makanan Cadangan Pasien Di Rumah Sakit Roemani Muhammadiyah Semarang*. Skripsi Universitas Diponegoro.

Standar Nasional Indonesia 01-2436, 2006. *Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori*.

Surat Keputusan Kepala Badan POM No.HK.00.06.1.52.4011, 2009. *Penetapan Batas Cemaran Mikroba dan Kimia pada Makanan*.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang *Pangan*.

Winarno FG, Rahayu TS, 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta. Pustaka Sinar Harapan.