

**PENERAPAN HAZARD ANALISIS CRITICAL CONTROL POINTS (HACCP)
PADA PROSES PRODUKSI KECAP DI BASTON FOOD KUDUS**

Milna Andelina, Eko Prasetyo

**KEPUASAN PASIEN DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN
PELAYANAN GIZI DI RUANG RAWAT INAP RUMAH SAKIT ISLAM
SUNAN KUDUS DI KABUPATEN KUDUS TAHUN 2015**

Desi Rahmawati Sukadi, Sri Wahyuningsih

**PEMERIKSAAN KOLONI BAKTERI AIR BAK CUCI
DI WARUNG MAKAN PASAR X KABUPATEN KUDUS
TAHUN 2015**

Risna Endah Budiati

**HUBUNGAN FAKTOR LINGKUNGAN RUMAH DENGAN
KEJADIAN PNEUMONIA PADA BALITA DI WILAYAH KERJA
PUSKESMAS NGESREP BANYUMANIK SEMARANG
TAHUN 2014**

David Laksamana Caesar

**HUBUNGAN AKTIVITAS BERULANG DAN SIKAP KERJA
DENGAN KELUHAN MUSKULOSKELETAL PADA PEKERJA
PENGANGKUT SAWIT DI KECAMATAN RIMBO ILIR
KABUPATEN TEBO TAHUN 2015**

Martiyas P.W.P., Putri Sahara Harahap, H. Idet Harianto

Vol. 3, No. 1
Agustus, 2015

ISSN : 2338-6347

JURNAL KESEHATAN MASYARAKAT
JKM CENDEKIA UTAMA

JURNAL KESEHATAN MASYARAKAT
JKM **CENDEKIA UTAMA**

Penanggung Jawab

Ilham Setyo Budi, M.Kes.
Ns. Heriyanti Widyaningsih, M.Kep.

Ketua

Eko Prasetyo, S.KM, M.Kes

Sekretaris

Sri Wahyuningsih, S.KM

Editor

Ervi Rachma Dewi, S.KM
Susilo Restu Wahyuno, S.Kom

Mitra Bestari

Eti Rimawati, S.KM., M.Kes.
(Fakultas Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro Semarang)
Sigit Ari Saputro, S.KM., M.Kes. (Biostat)
(Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Surabaya)

Periklanan dan Distribusi

Risna Endah Budiati, S.KM., M.Kes. (Epid)
Rachmad Rifa'i, S.Kom

Penerbit

STIKES Cendekia Utama Kudus

Alamat

Jalan Lingkar Raya Kudus - Pati KM.5 Jepang Mejobo Kudus 59381
Telp. (0291) 4248655, 4248656 Fax. (0291) 4248657
Website : www.jurnal.stikescendekiautamakudus.ac.id
Email : jurnal@stikescendekiautamakudus.ac.id

Jurnal Kesehatan Masyarakat (JKM) Cendekia Utama merupakan jurnal ilmiah dalam bidang kesehatan masyarakat yang diterbitkan oleh Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat STIKES Cendekia Utama Kudus secara berkala satu kali dalam satu tahun

KATA PENGANTAR

Salam Sehat,

Puji syukur selalu senantiasa kita panjatkan ke hadirat Allah SWT. Yang telah melimpahkan Rahmat Hidayah dan Ilmu-NYA, sehingga JKM (Jurnal Kesehatan Masyarakat) Cendekia Utama Vol. 3 No. 1 dapat kembali terbit pada bulan Agustus 2015 ini. Pada kesempatan yang baik ini kami menyampaikan ucapan terimakasih dan apresiasi yang setinggi-tingginya kepada bapak ibu mitra bestari, para peneliti, team redaksi dan semua pihak yang telah mendukung atas terbitnya JKM Cendekia Utama ini.

JKM Cendekia Utama merupakan jurnal ilmiah di bidang Kesehatan Masyarakat yang diterbitkan secara berkala 1 (satu) kali dalam setahun oleh Program Studi S-1 Kesehatan Masyarakat Cendekia Utama Kudus. JKM Cendekia Utama mempublikasikan informasi ilmiah hasil penelitian dengan kajian : Epidemiologi, Kesehatan Lingkungan, Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3), Promosi Kesehatan, Biostatistik dan Kependudukan, Administrasi Kebijakan Kesehatan (AKK), Manajemen Kesehatan, Gizi Masyarakat, Kesehatan Ibu dan Anak (KIA), Kesehatan Reproduksi, dan kajian-kajian pengembangan ilmu di bidang Kesehatan Masyarakat.

JKM Cendekia Utama kembali mengundang berbagai ilmuan dari berbagai lembaga pendidikan tinggi maupun peneliti untuk memberikan sumbangan ilmiahnya dalam bentuk artikel ilmiah dari hasil penelitian, laporan/ studi kasus, kajian/ tinjauan pustaka di bidang Kesehatan Masyarakat dalam rangka mengatasi permasalahan kesehatan masyarakat yang semakin kompleks.

Redaksi sangat mengharapkan masukan-masukan dari para pembaca dan profesional bidang Kesehatan Masyarakat untuk peningkatan kualitas jurnal dan berharap semoga artikel-artikel yang termuat dalam JKM Cendekia Utama bermanfaat dalam pengembangan ilmu di bidang kesehatan masyarakat.

Pimpinan Redaksi

Eko Prasetyo, S.KM, M.Kes

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Susunan Dewan Redaksi	ii
Kata Pengantar.....	iii
Daftar Isi	v
Penerapan Hazard Analisis Critical Control Points (HACCP) Pada Proses Produksi Kecap Di Baston Food Kudus	1
Kepuasan Pasien Dalam Pelayanan Gizi Di Ruang Rawat Inap Rumah Sakit Isam Kudus Di Kabupaten Kudus Tahun 2015	9
Pemeriksaan Koloni Bakteri Air Bak Cuci Di Warung Makan Pasar X Kabupaten Kudus Tahun 2015	19
Hubungan Faktor Lingkungan Rumah Dengan Kejadian Pneumonia Pada Balita Di Wilayah Kerja Puskesmas Ngesrep Banyumanik Semarang Tahun 2014	27
Hubungan Aktivitas Berulang Dan Sikap Kerja Dengan Keluhan Muskuloskeletal Pada Pekerja Pengangkut Sawit Di Kecamatan Rimbo Ilir Kabupaten Tebo Tahun 2015	35
Lampiran	
Pedoman penulisan naskah JKM	43

PENERAPAN HAZARD ANALISIS CRITICAL CONTROL POINTS (HACCP) PADA PROSES PRODUKSI KECAP DI BASTON FOOD KUDUS

Milna Andelina¹, Eko Prasetyo²

^{1,2}Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat

STIKES Cendekia Utama Kudus

email : pskmcuk@yahoo.co.id;prasetyo.kesmas@gmail.com

ABSTRAK

Masalah keamanan pangan masih merupakan masalah penting dalam bidang pangan di Indonesia, dan perlu mendapat perhatian khusus dalam program pengawasan pangan. Maka dari itu dikembangkan suatu keamanan pangan yang disebut Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis atau HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) yang merupakan suatu tindakan preventif yang efektif untuk menjamin keamanan pangan. Tujuan dari penelitian ini adalah Mengambarkan penerapan *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) pada proses produksi kecap di Baston Food. Jenis penelitian ini adalah kualitatif dengan pendekatan induktif. Penelitian ini dilakukan pada bulan juni sampai September 2013 di Baston Food Kudus. Informan dalam penelitian ini sebanyak 6 orang, teknik pengumpulan data dengan melakukan *indepth interview*. Simpulan dari penelitian ini hasil indepth interview adalah kurangnya pengetahuan HACCP, sikap HACCP, program K3 dan penerapan HACCP. Sehubungan dengan hal tersebut penting bagi perusahaan khususnya karyawan diberikan sosialisasi tentang K3 dan HACCP agar dapat meningkatkan informasi tentang K3 dan HACCP. Dan mengetahui seberapa pentingnya pelaksanaan K3 dan HACCP.

Kata kunci : Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP), Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3)

ABSTRACT

The food safety issue still become important issue in the field of food in Indonesia, and needs special attention in the food monitoring program. Therefore developed a food safety called Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) which is an effective preventive action to ensure food safety. The purpose from this research is to describe application of Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) in production process of soy sauce in the Baston Food. The type of this research is qualitative with the approach of inductive. This research done in June until September 2013 in the Baston Food Kudus. Informant in this research were 6 peoples, the data collection techniques by conducting indepth interview. The conclusions from this research are lack knowledge of HACCP, the HACCP manner, the Health and Safety programme and the implementation of HACCP. Regarding above case is really important for

the company especially for the employees be given socialization about Health and Safety programme and HACCP in order to increase information about them. And knowing the importance of Health and Safety and HACCP implementation.

Keywords : Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP), Occupational Health and Safety (OHS)

PENDAHULUAN

Bahan pangan berprotein nabati yang banyak dipergunakan sebagai bahan dasar fermentasi pangan adalah kedelai atau jenis kacang-kacangan lain, seperti kacang tanah, dan kacang gude. Diantara bahan-bahan tersebut, kedelai paling sering digunakan sebagai bahan dasar makanan-makanan fermentasi di beberapa negara, karena kadar proteinnya yang tinggi. Salah satu produk fermentasi berbahan dasar kedelai adalah kecap. [1]

Di era globalisasi ini sebagai dampak dari lingkungan hidup, pola pikir dan pola konsumsi masyarakat terhadap suatu produk makanan telah mengalami perubahan. Untuk mendapatkan keunggulan kompetitif di pasar global, mutu dan keamanan makanan secara efektifitas dalam proses produksi menjadi suatu hal yang penting untuk diperhatikan. Sekarang tuntutan konsumen baik dalam maupun luar negeri tentang jaminan mutu dan keamanan makanan (*Food Safety*) semakin meningkat. Makanan yang terkontaminasi oleh kuman dan bahan racun masih menjadi masalah bagi negara berkembang, termasuk Indonesia. Sehingga jaminan keamanan terhadap mutu pangan masih menjadi tanda tanya besar. [2]

Tidak hanya keamanan pengolahan produksi makanan dan minuman saja yang penting, tetapi K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja) juga menjadi hal penting yang perlu diperhatikan dari laporan ILO (*Internasional Labour Organization*), mengatakan setiap hari terjadi kecelakaan kerja yang mengakibatkan korban fatal \pm 6000 kasus, sementara di Indonesia setiap 100.000 tenaga kerja terdapat 20 orang fatal akibat kecelakaan kerja. Tingkat keparahan kecelakaan kerja diseluruh dunia pada umumnya dan di Indonesia pada khususnya masih cukup tinggi. Kalkulasi ILO tentang kerugian akibat kecelakaan kerja di Negara-negara berkembang mencapai 4% dari GNP.[3]

Di Kudus sendiri masih mempunyai kasus kecelakaan kerja yang cukup tinggi terutama dibagian industri atau perusahaan. Kasus kecelakaan kerja di Kudus dibagi menjadi dua yaitu kecelakaan didalam dan diluar perusahaan. Kasus kecelakaan didalam perusahaan sebanyak 592, sedangkan diluar perusahaan sebanyak 938 kasus. Dari uraian tersebut maka angka kecelakaan di Indonesia sendiri semakin naik dari tahun ke tahun .[4]

Berdasarkan survei awal yang dilakukan di Baston Food Kudus, Baston Food belum melaksanakan *Hazard Analisis Critical Control Points* (HACCP). Jumlah kecelakaan kerja di Baston Food pada tahun 2012 sebanyak 2 kejadian, kecelakaan tersebut terjadi diluar perusahaan yaitu pada pendistribusian produk kecap dan sirup ke agen atau konsumen.

Penelitian ini bertujuan untuk Mengambarkan penerapan *Hazard Analisis Critical Control Points* (HACCP) pada proses produksi kecap di Baston Food.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah Penelitian Kualitatif, pengambilan data dengan indept interview atau wawancara mendalam . Populasi penelitian ini adalah pekerja di Baston Food Kudus yang berjumlah 45 orang. Besar sampel yang akan di gunakan dalam penelitian adalah 6 orang. Analisis data dalam penelitian inimenggunakan *content analisis*.

Karakteristik Informan

Tabel 1
Karakteristik Informan

No .	Kode Informan	Jenis Kelamin	Umur Informan	Lama bekerja	Jabatan
1.	INF-1	Perempuan	21 tahun	5 tahun	Karyawan
2.	INF2	Perempuan	20 tahun	1 tahun	Karyawan
3.	INF3	Laki-laki	22 tahun	3 tahun	Kenek masak
4.	INF4	Laki-laki	52 tahun	25 tahun	Personalia
5.	INF5	Perempuan	21 tahun	1 tahun	Admin
6.	INF6	Laki-laki	26 tahun	3 tahun	Manajer

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengetahuan HACCP (*Hazard Analisis Critical Control Points*)

Berdasarkan hasil dari penelitian di Baston Food Kudus, pengetahuan informan mengenai HACCP adalah kurang. Hal ini didasarkan pada hasil penelitian yang menunjukkan bahwa 60% subyek penelitian tidak mengetahui tentang definisi K3 sedangkan 50% subyek penelitian tidak mengetahui tujuan ,manfaat K3, bentuk K3 di Baston Food Kudus, definisi HACCP, prinsip HACCP , manfaat penerapan HACCP dan penerapan HACCP di Baston Food Kudus. Menurut Baston food Kudus HACCP adalah keamanan makanan sistem control dalam produksi khususnya makanan, bahan yang digunakan layak dikonsumsi oleh masyarakat tidak membahayakan kesehatan dan bahan bakunya aman diproduksi dan aman dikonsumsi oleh konsumen. Dan K3 adalah menjaga keselamatan, kesejahteraan dan kesehatan kerja karyawan itu sendiri dengan memakai APD di Tempat kerja.

Sikap HACCP (*Hazard Analisis Critical Control Points*)

Berdasarkan hasil dari penelitian di Baston Food Kudus, pengetahuan informan mengenai sikap HACCP adalah baik . Hal ini didasarkan pada hasil penelitian yang menunjukkan bahwa 80% subyek penelitian mendukung program HACCP dan mendukung program K3. Menurut Baston Food Kudus, apakah mendukung program HACCP adalah mendukung , karena bahan bakunya bagus untuk keselamatan karyawan dan konsumen sehingga tidak membahayakan karyawan dan konsumen, aman untuk perusahaan dan

aman juga untuk karyawannya , penjualan juga sangat berpengaruh meski aplikasinya atau penerapannya belum diterapkan pada perusahaan kami. Dan apakah mendukung program K3 adalah mendukung karena sistem yang baik untuk keselamatan karyawan, akan mempengaruhi hasil produksi dan K3 jika diterapkan dengan baik perusahaan akan untung dan baik juga untuk karyawan.

Program K3 (Keselamatan dan Kesehatan Kerja)

Berdasarkan hasil dari penelitian diketahui bahwa program K3 di Baston Food masih kurang. Hal ini didasarkan pada hasil penelitian menunjukkan bahwa 90% subyek penelitian tidak mengetahui program K3, sedangkan 50% subyek penelitian tidak mengetahui keberhasilan program K3 dan pengembangan K3 di Baston Food Kudus. Menurut Baston Food Kudus program K3 adalah diharuskan karyawan memakai keamanan saat bekerja (APD) sesuai dengan jenis pekerjaannya, tersedia APAR dan control kebersihan tiap minggunya. Sedangkan keberhasilan dalam program K3 adalah program memakai APD sudah digalakkan tetapi masih ada yang belum pematuhi peraturan. Dan harapan untuk pengembangan K3 adalah harapannya, pengembangan K3 supaya lebih ditingkatkan lagi supaya karyawan mematuhi semua peraturan yang telah diterapkan di perusahaan.

Penerapan HACCP (Hazard Analisis Critical Control Points)

Berdasarkan hasil dari penelitian diketahui bahwa Penerapan HACCP di Baston Food Kudus adalah cukup. Hal ini didasarkan pada hasil penelitian yang menunjukkan bahwa 80% subyek penelitian mengetahui bentuk pengolahan produksi kecap di Baston Food Kudus sedangkan 70% subyek penelitian tidak mengetahui pelaksanaan HACCP di Baston Food. Menurut Baston Food Kudus adalah bentuk pengolahan produk Baston Food Kudus adalah semi tradisional modern Karen apengolahanya masih menggunakan kayu bakar, memasaknya dengan kawah dan pengemasannya sudah memakai mesin. Sedangkan pelaksanaan HACCP di baston Food Kudus adalah pelaksanaan secara bertahap dan terus berurutan masalah barang jadi pengamanannya bahan baku proses produksi sampai ke konsumen dan masalah penempatan bahan baku itu ditempatkan digudang terus kesistem produksi menjadi bahan ke mesin terus dikemas ditaruh digudang barang jadi, selalu control dari segi rasa, bumbu dan bahan baku. Kami belum menerapkan sistem tersebut tetapi intinya secara tidak langsung sudah ada penerapan tersebut. Dan harapan dalam pengembangan HACCP untuk keamanna pangan produk di Baston Food Kudus adalah harapan,

memilih bahan yang digunakan baik dikonsumsi oleh konsumen, sehingga dapat diterima oleh konsumen. Tentunya ke depan perusahaan kami dapat menerapkan HACCP untuk meningkatkan keamanan produk pangan.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

1. Pengetahuan tentang HACCP di Baston Food Kudus masih kurang, ini dapat dilihat dari pengetahuan HACCP menurut Baston Food Kudus yaitu keamanan makanan sistem control dalam produksi khususnya makanan, bahan yang digunakan layak dikonsumsi oleh masyarakat tidak membahayakan kesehatan dan bahan bakunya aman diproduksi dan aman dikonsumsi oleh konsumen.
2. Sikap HACCP di Baston Food Kudus baik, ini dapat dilihat dari sikap HACCP adalah program HACCP mendukung karena bahan bakunya bagus untuk keselamatan karyawan dan konsumen sehingga tidak membahayakan karyawan dan konsumen, aman untuk perusahaan dan aman juga untuk karyawannya, penjualannya juga sangat berpengaruh. Mesti aplikasinya atau penerapannya belum diterapkan sepenuhnya pada perusahaan kami. Dan mendukung program K3 karena sistem yang baik untuk keselamatan karyawan, akan mempengaruhi hasil produksi dan K3 jika diterapkan dengan baik pengusaha akan untung dan baik juga untuk karyawan.
3. Program K3 di Baston Food masih kurang, ini dapat dilihat dari program K3 yang ada di Baston food adalah diharuskan karyawan memakai keamanan saat bekerja (APD) sesuai dengan jenis pekerjaannya, tersedianya APAr dan kontrol kebersihan tiap minggunya.
4. Penerapan HACCP di Baston Food kudus masih kurang, ini dapat dilihat dari penerapan HACCP menurut Baston Food Kudus adalah pelaksanaannya secara bertahap dan harus berurutan masalah barang jadi pengamanannya bahan baku proses produksi sampai ke konsumen dan masalah penempatan bahan baku itu ditempatkan di gudang terus ke sistem produksi menjadi bahan ke mesin terus dikemas ditaruh di gudang barang jadi, selalu control dari segi rasa, bumbu dan bahan baku. Kami belum menerapkan sistem tersebut tetapi intinya secara tidak langsung sudah ada penerapan tersebut.

Saran

1. Pembentukan Tim HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)
2. Di adakan sosialisasi untuk meningkatkan informasi tentang HACCP agar karyawan dan perusahaan mengetahui seberapa penting penerapan HACCP pada industri makanan.

3. Di adakan sosialisasi untuk meningkatkan informasi tentang K3 di Baston food Kudus.
4. Membuat program K3 dan diberi sanksi apabila tidak menerapkan peraturan, agar karyawan dan tenaga kerja mengetahui penerapan tersebut sangat penting untuk keselamatan dan kenyamanan karyawan.
5. Pengembangan penelitian keamanan pangan untuk penelitian selanjutnya.

DAFTAR ISI

- [1] Rahayu, Anny., Suranto dan Purwoko, Tjahjadi. (2005) Analisis karbohidrat Protein dan Lemak Pada Pembuatan kecap Lamtoro Gung (*Laucaena Leucocephala*) Terfermentasi *Aspergillus Oryzae*. Bioteknologi 2 (1):14-20, Mei 2005.
- [2] Rina ferbiana dan Guspri Devi Artanti. (2009) Penerapan HACCP (*Hazard Analisis Critical Control Point*) dalam penyelenggaraan warung makan kampus. Media Pendidikan, Gizi & Kuliner. Vol.1, Oktober 2009.
- [3] Pusdatinaker. (2012) kecelakaan Kerja di Indonesia menurut provinsi Jakarta Ditjen PPK.
- [4] Disnaker Kab Kudus. (2012) Pengawasan Norma Kesehatan Kerja.Kudus: Disnaker.

PEDOMAN PENULISAN NASKAH JKM

Jurnal Kesehatan Masyarakat (JKM) STIKES Cendekia Utama Kudus menerima naskah hasil-hasil riset, artikel ilmiah, studi/ analisa kritis, skripsi, tesis, disertasi dan tulisan ilmiah lain di bidang kesehatan masyarakat.

Naskah adalah karya asli penulis/ peneliti, bukan plagiat, saduran atau terjemahan karya penulis/ peneliti lain.

Naskah khusus ditujukan kepada Jurnal Kesehatan Masyarakat (JKM) STIKES Cendekia Utama Kudus, belum pernah dipublikasikan di media lain.

Naskah yang dikirim harus disertai surat persetujuan publikasi dan surat pengantar yang ditandatangani peneliti/ penulis.

Komponen naskah:

- ✓ Judul, ditulis maksimal 150 karakter, huruf *Book Antiqua*, ukuran 13, spasi 1
- ✓ Identitas penulis, ditulis setelah judul. Terdiri atas nama (tanpa gelar), alamat tempat kerja, nomor telepon/hp dan alamat email.
- ✓ Abstrak dalam bahasa Indonesia dan bahasa Inggris, maksimal 200 kata, disusun dalam satu alinea, berisi masalah, tujuan, metode, hasil dan 3-5 kata kunci. Untuk naskah dalam bahasa Inggris, tidak perlu disertai abstrak dalam bahasa Indonesia.
- ✓ Pendahuluan, tanpa subjudul, berisi latar belakang, sedikit tinjauan pustaka dan tujuan penelitian.
- ✓ Metode penelitian, dijelaskan secara rinci, disain, populasi, sampel, sumber data, teknik/ instrumen pengumpul data, dan prosedur analisis data.
- ✓ Hasil dan Pembahasan, mengurai secara tepat dan argumentatif hasil penelitian, kaitan hasil dengan teori yang sesuai dan sistematis.
- ✓ Tabel atau gambar. Tabel, diberi nomor sesuai urutan penyebutan dalam teks, ditulis 1 (satu) spasi, ukuran 11. Judul singkat, padat dan jelas, terletak di atas tabel. Gambar, diberi nomor sesuai urutan penyebutan dalam teks. Judul singkat, padat dan jelas, terletak di bawah gambar.
- ✓ Simpulan dan Saran. Simpulan menjawab masalah penelitian, pernyataan tegas. Saran logis, tepat guna dan tidak mengada-ada,

dan ada keterkaitan dengan keberlanjutan penelitian

- ✓ Rujukan/ referensi ditulis sesuai aturan *Vancouver*, urut sesuai dengan pemunculan dalam keseluruhan teks, maksimal 25 rujukan dan 75 persen merupakan publikasi dalam 10 tahun terakhir.

Naskah sebanyak 15-25 halaman kuarto, batas atas-bawah-tepi kiri-tepi kanan (cm) : 4-3-4-3, spasi 1,5, jenis huruf: arial, ukuran 12, format microsoft word, dalam bentuk soffile dan 3 (tiga) eksemplar dalam bentuk print out.

Naskah dikirim melalui pos ke alamat : Redaksi Jurnal Kesehatan Masyarakat (JKM) STIKES Cendekia Utama Kudus. Naskah juga dapat dikirim melalui email.

Kontak langsung dapat melalui:

- ✓ Eko Prasetyo : 08122 847 57 59 / 08157 543 51 02
- ✓ Sri Wahyuningsih : 0857 4057 2288

Contoh penulisan daftar pustaka :

Artikel Jurnal Penulis Individu.

Sloan NL, Winikoff B, Fikree FF. An ecologic analysis of maternal mortality ratios. *Stud Fam Plann* 2001;32:352-355.

Artikel Jurnal Penulis Organisasi

Diabetes Prevention Program Research Group. Hypertension, insulin, and proinsulin in participants with impaired glucose tolerance. *Hypertension*.2002;40(5):679-86

Artikel Jurnal di Internet

Goodyear-Smith F and Arroll B, Contraception before and after termination of pregnancy: can we do it better? *New Zealand Medical Journal*, 2003, Vol. 116, No. 1186, <<http://www.nzma.org.nz/journal/116-1186/683/content.pdf>>, accessed Aug. 7, 2007.

Buku Dengan Nama Editor sebagai penulisnya

Lewis G, ed. *Why mothers die 2000–2002: the confidential enquiries into maternal deaths in the United Kingdom*. London: RCOG Press; 2004.

Buku yang Ditulis Individu

Loudon I. *Death in childbirth. An international study of maternal care and maternal mortality 1800-1950*. London: Oxford University Press, 1992.

Buku yang Ditulis Organisasi

Council of Europe, *Recent Demographic Developments in Europe 2004*, Strasbourg, France: Council of Europe Publishing, 2005.

Artikel dari Buletin

Ali MM, Cleland J and Shah IH, Condom use within marriage: a neglected HIV intervention, Bulletin of the World Health Organization, 2004, 82(3):180–186.

Paper yang Dipresentasikan dalam Pertemuan Ilmiah/Konferensi

Kaufman J, Erli Z and Zhenming X, Quality of care in China: from pilot project to national program, paper presented at the IUSSP XXV International Population Conference, Tours, France, July 18–23, 2005.

Bab dalam Buku

Singh S, Henshaw SK and Berentsen K, Abortion: a worldwide overview, in: Basu AM, ed., The Sociocultural and Political Aspects of Abortion, Westport, CT, USA: Praeger Publishers, 2003, pp. 15–47.

Data dari Internet

U.S. Bureau of the Census, International Data Base, Country summary: China, 2007, <<http://www.census.gov/ipc/www/idb/country/chportal.html>>, accessed Aug. 12, 2007.

Disertasi

Lamsudin R. Algoritma Stroke Gajah Mada (Disertasi). Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada. 1997

Makalah dalam Surat Kabar

Banzai VK, Beto JA. Treatment of Lupus Nephritis. The Jakarta Post 1989; Dec 8; Sect A.5(col 3)

Kamus

Ectasia. Dorland's Illustrated Medical Dictionary. 27th ed. Philadelphia: Saunders, 1988;527

UCAPAN TERIMA KASIH DAN PENGHARGAAN

Kepada Yang Terhormat :

Eti Rimawati, S.KM., M.Kes.

Fakultas Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro Semarang

Sigit Ari Saputro, S.KM., M.Kes. (Biostat)

Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga Surabaya

Selaku penelaah (Mitra Bestari) dari

Jurnal Kesehatan Masyarakat

CENDEKIA UTAMA

STIKES Cendekia Utama Kudus