

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

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. 2004. Penuntun Diet Edisi Baru. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Anonim<sup>a</sup>. 2005. Multiple *Campylobacter* Genomes Sequenced. <http://www.wikipedia.com/campylobacter> [12 Oktober 2010].
- Arisman, M.B. 2007. Gizi Dalam Daur Kehidupan. Jakarta: EGC.
- Anonim<sup>b</sup>. 2006. Dua Penderita Diare di Bogor Meninggal. <http://www.metrotvnews.com>. [26 Januari 2011].
- Anonim<sup>c</sup>. 2009. Kejadian Luar Biasa di Bogor. <http://www.kesehatan.kompas.com> [26 Januari 2011].
- Anonim<sup>d</sup>. 2010. Penderita Diare di Bogor Lebih 13 Ribu Orang. <http://www.republika.co.id> [26 Januari 2011].
- Anonim<sup>e</sup>. 2010. Penderita Diare di Bogor. <http://www.radar-bogor.co.id> [26 Januari 2011].
- Astawan, M. dan Wahyuni, M. 1991. Bahan Pengajaran Aspek Gizi Serta Hubungannya Dengan Kesehatan. Bogor: PAU-IPB.
- Beier R.C. dan Pillai, S.D. 2007. Future directions in food safety. Dalam Simjee S (ed). Foodborne Diseases, hlm 511-530. Totowa, Humana Press, New Jersey.
- Bergdoll, M.S. 1990. *Staphylococcus* food poisoning in foodborne disease. Academic Press, San Diego.
- Blackburn, C.W. dan Mc.Clure, P.J. 2002. Foodborne Pathogens Hazards, Risk, Analysis and Control. Woodhead Publishing Limited. Cambridge, England.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2005. <http://www.pom.go.id/surv/> (12 Oktober 2010).
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2011. Penduduk Kota Bogor dalam Angka 2010.
- Budiarjo, E. 2001. Biostatistika untuk Kedokteran dan Kesehatan Masyarakat. EGC, Jakarta.
- Budiarjo, E. 2003. Metodologi Penelitian Kedokteran. EGC, Jakarta.
- Busta, F.F. 1976. Practical implications of injured microorganisms in food. J. Milk Food Technol. 39 (2) : 138-145. Chichester, D.F. dan F.W. Tanner. 1986. Di dalam T.E. Furia (ed.). Handbook of Food Additives. Chem. Rubber Publ. Co., Cleveland, Ohio.
- Departemen of Health. 1994. Management of Outbreaks of Foodborne Illness. Departemen of Health, London. Di dalam Hackbarth *et al.*, Massachusetts Departemen of Public Health.
- Dressen, D.W. 1998. Hazard Analysis and Critical Control Point System As A Preventive Tool. Food Safety Symposium-Post-Harvest. JAVMA 213: 1741-1744.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan Lanjut. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Frazier, W.C. dan Westhoff, D.C. 1988. Food Microbiology, 4<sup>th</sup> ed. Tata McGraw Hill Co., Inc., New York.
- Gibson, R.S. 2005. Principles of Nutritional Assesment Second Edition. Oxford: University Press.
- Harmayani, E., Santoso, E., Utami, T., dan Raharjo, S. 1996. Identifikasi bahaya kontaminasi *S. aureus* dan titik kendali kritis pada pengolahan produk daging ayam dalam usaha jasa boga. Agrotech, Majalah Ilmu dan Teknologi Pertanian 16(3): 7-15.



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

- Ismael, S. dan Sastroasmoro, S. 1995. Dasar-dasar Metodologi Penelitian Klinis. Binarupa Aksara, Jakarta.
- Kasali, R. 2001. Membidik Pasar Indonesia: Segmentasi, Targeting, dan Positioning, PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Keswandari, R. 1996. Identifikasi titik pengendalian kritis pengolahan produk daging dan ikan dari industri jasa boga golongan A-2 terhadap cemaran bakteri *Salmonella* sp. <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/> [26 januari 2011].
- Kusumaningrum, H.D., Van Asselt, E.D., Beumer, R.R., dan Zwietering, M.H. 2004. A Quantitative Analysis of Cross-Contamination of *Salmonella* and *Campylobacter* spp. Via Domestic Kitchen Surface. Food Technol 67(9): 1982-1903.
- Lawrie, R.A. 1995. Ilmu Daging. UI Press, Jakarta.
- Leistner, L. dan Rodel, W. 1975. The significance of water activity for microorganisms in meats. In: Water Relations of Foods (ed. R.B. Duckworth), p. 309. Academic Press, New York.
- Martin, S.W., Meek, A.H., dan Willeberg, P. 1988. Veterinary epidemiology. Principles and Methods. Iowa State UP, Ames.
- Mounsey, G.J. 1983. Poultry Product Technology. The AVI Publ. Co., Westport Connecticut.
- Muchtadi, T. 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Muchtadi, T. dan Sugiyono. 1989. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Bogor. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Murdi, B. 1997. Prinsip dan Metode Riset Epidemiologi. GMU press. Yogyakarta.
- Nurhayati, E. 2003. Analisis Tingkat Preferensi dan Perilaku Konsumen Sosis Sapi di Daerah Bogor. Skripsi. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Pelczar, Jr. dan Chan, E.C.S. 2009. Dasar – Dasar Mikrobiologi Pangan. UI Press, Jakarta.
- Poloengan, M., Noor, S.M., Komala, I., dan Andriani. 2005. Patogenesis *Campylobacter* terhadap hewan dan manusia Prosiding Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan, Bogor, 14 September 2005. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor. hlm. 82–90.
- Pratiknya, A.W. 1993. Dasar-dasar Metodology Penelitian Kedokteran dan Kesehatan. PT RGP, Jakarta.
- Rahayu, W.P. 2000. Aktivitas antimikroba bumbu masakan tradisional hasil olahan industri terhadap bakteri patogen dan perusak. Bul Teknl Indst Pgn 11(2): 42-47.
- Rutherford, K. dan Klein, J. 2003. *Campylobacter* infection. <http://kidshealth.org>. [12 Oktober 2010].
- Sander, M.A. 2005. Hubungan Faktor Sosio Budaya dengan Kejadian Diare di Desa Candinegoro Kecamatan Wonoayu Sidoarjo. Jur Med 2 (2): 163-193
- Sanjur, D. 1982. Social and cultural perspective in nutrition. New Jersey: Prentice Hall Inc.
- Snedecor, G.W. dan Cochran, W.S. 1967. Statistical Method. Iowa Sate University Press, Iowa.



#### 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 IPB.
2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

- [SHE CPI] Safety, Health & Environmental. 2006. Cara Memilih Ayam yang Baik. <http://www.riapos.co.id> [12 Oktober 2010].
- Thorsteinson, T. 1969. Cancer 23:455-457.
- Widyastuti, P. 2005. Epidemiologi Suatu Pengantar. EGC, Jakarta.
- Wuryaningsih, E. 2005. Kebijakan pemerintah dalam pengamanan pangan asal hewan. Prosiding Lokakarya Nasional Keamanan Pangan Produk Peternakan, Bogor, 14 September 2005. Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan, Bogor. hlm. 9 dan 13.
- WHO. 2007. Fact sheet No. 237: food safety and food borne illnesses. Geneva. <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237/en/print.html> [10 Juli 2011].

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural