

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2009). **Peraturan Kepala BPOM RI No. HK 00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan.** Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (1998). **SNI 01-4852-1998 Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya.** Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Cahyaningsih, Tri., Kushadiwijaya, H., & Tholib, A (2009). **Hubungan Higiene Sanitasi Dan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makan Di Warung Makan.** Yogyakarta: Balai Teknologi Kesehatan Lingkungan. **Vol.25.** No.4. 180-188.
- Cartwright,L,M (2010). **HACCP Sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan.** STPB. Bandung.
- Cartwright, L,M.,& Latifah, D (2010). **Hazard Analysis and Critical Control Point sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan.** *Invotec.* **Vol.6.** No.17. 509-519.
- Depkes RI (2003). **Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1098/Menkes/SK/ VII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran.** Jakarta.
- Depkes RI (2004). **Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman.** Dirjen PPM dan PL. Jakarta.
- Depkes RI (2011). **Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/Menkes/SK/ VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga.** Jakarta.
- Dewi Susana, Budi Hartono (2003). **Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-Gado Di Lingkungan Kampus UI Depok, Melalui Pemeriksaan Bakteriologis.** *Jurnal Makara, Seri Kesehatan.* **Vol.7.** No.1. 56-64.

- Febriana, Rina., Artanti, Guspri Devi (2009). **Penerapan HACCP dalam Penyelenggaraan Warung Makan Kampus.** *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner.* **Vol.1.** No.1. 53-58.
- Gandhi (2008). *Development of HACCP Procedure for the Production of Full Fat Soy Flour.* *International Food Research Journal.* **Vol.15.** No.2. 141-154.
- Haryadi, Purwiyatno (2015). **Tantangan Ganda Keamanan Pangan di Indonesia: Peranan Rekayasa Proses Panganan.** IPB Press. Bogor.
- Hermansyah, M., Pratikno., Soenoko R., Setyanto N W (2013). **Hazard Analysis and Critical Control Point Produksi Maltosa dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice.** *Jemis.* **Vol.1.** No.1. 14-20
- Hung Ting-Yu, Liu Chi-Te, Peng I-Chen., Hsu Chin., Yu Roch-Chui., Cheng Kuan-Chen (2015). **The implementation of a Hazard Analysis and Critical Control Point management system in a peanut butter ice cream plant.** *Journal of Food and Analysis.* **Vol.1.** No.1. 509-515.
- Kokkinakis, E., Kyriadis, G., Markaki, A., Fragkiadakis G A (2011). **Hazard Analysis and Critical Control Point Implementation In Public Hospital a Survey in Crete, Greece.** *Procedia Food Science.* **Vol.1.** No.1. 1073-1078.
- Kokkinakis, E., Kokkmaki, A., Kyriadis, G., Markaki, A., Fragkiadakis G A (2011). **Hazard Analysis and Critical Control Point Implementation In Local Food Industry: A Survey in Crete, Greece.** *Procedia Food Science.* **Vol.1.** No.1. 1079-1083.
- Lu Junchao., Pua Xiao-Hui., Liu Chi-Te., Chang Che-Lang., Cheng Kuan-Chen (2014). **The Implementation of HACCP Management System In A Chocolate Ice Cream Plant.** *Journal of Food and Drug Analysis.* **Vol.1.** No.22. 391-398.
- Mortimore, S., & Wallace, C (2004). **Food Industry Briefing Series: HACCP.** Blackwell Science. France.

- Notoatmodjo, Soekidjo (2003). **Pendidikan dan Perilaku Kesehatan**. Rineka Cipta. Jakarta.
- Oguntoyinbo (2012). **Development of Hazard Analysis and Critical Control Point and Enhancement of Microbial Safety Quality during Production of Fermented Legume Based Condiments In Nigeria**. *Nigeria Food Journal*. Vol.30. No.1. 59-66.
- Okonko, I., Adejaye, O., Ogun, A., Ogunjobi, A A., Nkang, A., Adebayo-Tayo B (2009). **Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) and Microbiology Qualities of Sea-food AS Affected by Handlers's Hygiene In Ibadan and Lagos Nigeria**. *African Journal of Food Science*. Vol.3. No.2. 035-050.
- Olivia, M., Rahayu, T., & Rakhmawati A (2017). **Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point pada Usaha Jasa Boga di Kecamatan Kotagede Yogyakarta**. *Jurnal Prodi Biologi*. Vol.6. No.6. 343-348.
- Pawar, P A., Purwar, Aachal H (2013). **Hazard Analysis And Critical Control Point in Retail and Food Service Operations**. *International Journal of Engineering Science Invention*. Vol.2. No.1. 23119-6734.
- Rauf, Rusdin (2013). **Sanitasi Pangan dan HACCP**. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Rosita, D., Zaenab, & Budiyanto (2016). **Analisis Kandungan Klorin pada Beras**. *Jurnal Pendidikan Biologi Indonesia*. Vol.2. No.1. 88-93.
- Sugiono (2013). **Petunjuk Praktis Penerapan Sistem Jaminan Keamanan Pangan Berbasis HACCP di Rumah Makan dan Restoran**. LIPI Press. Jakarta.
- Suhartono (2014). **Dampak Pestisida Terhadap Kesehatan**. *Prosiding Seminar Nasional Pertanian Organik*. Vol.2. No.2. 15-23.
- Winarno, FG dan Suroño (2004). **HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan**. M-BRIO PRESS, Cetakan 2. Bogor.

Yuniarti, Rahmi., Azila, W., & Sari, A (2015). **Penerapan Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point pada Proses Pembuatan Keripik Tempe.** *Jurnal Ilmiah Teknik Industri.* **Vol.14.** No.1. 86-95.

Yunus, Salma P., Umboh., Pinontoan O (2015). **Hubungan Personal Higiene dan Fasilitas Sanitasi dengan Kontaminasi Escherichia Coli Pada Makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado Dan Kota Bitung.** *JIKMU.* **Vol.5.** No.2. 210-220.

Zulfana, Iffa., dan Sudarmaji (2008). **Hazard Analysis and Critical Control Point pada Pengelolaan Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Lumajang.** *Jurnal Kesehatan Lingkungan.* **Vol.4.** No.2. 57-68.