

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah dkk. *Hubungan Hygiene Perorangan dan Pemakaian Alat Pelindung Diri dengan Keluhan Gangguan Kulit pada Pekerja Pengupas Udang di Kelurahan Pekan Labuhan Kecamatan Medan Labuhan Tahun 2012*. Jurnal Kesehatan Lingkungan. Medan
- Anonim, 2013. *Kalibrasi Alat Ukur*. <https://www.globalhutama.net> diakses pada tanggal 7 Mei 2018 pukul 2.15 WIB
- Anonim, 2012. *Diagram ishikawa: Teknik Mengambil Keputusan dengan Mengenali Akar Permasalahan*. <https://marketing.co.id> diakses pada tanggal 7 Mei 2018 pukul 9.52 WIB
- Anonim, 2014. *Pengertian sanitasi dan hygiene*. <https://www.sandywarman.com> diakses pada tanggal 2 Juli 2018 pukul 06.24 WIB
- Ali, Shaskia Dewi. 2017. *Fishbone Diagram*. <http://sis.binus.ac.id/is-laboratory/> diakses pada tanggal 7 April 2018 pukul 09.15 WIB
- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan*. Jakarta: Penerbit ECG.
- Ayustaningwarno, Fitriyono, 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2004. *Peraturan Pemerintah (PP) No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan*. Jakarta
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. *Peraturan kepala BPOM HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 mengenai Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta
- Balai Kesehatan dan Keselamatan Kerja. 2009. *Alat Pelindung Diri*. Bandung
- Budi, Kho. 2009. *Pengertian Diagram Pareto dan Cara Membuatnya*. <https://ilmumanajemenindustri.com> diakses pada tanggal 7 Mei 2018 pukul 9.38 WIB
- Chandra, Budiman. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit ECG.

Codex Alimentarius Commission, 2009. *Food Hygiene Basic Texts*. 4 Th Edition.

FAO.WHO, Rome

Cramer, M.M, 2013. *Food Plant Sanitation: Design Maintenance, and Good Manufacturing Practices*. CRC Taylor & Franchis Group, USA

Depkes. 1999. *Pedoman Pelaksanaan Klinik Sanitasi*. Jakarta: Ditjen PPM dan PL.

Elida, M. 2007. *Sanitasi Dan Keamanan Pangan BKPM*. Payakumbuh: Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.

Entjang, I. 2001. *Ilmu Kesehatan Masyarakat*. PT. Citra Aditya Bakti. Bandung

Evans, J. 2007. *Pengantar Six Sigma*. Jakarta: Salemba Empat.

Faishol, Muh dkk. 2013. *Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi Pabrik Tahu Srikandi Junok Bangkalan*. Jurnal AGROINTEK Volume 7, No.2. Bangkalan

Handayani, dkk. 2015. *Faktor Yang Mempengaruhi Perilaku Penjamah Makanan Dalam Penerapan Cara Pengolahan Pangan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Karangasem*. Jurnal Kesehatan. Bali

Hariyadi P. 2007. *Upaya Peningkatan Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan melalui Ilmu dan Teknologi Pangan*. Southeast Asian Food Science and Technology (SEAFST) Center IPB. Bogor

Herjanto, Edi. 2008. *Managemen Operasi Edisi Ke 3*. Grasindo. Jakarta

H, Purwiyanto H dan Ratih D. 2009. *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan Yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat.

Juhariyah, and Ika Junia Ningsih. 2014. "Penerapan Sistem Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Proses Pembekuan Ikan Anggoli (*Pristipomoides Multidens*)."*jurnal ilmu perikanan* 5(2): 94–104

Logam, 2016. *Karakteristik Stainless Steel*. <https://logamceper.com> diakses pada tanggal 7 Mei 2018 pukul 1.10 WIB

- Menteri Negara Urusan Pangan. 1996. *Undang- Undang RI No. 7 Tahun 1996 tentang Pangan*. Kantor Menteri Negara Urusan Pangan. Jakarta.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2002. *Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Perkantoran dan Industri*. Jakarta
- Mousir, 2014. Kontaminasi bahan pangan dan sumber sumber kontaminasinya. <https://www.pengolahanpangan.com> diakses pada tanggal 2 Juli 2018 pukul 06.29 WIB
- Mudjajanto, Setyo. 2009. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Nuraini, 2008. *Performa Ayam dan Kualitas Telur yang Menggunakan Ransum Mengandung Onggok Fermentasi dengan Neuospora Erasa*. <http://mail.student.ipb.ac.id>
- Purwiyatno, H dan Ratih D.H. 2009. *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan yang Aman*. Dian rakyat. Jakarta
- Rachman, Nuridzal M, *et al*. 2011. *Panduan Lengkap Perencanaan CSR*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Rahzarni. 2009. *Teknologi Roti Dan Kue*. Payakumbuh: Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.
- Rauf, Rusdin. 2013. *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi, Hygiene, Dan Kesehatan & Keselamatan Kerja (K3)*. Rekayasa Sains. Bandung
- Republik Indonesia, 2008. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008. Tentang Usaha Mikro Kecil dan Menengah*. Jakarta
- Suma'mur. 2009. *Hygiene Perusahaan dan Kesehatan Kerja (Hiperkes)*. Sagung seto. Jakarta
- Tarigan, A.B. 2010. *Proses Produksi dan Pengawasan Mutu Roti di Perusahaan Bogor Permai*. Program Keahlian Supervisor Jaminan Mutu Pangan, Diploma, IPB

Wijana, Susingih. 2012. *Perancangan Pabrik: Hygiene Pabrik*.
<http://yusronsugiarto.lecture.ub.ac.id> diakses pada tanggal 7 Mei 2018
pukul 11.59 WIB

Winarno, F. G. & Surono. 2002. *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. M-Brio
Press. Bogor

Yonathan, Amelita. 2017. *Hindarkan Kontaminasi Silang pada Makanan Anda*.
<https://www.mbriofood.com> diakses pada tanggal 6 Mei 2018 pukul 12.16 WIB