



DAFTAR PUSTAKA

- Andanariswari, E. 1999. Aspek mikrobiologi pembuatan sosis fermentasi daging sapi dengan kultur starter *Lactobacillus brevis*. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Arnia, dan W. Efrida. 2013. Identifikasi Kontaminasi Bakteri *Coliform* pada Daging Sapi Segar yang Dijual di Pasar Sekitar Kota Bandar Lampung. *Medical Journal of Lampung University*.43-50.
- Badan POM RI. 2008. Pengujian Mikrobiologi Makanan. InfoPOM Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Vol. 9(2).
[<http://perpustakaan.pom.go.id/KoleksiLainnya/Buletin%20Info%20POM/0208.pdf>]. [10 Januari 2015]
- Badan POM RI. 2011a. *Laporan Tahunan 2011*. Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta.
- Badan POM RI. 2011b. Keracunan Makanan Akibat Bakteri Patogen. Sentra Informasi Keracunan Nasional.
[<http://ik.pom.go.id/v2012/wpcontent/uploads/2011/11/KeracunanPangan-Akibat-Bakteri-Patogen3.pdf>]. [Januari 2015]
- Badan Pusat Statistik Riau. 2013a. Pekanbaru dalam Angka 2013.
- Badan Pusat Statistik Riau. 2013b. Riau dalam Angka 2013.
- Badan Pusat Statistik Riau. 2014. Tampan dalam Angka 2014.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01- 38181995. Bakso Daging. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2008. SNI 2897:2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba dalam Daging Telur dan Susu. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. SNI 01- 73882009. Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan. Jakarta.
- Djaja, I.M. 2003. Kontaminasi *E.coli* pada Makanan dari Tiga Jenis Tempat Pengelolaan Makanan (TPM) di Jakarta Selatan. *Jurnal Makara Kesehatan*. 12:36-41.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Delfita, R. 2013. Evaluasi Teknik Pemotongan Ayam Ditinjau dari Kehalalan dan Keamanan Pangan di Kabupaten Tanah Datar. *Jurnal Sainstek*. 5(1):78-87.
- Fadlan, F. 2001. Mempelajari Pengaruh Bahan Pengisi dan Bahan Makanan Tambahan terhadap Mutu Fisik dan Organoleptik Bakso Sapi. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan Sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28(3):96-100.
- Hafizah, S. 2010. Gambaran Pengetahuan Penyaji Makanan (*Food Handler*) Pada Rumah-Rumah Makan di Jalan Dr. Mansur tentang Amebiasis. *Skripsi*. Fakultas kedokteran. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Kementerian Kesehatan RI. 2011. Situasi Diare di Indonesia. Buletin Jendela Data dan Informasi Kesehatan. [http://www.depkes.go.id/downloads/Buletin%20Diare_Final(1).pdf]. [Januari 2015]
- Komaridah, S, dan Purnomo D. 2005. *Olahan Daging Sapi*. Penerbit Agromedia Pustaka. Bogor.
- Kuntoro, B., Maheswari R.R.A., dan Nuraini H. 2012. Hubungan Penerapan *Standard Sanitation Operasional Procedure* (SSOP) Terhadap Mutu Daging Ditinjau dari Tingkat Cemaran Mikroba. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan*. 15(2) 70-80.
- Lukman, D.W. 2009. *Higiene Pangan*. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mansauda, K. L. R., Fatimawali, dan Kojong N. 2014. Analisis Cemaran Bakteri *Coliform* pada Saus Tomat Jajanan Bakso Tusuk yang Beredar di Manado. *Jurnal Ilmiah Farmasi*. 3(1): 37-44.
- Ngudiwaluyo, S. dan Suharjito. 2003. Pengaruh Penggunaan Sodium Tripoly Phosfat terhadap Daya Simpan Bakso Sapi dalam Berbagai Suhu Penyimpanan. <http://www.pustaka iptek.com> [12 Oktober 2014]


Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

- Prastuti, N. T. 2010. Pengaruh Substitusi Daging Sapi dengan Kulit Cakar Ayam terhadap Daya Ikat Air (Dia), Rendemen dan Kadar Abu Bakso. *Skripsi*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro. Semarang.
- Puspitasari, R. L. 2013. Kualitas Jajanan Siswa di Sekolah Dasar. *Jurnal Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*. 2(1):52-56.
- Rinihapsari, E, dan Srianta. 2003. Deteksi *Salmonella* pada Nasi Goreng yang Disediakan oleh Restoran Kereta Api Kelas Ekonomi. *Jurnal Teknol dan Industri Pangan*. 14(3):253-257
- Sanusi, S.R. 2014. Mobilitas Penduduk Usia Produktif dan Penyebaran HIV/AIDS di Indonesia Tahun 2013. Direktorat Analisis Dampak Kependudukan Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana Nasional.
- Shodikin, M.A. 2007. Kontaminasi Bakteri Coliform pada Air Es yang Digunakan oleh Pedagang Kaki Lima di Sekitar Kampus Universitas Jember. *Biomedis*. 1(1):2-7.
- Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM Press. Yogyakarta.
- Suardana, W., Sumiarto, B., dan Lukman, D.W. 2007. Isolasi dan Identifikasi *Escherichia coli* O157:H7 pada Daging Sapi di Kabupaten Badung Provinsi Bali. *Jurnal Veterenir*. 8(1):16-23.
- Sunarlim. 1992. Karakteristik Mutu Bakso Daging Sapi dan Pengaruh Penambahan NaCl dan Natrium Trypolifosfat terhadap Perbaikan Mutu. *Disertasi*. Program Pascasarjana. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Taufik, M, dan Andy. 2010. Jumlah Bakteri dan Keberadaan *Salmonella sp.* pada Daging Kuda di Kabupaten Jenepono. *Jurnal Agrisistem*. 6(2)82-87.
- Undang-Undang Republik Indonesia. 1996. Tentang Pangan. Undang-Undang No. 7 tahun 1996
- Utomo, R.A. 2007. *Model Matematika Kinetika Perubahan Kualitas Bakso Selama Penyimpanan: kajian jangka waktu post mortem dan suhu penyimpanan* [Ippm.wima.ac.id/ruli.pdf.]
- Wibowo. 2000. *Membuat Bakso*. Penebar Swadaya. Jakarta.

Widiyanti, N.L.P. dan Ristiati. 2004. Analisis Kualitatif Bakteri *Coliform* pada Depo Air Minum Isi Ulang di Kota Singaraja Bali. *Jurnal Ekologi Kesehatan*. 3(1):64-73.

Winarno, F. G.1993. *Pangan, Gizi Teknologi dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

