

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyani, Ayu Putri. 2014. *Aplikasi Metodologi Penelitian Kebidanan Dan Kesehatan Reproduksi*. Yogyakarta: Nuha Medika. Cetakan Pertama: 67.
- Aspuah, siti. 2013. *Kumpulan Kuisisioner dan Instrumen Penelitian Kesehatan*. Yogyakarta : Nuha Medika.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2008. *Pengujian Mikrobiologi Pangan. Jurnal InfoPom (Vol 9): Hal. 1-11*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. 2017. *Laporan Tahunan Badan POM 2017*. Jakarta.
- Chandra, budiman. 2012. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Depkes RI. *Pedoman Pengamatan dan Penanggulangan Kejadian Luar Biasa di Indonesia*. Ditjen PPM & PLP. Jakarta. 2010.
- Fadhli, aulia. 2013. *Dapur Bumbu Nusantara Super Lengkap*. Yogyakarta: Familia (Grup Relasi Inti Media, anggota IKAPI).
- Fardiaz, srikandi. 1992. *Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Gramedia Graha Utama. Edisi Pertama.
- Hasrayanti, 2013. *Studi Pembuatan Bumbu Inti Cabai (Capsicum Sp.) Dalam Bentuk Bubuk*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar.
- Hubeis, M dan Kadarisman, D. 2007. *Pengendalian Mutu pada Industri Pangan*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Kartina, berta dkk. 2012. *Karakteristik Pedagang, Sanitasi Pengolahan Dan Analisa Kandungan Rhodamin B Pada Bumbu Cabai Giling Di Pasar Tradisional Kecamatan Medan Baru Tahun 2012*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara.
- Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/Menkes/Sk/Vii/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan.
- Mahmudah, A.F., dkk. 2017. *Uji Kualitas Mikrobiologi Makanan Berdasarkan Angka Lempeng Total Koloni Bakteri*. Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam. Universitas Negeri Malang.
- Marwanti. 2010. *Keamanan Pangan dan Penyelenggaraan Pangan*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Yogyakarta.

- Mirawati, dkk. 2013. *Kualitas Bakteriologis Cabai Giling Yang Dijual Di Pasar Tradisional Wilayah Pondok Gede*. Jurusan analis Kesehatan. Poltekkes Kemenkes Jakarta III.
- Musliati, desi., Fifendy, mades., Periadnadi. 2013. *Uji Bakteriologis Cabai Merah Giling (Capsicum Annum L.) Dari Beberapa Pasar Tradisional Di Kota Padang*.
- Notoadmodjo, Soekidjo. 2010. *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta, Rineka Cipta. Hal: 137 – 144.
- Nurmaini. 2001. *Pencemaran Makanan Secara Kimia dan Biologis*. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara.
- Nurrofiq, 2012. *Pengertian Ilmu Bahan Pangan*. <http://www.diwarta.com/2012/04/14/pengertian-ilmu-pengetahuan-bahan-pangan.html>. Diakses pada 28 Februari 2018.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan.
- Putrawijaya. L. Syahrial. 2012. *Tugas Mikrobiologi*. Fakultas MIPA. Universitas Mataram.
- Rakhman, aulia. 2013. *Uji Kualitas Makanan*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. Universitas Tadulako.
- Reswari, Dini Ardhana. 2017. *Toksikologi dan Hygiene*. Fakultas perikanan dan kelautan. Universitas Brawijaya.
- Ifan. R, Wijanarka, Agus., Putriningtyas, Natalia Desi. 2017. Analisis Kandungan Rhodamin B Pada Cabai Merah Giling Di Pasar Tradisional Di Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Ilmu Gizi Indonesia*, No. 01 (Vol. 01): Hal. 16.
- Ririen, AG. 2012. *Studi Pembuatan Bumbu Inti Sambal Kering*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin.
- Rosaria. 2007. *Studi Keamanan Cabe Giling Di Kota Bogor*. Abstrak Skripsi, Departemen Ilmu Dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- SNI 01 2346 2006 Tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik Dan Atau Sensori.
- Sucipto, cecep. 2015. *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*. Yogyakarta: Gosyen Publishing.

- Sujatmiko, putih. 2009. *Rancangan Sistem Literatur*. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia : 11 – 13.
- Suriani, dkk. 2013. *Pengaruh Suhu dan pH terhadap Laju pertumbuhan Lima Isolat Bakteri Anggota Genus Pseudomonas yang diisolasi dari Ekosistem Sungai Tercekar Deterjen di sekitar Kampus Universitas Brawijaya*. Universitas Brawijaya.
- Waluyo, Lud. 2016. *Buku Mikrobiologi Umum*. Malang : UMM PRESS. Cetakan Kelima
- Undang – Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
- Widoyoko, Eko Putro. 2014. *Teknik Penyusunan Instrumen Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Belajar.
- Yanti, dewi. 2013. (<https://lifestyle.okezone.com/read/2013/08/29/299/857822/ditemukan-bakteri-salmonela-pada-bumbu-dapur>) (Diakses tanggal 12 Januari 2018).
- Yati, S.S dkk. 2011. *Kemampuan Bacillus Licheniformis Dalam Memproduksi Enzim Protease Yang Bersifat Alkalin Dan Termofilik*. Puslit Biologi. Media Litbang Kesehatan. Volume 21, Nomor 2.
- Yunda, M. 2012. *Bumbu Dasar*. https://www.academia.edu/11326282/Bumbu_dasar. Diakses pada 28 Februari 2018.
- Zaifbio, 2009. *Lingkungan Dan Proses Adaptasi Pertahanan Mikroorganisme Dalam Kehidupan*. <https://zaifbio.wordpress.com/2009/02/08/lingkungan-dan-proses-adaptasi-pertahanan-mikroorganisme-dalam-kehidupan/>. Diakses 28 februari 2018.