

- Afrianita, R., Komala, P. S., dan Andriani, Y. 2016. Kajian Kadar Sisa Klor di Jaringan Distribusi Penyediaan Air Minum Rayon 8 PDAM Kota Padang. *Seminar Nasional Sains dan Teknologi Lingkungan II*.
- Amaliyah, N. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- Anonim<sup>1</sup>. 1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedomam Penerapannya*. SNI 01-4852-1998. BSN. Jakarta.
- Anonim<sup>2</sup>. 2004. *Koktail Buah dalam Kaleng*. SNI 01-3834-2004. BSN. Jakarta.
- Anonim<sup>3</sup>. 2006. Model Rencana HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Industri Susu UHT. <http://tekpan.unimus.ac.id> [24 Maret 2019].
- Anonim<sup>4</sup>. 2009. *Codex Alimentarius: Food Hygiene Basic Texts Fourth Edition*. Italia: FAO dan WHO.
- Anonim<sup>5</sup>. 2009. *Pepaya*. SNI 4230:2009. BSN. Jakarta.
- Anonim<sup>6</sup>. 2014. Perka BPOM RI No. 4 tahun 2014 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna. <http://www.jdih.pom.go.id/> [12 Desember 2018].
- Anonim<sup>7</sup>. 2013. Perka BPOM RI No. 37 tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna. <http://www.jdih.pom.go.id/> [13 Desember 2018].
- Anonim<sup>8</sup>. 2015. *Air Mineral*. SNI 3553:2015. BSN. Jakarta.
- Anonim<sup>9</sup>. 2015. *Urban Farming ala Indonesia Berkebun*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Anonim<sup>10</sup>. 2016. *Garam Industri*. SNI 8207-2016. BSN. Jakarta.
- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran BGC.
- Arpah, M. 1993. *Pengawasan Mutu Pangan*. Bandung: Penerbit Tarsito Bandung.
- Asadayanti, D. D. 2004. Keracunan Makanan oleh *Clostridium botulinum* dan Pencegahannya. *Makalah Pribadi Pengantar ke Falsafah Sains IPB*. 20 Desember 2004.

- Bhernama, B. G. 2017. Study of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) on Unlabeled Soft Drink Products Sold by Street Traders in Banda Aceh. *Journal of Islamic Science and Technology* Vol.3, No.2:173-186.
- BPOM RI. 2019. Sistem Informasi Keracunan Nasional. <http://www.ik.pom.go.id/> [26 Januari 2019].
- Corlett, D. A. 1998. *HACCP User's Manual*. Maryland: An Aspen Publication.
- Clover, D. O., dan Riemann, H. P. 1990. *Foodborne Disease*. California: Academic Press.
- Daulay, S. S. 2018. HACCP dan Implementasinya dalam Industri Pangan. <http://www.kemenperin.go.id/> [15 Agustus 2018].
- Efendi, F. Y. 2018. Analisis Kelayakan Industri Rumah Tangga Manisan Carica di Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Yogyakarta. Yogyakarta.
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: PT RajaGrafindo Persada.
- Fatah, M. A., dan Bachtiar, Y. 2004. *Membuat Aneka Manisan Buah*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practices*. New York: CRC Press.
- Fitriningrum, R., Sugiyarto, dan Susilowati, A. 2013. Analisis Kandungan Karbohidrat pada Berbagai Tingkat Kematangan Buah Karika (*Carica pubescens*) di Kejajar dan Sembungan, Dataran Tinggi Dieng, Jawa Tengah. *Jurnal Bioteknologi* Vol. 1, No. 10: 6-14.
- Gunawan, A. T., Firdaus, M., Mulyasari, T. M., Amaliyah, dan N., Aeni, N. 2018. *Modul Praktek Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- Herawati, H. 2008. Penentuan Umur Simpan Produk Pangan. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol. 4, No. 27: 124-130.
- Husni, A., dan Putra, M. P. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.



- Pratama, Y., dan Abduh, S. B. M. 2016. Perlakuan Panas Mendidih pada Pembuatan Milk-Tea dalam Kemasan (Kajian pada Industri Skala Kecil). *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 7 No. 13: 1-11.
- Prihanto, A. A. 2017. *Reaksi Fisikokimia Produk Perikanan Tradisional*. Malang: UB Press.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Rahayu, E. S. dan Pribadi, P. 2012. Kadar Vitamin dan Mineral dalam Buah Segar dan Manisan Karika Dieng (*Carica pubescens* Lenne & K. Koch). *Biosantifika* Vol.4, No.2: 1-9.
- Rosalin, S. 2017. *Manajemen Arsip Dinamis*. Malang: UB Press.
- Saparinto, C., Purnomowati, I., dan Hidayati, D. 2006. *Bandeng Duri Lunak*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Saptoningsih dan Jatnika, A. 2012. *Membuat Olahan Buah*. Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka.
- Siagian, A. 2002. Mikroba Patogen pada Makanan dan Sumber Pencemarannya. Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Sumatera Utara. <http://www.library.usu.ac.id/> [16 Juni 2019] .
- Siagian, N. I. H., Ashar, T., dan Santi, D. N. 2015. Analisis Jamur *Penicillium* dan Jamur Khamir pada Minuman Susu Kemasan dan Susu Segar yang Beredar di Kota Medan Tahun 2015. Universitas Sumatera Utara. <http://www.media.neliti.com/> [16 Juni 2019] .
- Suardana, I. W. 2001. Botulismus pada Manusia. *Jurnal Veteriner* Vol. 1, No.2: 28-36.
- Sukoyo, A., Argo, B. D., dan Yulianingsih, R. 2014. Analisis Pengaruh Suhu Pengolahan dan Derajat Brix terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Gula Kelapa Cair dengan Metode Pengolahan Vakum. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis* Vol. 2, No. 2: 170-179.
- Suprpti, M. L. 2005. *Aneka Olahan Pepaya Mentah dan Mengkal*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Susiwi, M. 2009. Kerusakan Pangan. *Handout Regulasi Pangan*. Universitas Pendidikan Indonesia.

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

Wallace, C. A., Holyoak, L., Powell, S. C., dan Dykes, F. C. 2014. HACCP: The Difficulty with Hazard Analysis. *Food Control* No. 35: 233-240

Waziiroh, E., Ali, D. Y., dan Istianah, N. 2017. *Proses Termal pada Pengolahan Pangan*. Malang: UB Press.

Weiser, H. H., Mountney, G. J., dan Gould, W. A. 1978. *Practical Food Microbiology and Technology*. United States of America: The Avi Publishing company.

Widaningrum, dan Winarti, C. 2007. Studi Penerapan HACCP pada Proses Produksi Sari Buah Apel. *Jurnal Standardisasi* Vol. 9, No. 3: 94-105.

Winarno, F. G., dan Rahayu, T. S. 1994. *Bahan Tambahan untuk Makanan dan Kontaminan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.

Winarno, F. G. 2003. *Budidaya Pepaya*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Yuswita, E. 2014. Optimasi Proses Termal untuk Membunuh *Clostridium botulinum*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* Vol. 3, No. 1:5-6.