

DAFTAR PUSTAKA

1. Amaliyah, Nurul. 2015. *Penyehatan Makanan dan Minuman-A*. Ed. 1. Yogyakarta: Deepublish.
2. Nugraheni, Mutiara. 2013. *Pengetahuan Bahan Pangan Hewani*. Ed. 1. Yogyakarta: Graha Ilmu.
3. Dewantoro, Gema Wahyu. 2016. *Jenis Ikan Introduksi dan Invasif Asing di Indonesia*. Ed. 1. Jakarta: LIPI.
4. The United States Department for Agriculture. 2003. *PCBs in Food: The Risks and Benefits of Salmon and Other Foods*. http://dirksfish.com/pdf_files/PCBs_in_Food.pdf. 6 September 2017.
5. Lestari, Sefty. 2008. Penggunaan Bahasa Jepang Secara Lisan dalam Pelayanan dan Pada Menu di Restoran Jepang *Sushi Tei*. *Laporan Penelitian*. Bandung: Universitas Widyatama.
6. Yunus, M. 2015. *Hygiene Sanitasi Pangan*. <http://gizi.depkes.go.id/wp-content/uploads/2015/02/HIGIENE-SANITASI-PANGAN-DIT-GIZI1.pdf>. 3 September 2017.
7. Sucipto, Cecep Dani. 2015. *Keamanan Pangan Untuk Kesehatan Manusia*. Ed. 1. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
8. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor: 1096/MenKes/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*. Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesi.
9. Carter GR, Wise DJ. 2004. *Veterinary Bacteriology and Micology*. USA: Iowa State Press. Iowa.
10. Hogg, Stuart. 2005. *Essential Microbiology*. Chichester: John Wiley & Sons, Ltd.
11. Lubis, Putri Auliya Hilfa. 2015. Identifikasi Bakteri *Escherichia coli* Serta *Salmonella sp.* yang Diisolasi dari Soto Ayam. *Laporan Penelitian*. Ciputat: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
12. Bagian Mikrobiologi Fakultas Kedokteran. 2014. *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Blok 8*. Jakarta: Universitas Kristen Indonesia.

13. Radji, M. 2010. *Buku Ajar Mikrobiologi Panduan Mahasiswa Farmasi & Kedokteran*. Jakarta : EGC.
14. Hidayat, A. Aziz Alimul. 2017. *Metodologi Penelitian Keperawatan dan Kesehatan*. Ed. 1. Jakarta: Salemba Medika.
15. Sastroasmoro, Sudigdo dan Sofyan Ismael. 2011. *Dasar-dasar Metodologi Penelitian Klinis*. Ed. 4. Jakarta: Sagung Seto.
16. Atanassova, V., Reich, F., dan Klein, G., 2008. Microbiological Quality of Sushi from Sushi Bars and Retailers. *Journal of Food Protection*. Diambil dari: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18468048> (21 Desember 2017)
17. Nespolo, N., Martineli, T., and Rossi Jr., O., 2012. Microbiological quality of salmon (*Salmo salar*) sold in cities of the state of São Paulo, Brazil. *Brazilian Journal of Microbiology*, 43(4), pp.1393-1400. Diambil dari: <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC3769026> (21 Desember 2017)