

DAFTAR PUSTAKA

- Arief, II. 2009. Berbagai tips memilih daging sehat. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2005. Kejadian luar biasa keracunan pangan. BPOM, Jakarta.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2008. Analisis Profil Perusahaan/Usaha Indonesia. Hasil Pendaftaran Perusahaan/Usaha Sensus Ekonomi 2006. BPS, Jakarta.
- Bryan, FL. 1990. Application of HACCP to ready to eat chilled foods. *Food Technology*. 7: 70-77.
- Bryan, FL., CA, Bartleson, M. Sugi, B. Sakai, L. Miyashiro, S. Tsutsumi, dan C. Chun. 1982. Hazard analysis of char siu and roast pork in cheese restaurant and market. *J. Food. Prot.* Vol. 45. No. 5, pp: 422-429.
- Bryan, FL., P. Teufel, S. Riaz, S. Roohi, F. Qadar, dan Z. Malik. 1992. Hazard and critical control point of street-vended chat regionally popular food in Pakistan. *J. Food Prot.* Vol 55, no. 9, pp: 701-707.
- Ilyas. 2004. Persepsi Perawat Pelaksana tentang Budaya Organisasi, Hubungannya dengan Kinerja di Rumah Sakit Marzoeki Mahdi Bogor. Depok : FIK UI.
- Mortimore, S., & Wallace, C. 2001. *Food Industry Briefing Series: HACCP*. Blackwell Science, France
- Mortimore, S & Wallace, C. 2004. *HACCP Sekilas Pandang (Apriningsih & Widayastuti, Penerjemah)*. Jakarta : EGC
- Noor, Nasry. 2008. *Epidemiologi*, Jakarta : PT Rineka Cipta.

Notoatmojo, Soekijo. 2010. Ilmu Perilaku Kesehatan. Jakarta : Rineka Cipta

Permenkes RI No. 1096. MENKES/PER/VI/2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga

Standar Nasional Indonesia 01-4852-1998 tentang Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya

Thaheer, H. 2005. Sistem manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Jakarta : PT Bumi Aksara.

WHO. (2005). Penyakit Bawaan Makanan. Fokus Pendidikan Kesehatan. EGC. 2006

Winarno, FG. 2002. Cara Berproduksi Makanan Yang Baik. Makalah Training Auditor Sistem HACCP. M-Brio Training. Hotel Salak, 13-17 Mei 2002.

