

## DAFTAR PUSTAKA

- Aditya Saefulloh nugraha, dkk. 2015. Usulan Perbaikan Berdasarkan Metode 5R untuk area kerja rantai produksi di PT.X. Jurnal Institut Teknologi Nasional.
- Ardiansyah. 2006. *Keamanan Pangan Fungsional Berbasis Pangan Tradisional*. [www.beritaiptek.com](http://www.beritaiptek.com). Akses : 23 Agustus 2016.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *SNI 01-4852-1998 Sistem Analisa dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta : BSN.
- Balderas, FT Vergara. 2016. *Canning : Process of Canning* Caballero, Benjamin, Paul M. Finglas, dan Fidel Toldra (Eds.). Dalam *Encyclopedia of Food and Health*. Volume 1 : A-Che. Elsevier. Oxford.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wooton. 1987. “ilmu Pangan”, Terjemahan Purnomo dan Adiono. UI Press, Jakarta.
- Cody, M. M. dan Hogue, M. A. 2003. *Results of the Home Food Safety – It’s in Your Hands 2002 Survey : Comparisons to the 1999 Benchmark Survey and Healthy People 2010 Food Safety Behaviors Objective*. Jurnal of the American Dietetic Association. 103 (9) : 1116 – 1125.
- Daniels. R. W. 1998. *Home Food Safety*. *Food Technology*. 52 (2) : 54 – 56.
- Departemen Kesehatan RI (1997). *Pedoman Gizi Pada Bahan Pangan* Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi masyarakat, Jakarta.

Gardjito, Murdjianti dan Eva L.D. Permatasari. 2012. Gudeg Yogyakarta, Riwayat, Kajian Manfaat, dan Perkembangan untuk Pariwisata. Yogyakarta : Pusat Kajian Makanan Tradisional Universitas Gadjah Mada.

Handayani, @. 2006. *Keamanan Pangan di Indonesia : Studi Kasus Cemarkan Bakteri Pathogen pada Pindang Ikan Siap Santap di Rumah Makan Sekitar Universitas Gadjah Mada*. Thesis Fakultas Teknologi Pertanian. UGM. Yogyakarta.

Heck, Otto L. dan Richard Cabori. 2009. *The Wiley Encyclopedia of Packaging Technology*. Third Edition. Yam, Kit L. (Ed.). John Wiley & Sons, Inc. Hoboken

Jayanti, E. R. 2007. *Integrasi Penerapan HACCP dan 5S (Kaizen) pada Produk Kecap Organik (Studi Kasus Kecap Organik "Pamor", Yogyakarta)*. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian. FTP. UGM. Yogyakarta.

Mortimore, S. And Wallace, C. 2004. HACCP : *Sekilas Pandang*. Penerbit Buku Kedokteran EGC. Jakarta.

Notoatmodjo, S. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.

Raharjo, S. 1997. Handout Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan. Program Pasca Sarjana UGM. Yogyakarta.

Raharjo, S. 2001. *Pelatihan Penerapan HACCP di Perusahaan Makanan dan Minuman untuk Menjamin Keamanan Pangan*. PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta.

*Safety Engineer Carrer Workshop*. 2003. Phytagoras Global Development.

SNI No.01-4852-1998. *Sistem analisa bahaya dan pengendalian titik kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya*. Departemen Perindustrian Indonesia.

Sudarmadji. 2005. *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Dalam Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 1, No. 2, Januari 2005.

Suklan, H. 1998. *Pedoman Pelatihan System Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) untuk Pengolahan Makanan*. Jakarta : Depkes RI.

Tatang Purawijaya. 1992. *Keracunan Makanan di Indonesia. Materi Pelatihan Singkat Keamanan Pangan, Standart dan Peraturan Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB

Taylor, M. R. 2002. *Reforming Food Safety : A Model for the Future*. *Food Technology*. 56 (5) : 190 - 194.

Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)*. Bumi Aksara. Jakarta..

Waluyo, L. 2005. *Mikrobiologi Umum*. UMM Press, Malang.

Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT Gramedia, Jakarta.