

DAFTAR PUSTAKA

- Ach, Triharjono Banun. Diyah Probowati dan Muhammad Fakhry. 2013. *Evaluasi Prosedur Standar Sanitasi Kerupuk Amplang Di UD Sarina*. Bangkalan: Program Studi Teknologi Industri Pertanian Faperta UTM
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penilaian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bryan, F.L. 1990. *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) concept: Diary, Food and Environmental Sanitation* 10 (7): 416-418.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. *Mutu Air SNI 01-3553-1994*. Diunduh dari <http://www.bsn.go.id>. Diakses pada Jumat, 13 Januari 2017. Pukul 10.24 WIB.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Spesifikasi Persyaratan Marning Jagung SNI 01-4300-1996*. Diunduh dari <http://www.bsn.go.id>. Diakses pada Rabu, 11 Januari 2017. Pukul 12.19 WIB.
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. *Pedoman Penyusunan Rencana Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)*. Diunduh dari <http://www.bsn.go.id>. Diakses pada Rabu, 1 Januari 2017. Pukul 12.19 WIB.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Spesifikasi Mutu Garam Beryodium SNI 01-3556-2000*. Diunduh dari <http://www.bsn.go.id>. Diakses pada Jumat, 13 Januari 2017. Pukul 10.37 WIB.
- Buckle, K.A., Edwards R.A., Fleet G.J. dan Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI. Press.
- Codex Alimentarius, 1997. *HACCP System and guidelines for its Application, Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of The United Nation*. USA.
- Departemen Pertanian. 2000. *Pedoman Pelaksanaan Verifikasi Sistem HACCP*. Pedoman Mutu No.07. Jakarta: Departemen Pertanian Republik Indonesia.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan UKM Sumatra Barat. 2015. *Strategi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di Industri*. Diunduh dari <http://www.sumbarprov.go.id>. Diakses pada Senin, 23 Januari 2017. Pukul 20.18 WIB.

- Hadi, M. 2017. *Chef Home: 35 Resep Makanan Rumahan ala Restoran*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Handari, Y. 2015. *Pentingnya Good Manufacturing Practices di Industri Pangan*. Diunduh dari <http://www.jtanzil.com>. Diakses pada Senin, 23 Januari 2017. Pukul 20.36 WIB.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Jagung (Teori dan Praktek)*. Diunduh dari <http://tekpan.unimus.ac.id>. diakses pada 15 Juli 2018.pukul 10.08 WIB
- Kukuh, 2010. *Minyak Goreng yang Baik*. Diunduh dari <http://www.kompasiana.com>. Pada 14 Juli 2018 pukul 09.33 WIB
- Muchtadi, Tien R dan Ayu staningwarno,Fitriyono. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bandung: Alfa Beta.
- Muhandri, T. dan Kadarisman D. 2008. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Muslem, R. 2011. *Mengenal Sanitation Standar Prosedur(SSOP)*. Diunduh dari www.scribd.com pada rabu 11 Juli 2018 pukul 15.44 WIB
- Noor, I. M. 2005. *Mycotoxin: Economic Risk and control*. Jakarta: Paper Presented on Symposium of Mycotoxin and Mycotoxinoses.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2012. *Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. Dalam jurnal. *Penerapan Good ManufacturingPractice Pada Industri Rumah Tangga Kerepek Tripang Di Sukolilo Surabaya*
- Prayitno, S. 2002. *Aneka Olahan Terung*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purbani, D. 2010. *Proses Pembentukan Kristalisasi Garam*. Pusat Riset Wilayah Laut dan Sumberdaya Nonhayati Badan Riset Kelautan dan Perikanan: Dinas Kelautan dan Perikanan.
- Rukmana, H.Rahmat dan Hj.Yuyun Yuarsih. 2005. *Penanganan Pasca Panen Cabe Merah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, R. 1997. *Seri Budi Daya: Usaha Tani Jagung*.Yogyakarta:Kanisius
- Septiarani, A. 2014. *Tips Menggoreng dengan Teknik Deep Fry*. Diunduh dari <http://andinaseptiarani.com>.diakses pada 15 Juli 2018. Pukul 10.22 WIB

- Siagian, A. 2002. *Mikrobia Patogen Pada Makanan dan Sumber Pencemarannya*. Sumatra Utara: Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatra Utara.
- Staningawarno, Ayu. 2012. *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Susianawati, R. 2006. *Kajian Pencemaran GMP Dan SSOP Pada Produk Ikan Asin Kering*. Yogyakarta: Kanisius
- Susiwi. 2009. *Handout Penelitian Organoleptik*. Jakarta: FMIPA universitas pendidikan Indonesia.
- Talanca, A, Haris dan S.Mas'ud. 2009. *Pengelolaan Cendawan Aspergillus Flavus Pada Jagung*. Balai Penelitian Tanaman Sereal: Prosiding Seminar Nasional Sereal.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Warisno. 2009. *Budidaya Jagung Hibrida*. Yogyakarta: Kanisius.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2002. *Cara Pengolahan Tanaman yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. *Edisi Terbaru: Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yunus, M. 2015. *Higien Sanitasi Pangan*. Diunduh dari <http://gizi.depkes.go.id>. Diakses pada Senin, 23 Januari 2017. Pukul 21.21 WIB.