

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. (2013). Pengujian Organoleptik. *Universitas Muhammadiyah Semarang*, 31.
- Agus Mualim, S. L., & R.J, & Siti H. (2005). KANDUNGAN GIZI DAN KARAKTERISTIK MI BASAH DENGAN SUBSTITUSI DAGING KEONG MAS (*Pomacea canaliculata*). *Annual Review of Plant Biology*, 42(1), 665–700.
- Agustina, L., Budiyanto, B., & Tutuarima, T. (2019). Subtitusion of Rpo To Seasoning Oil and Acceptability and Fortification Potency of Vitamin a Trough Chicken Noodle. *Jurnal Agroindustri*, 8(2), 150–158.
- Alwaysgege. (2015). MENGUAK SEJARAH MIE AYAM MENJADI MAKANAN FAVORITE DI INDONESIA | KASKUS.
- Amaliyah, N. (2017). *PENYEHATAN MAKANAN DAN MINUMAN-A*.
- Astawan, M. (2008). Sehat Dengan Hidangan Hewani. Diambil 18 Desember 2019, <https://scholar.google.co.id/citations?user=-DfEThUAAAJ&hl=en>
- Badan Standarisasi Nasional. (1992). *Mie Basah.SNI-01-2987-1992.Jakarta: Badan Standarisasi Nasional. 1992.*
- BPOM No. 16 Tahun 2016. (2016). *Badan pengawas obat dan makanan republik indonesia*. 1–3.
- Cahaya, I. (2013). Awas Ada Kuman! Diambil 18 Desember 2019, dari <https://www.kompasiana.com/indahcp/552935f3f17e61de4d8b458c/awas-ada-kuman>
- Dakwani, T. (2019). *HIGIENE SANITASI TEMPAT PENGELOLAAN MAKANAN ( TPM ) DI GUDANG 100 PADA PELABUHAN LAUT TANJUNG PERAK SURABAYA TAHUN 2018*. 11(1).
- Devi Justika Sembiring, T. A. dan W. H. (2013). *LALAT PADA WARUNG MAKAN DI PASAR TRADISIONAL PASAR HORAS PEMATANGSIANTAR TAHUN 2013* *Devi*. 234–237.

- Ekawati, E. R., Husnul Yusmiati, S. N., & Hamidi, F. R. (2017). Deteksi *Escherichia coli* patogen pada pangan menggunakan metode konvensional dan metode multiplex PCR. *None*, 1(2), 23–31.
- Hariyadi, P. (2009). Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan Yang Aman.
- Kemenkes. (2018). Lebih dari 200 penyakit dapat menular melalui makanan 2018.
- Kepmenkes RI no 1098. (2003). *Pedoman Kriteria Cemaran Pada Pangan Siap saji dan Pangan Industri Rumah Tangga Tahun 2012*. 6–8.
- Khomsan, A., Baliwati, Y. F., & Dwiriani, C. M. (2004). Lokasi: Pengantar Pangan dan Gizi.
- Nadifah, F., Bhoga, M. Y., & Prasetyaningsih, Y. (2014). *Kontaminasi Bakteri Pada Saus Tomat Mie Ayam di Pasar Condong Catur Sleman Yogyakarta*. 2(1), 30–33.
- Nine Elissa Maharan. (2016). Hubungan Hygiene Sanitasi Penjamah Makanan Dengan Angka Kuman Makanan Jajanan Sekitar Sma Negeri 3 Wonogiri. *Ikesma*, 12(2), 132–140.
- Permenkes RI No. 1096. (2011). Permenkes Jasa Boga. In *Nomor Nomor Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor Tambahan Lembaran Negara Republik Indonesia Nomor 4975* (Vol. 144).
- Profil Dinas Kesehatan Kabupaten Magetan*. (2018).
- Pulungan, Irnawati, E. N. (2012). *HIGIENE DAN SANITASI TERMINAL PELABUHAN RORO KOTA DUMAI TAHUN 2012*. 1–6.
- Puspitojati, E. (2008). *BAHAYA PENGGUNAAN FORMALIN PADA MAKANAN (Endah Puspitojati)*.
- Raharjo, D. B. (2019). Makan Mi Ayam saat Ikut Yasinan, Puluhan Ibu-ibu di Mesuji Keracunan.  
Diambil dari <https://www.suara.com/news/2019/08/31/030000/makan-mi-ayam-saat-ikut-yasinan-puluhan-ibu-ibu-di-mesuji-keracunan>

- Rahmiati. (2016). *ANALISIS BAKTERI SALMONELLA - SHIGELLA PADA KUAH SATE PEDAGANG KAKI LIMA*. 3(1), 31–36.
- Satriadin, Ansharullah, N. A. (2017). *KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN FISIKOKIMIA SARI WORTEL , TEPUNG UBI JALAR*. 2(5), 779–791.
- SNI. (2006). Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori. 01-2346.
- Sri, N. P. (2007). *ENVIRONMENTAL SANITATION AND HYGYENE OF STALE AND CHICKEN NOODLES PROCESSING PRACTICE IN RELATION WITH MICROORGANISM NUMBER*. 43.
- UU RI No. 18 Tahun 2012. (2012). *PANGAN*. 66, 37–39.
- Vitria, D.; A. (2013). *HUBUNGAN HYGIENE SANITASI DAN CARA PENGOLAHAN MIE AYAM DENGAN ANGKA KUMAN DIKOTA PADANG*. 7(2), 76.
- Yohanes, D. (2017). Gawat, Saat Berlebaran 15 Orang Keracunan Usai Menyantap Mie Ayam - Surya Malang. Diambil 18 Desember 2019, dari <https://suryamalang.tribunnews.com/2017/06/29/gawat-saat-berlebaran-15-orang-keracunan-usai-menyantap-mie-ayam>
- Yuliarti, N. (2007). Awas! Bahaya Di Balik Lezatnya Makanan. *Repositori Riset Kesehatan Nasional*, hal. 214.