

DAFTAR PUSTAKA

- Arif, Muhammad. 2016. *Bahan Ajar Rancangan Teknik Industri*. Yogyakarta: Deepublish.
- BPOM RI. 2012. *Peraturan Kepala BPOM RI Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta: BPOM RI.
- BSN. 1998. *Standar Nasional Indonesia (SNI 01-4852-1998) Sistem Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point) serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta: BSN.
- BSN. 2013. *Standar Nasional Indonesia (SNI 6148.1:2013) Ikan Bandeng (Chanos chanos, Forskall)*. Jakarta: BSN.
- BSN. 2017. *Standar Nasional Indonesia (SNI 8375:2017) Bandeng Isi*. Jakarta: BSN.
- CAC/GL 32. 1999. *Guidelines for The Production, Processing, Labelling, and Marketing of Organically Produced Foods*. FAO/WHO Codex Alimentarius Commission.
- Dewanti, R dan Hariyadi. 2013. *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Dynnar, Nico. 2011. *Pemurnian dan Karakteristik Enzim Katepsin dari Ikan Bandeng Chanos Chanos, Forskall*. Bogor: Skripsi Institut Pertanian Bogor.
- EU-OSHA. 2007. *Risk Assessment Tool*. European Agency for Safety and Health at Work. Germany.
- Faizatus, Siti N. 2017. *Kinetika Perubahan Warna pada Pemasakan Otak-otak Bandeng dan Evaluasi Waktu Proses Sterilisasi Menggunakan Metode Ball, Stumbo, dan Kinetika*. Yogyakarta: Skripsi Universitas Gadjah Mada.
- Fauzi, Sa'dilah. 2016. *Profil Komoditas Ikan Bandeng*. Direktorat Jenderal Penguatan Daya Saing Produk Kelautan dan Perikanan. <http://wpi.kkp.go.id/?q=node/46>. [21 Maret 2019].
- Ghufran, H dan Kordi K. 2011. *Buku Pintar Budidaya 32 Ikan Laut Ekonomis*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Hafiludin. 2015. Analisis Kandungan Gizi pada Ikan Bandeng yang Berasal dari Habitat yang Berbeda. *Journal of Marine Science and Technology*. 8 (1): 37-43.

- Hartatik, Umi. 2007. *Penyimpanan Ikan Nila dan Bandeng Presto pada Suhu Dingin dalam Wadah Plastik Polypropilene Rigid Kedap Udara dan Plastik Polyethilene*. Bogor: Skripsi Institut Pertanian Bogor
- Herlina N, Afiati F, Cahyo AD, Herdiyani PD, Quratunnada, dan Tappa B. 2015. Isolasi dan Identifikasi *Staphylococcus aureus* dari Susu Mastitis Subklinis di Tasikmalaya, Jawa Barat. *Jurnal Masyarakat Biodiv Indonesia*. 1 (3): 413-417.
- Husni, A dan Putra, M. Prima. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Karimela, Frans G. Ijong, dan Henny Adeleida Dien. 2017. Karakteristik *Staphylococcus aureus* yang Diisolasi dari Ikan Asap Pinekuhe Hasil Olahan Tradisional Kabupaten Sangihe. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20 (1): 188-198.
- Kunarso, Djoko Hadi. 1987. Beberapa Catatan Tentang Bakteri *Salmonella*. *Jurnal Oseana*. 7 (4): 79-90.
- MENKES RI. 2017. *Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum*. Jakarta: MENKES RI
- Mortimore, S. E and Carol A. Wallace. 2001. *HACCP : A Practical Approach*. Chapman & Hall. UK.
- Murtidjo, Bambang Agus. 2002. *Budidaya dan Pembenuhan Bandeng*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rahmi Y, Darmawi, Mahdi Abrar, Faisal Jamin, Fakhurrazi, dan Yudha Fahrimal. 2015. Identification of *Staphylococcus aureus* in Preputium and Vagina of Horses (*Equus caballus*). *Journal of Medica Veterinaria*. 9 (2): 15-18.
- Saparinto, Diana Hidayati, dan Ida Purnomowati. 2006. *Teknologi Pengolahan Pangan : Bandeng Duri Lunak*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sari, Nur Indah. 2018. *Evaluasi Bahaya dan Penentuan Titik Kendali Kritis pada Proses Pengolahan Teh Mahkota Dewa Di PT Salama Nusantara Kulon Progo*. Yogyakarta: Tugas Akhir Universitas Gadjah Mada.
- Sudarmadji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis HACCP. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 1 (2): 183-190.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Widaningrum dan Winarti, C. 2008. *Studi Penerapan HACCP pada Proses Produksi Sari Buah Apel*. Jakarta: Makalah Puslitbang BSN.

Widiyastuti, Sri. 2018. *Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP) Rendang (Studi Kasus di Rumah Makan Padang X Kecamatan Pamulang Kota Tangerang Selatan)*. Jakarta: Skripsi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.