

DAFTAR PUSTAKA

- Arisman. 2003. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: Buku Keokteran EGC
- Leni HA. 2008. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Bandung: Alfabeta
- Hermasyah M, Praktikto, Soenoko R, Setyono WN. 2013. *Hazard Analysis and Critical Control Point Produksi Maltosa dengan pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP)*. Jemis Vol.1 No 1. Universitas Brawijaya Fakultas Teknik. Malang
- Marwanti. 2010. *Kemanan Pangan dan Penyelenggaraan Makanan*. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/Keamanan%20Pangan.pdf> Diakses pada tanggal 3 desember 2015 pukul 20:07
- Mortimore S, Wallace C. 2005. *HACCP Sekilas Pandang*. Buku Kedokteran. EGC. Jakarta
- Mikrajuddin, Saktiyono, Lutfi. 2007. *IPA Terpadu SMP dan MTs untuk kelas VIII Semester I*. Jakarta : Erlangga
- Rauf R . 2013. *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Rohmalia AP, Djajalaksana MY. 2013. *Pengelolaan Bisnis Catering dengan Memanfaatkan Sistem Informasi Berbasis Web(Studi Kasus pada Anggun Catering*. Jurnal sitem informasi Vol. 8, No. 2. Universitas Kristen Maranatha Fakultas Teknologi Informasi. Bandung
- Saparinto C, Diana H . 2008. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius

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

2. Universitas Airlangga. Surabaya

Koswara, S. 2009. *HACCP dan Penerapannya pada Produk Bakery*.

<http://EbookPangan.com> Diakses pada tanggal 22 November 2016

WHO (World Health Organization). 2000. *Penyakit Bawaan Makanan Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC

Waspado P, Sudibyo A, Surono SI. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish

Yuyun. 2010. *38 Inspirasi Usaha Makanan Minuman untuk Home Industri di Bawah 5 Juta*. Jakarta Selatan: PT Agromedia Pustaka