

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *SNI 01-4852-1998 Sistem Analisa dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta : BSN.
- Departemen Kesehatan RI (1997). *Pedoman Gizi Pada Bahan Pangan* Direktorat Jenderal Kesehatan Masyarakat Direktorat Gizi masyarakat, Jakarta.
- Dian, H. M. 2011. *Prinsip HACCP*. http://www.21food.com/-article/prinsip_HACCP.htm. Diakses pada 26 Febuari 2016. Pukul 19.50 WIB.
- Fan, H. Y., Sharifudin, M. S., Hasmadi. M. and Chew, H. M. 2013. *Frying Stability of Rice Brain dan Palm Olein*. *International Food Research Journal* 20 (1): 403-407 (2013). Hal 405.
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan dan Gizi*. Bogor : Fakultas Pertanian IPB.
- FDA. 1995. *Sanitation, Sanitary Regulation and Voluntary Programs*. In: G Mariot,
- Fakhmi A, A. Rahman, dan L. Riawati. 2014. *Desain Sistem Keamanan Pangan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Produksi Gula Pg. Kebon Agung*. Dalam Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri Vol. 2 No. 6 Teknik Industri Universitas Brawijaya.
- Febriana, R dan G. Devi. 2009. *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dalam Penyelenggaraan Warung Makan Kampus*. Dalam Jurnal Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner. Vol.1, No. 1, Oktober 2009.
- Garayo, J., Moreira, R.G. 2002. *Vacuum frying of potato chips*. *Journal of Food Engineering* 55, 181-191.
- Hammer, W. 1989. *Occupational Safety Management and Enginering, Fourt Edition*. Prentice-Hall,Inc. New Jersey.
- Handoyo, S. 2011. *Avipedia Ensiklopedia Umum Penerbangan*. Jakarta : PT Kompas Gramedia Nusantara.
- Hardinsyah, Hadi Riyadi, dan Victor Napitupulu. 2013. *Kecukupan Energi, Protein, Lemak dan Karbohidrat*. Dalam Jurnal Departemen Gizi Masyarakat FEMA IPB Departemen Gizi, FK UI.
- Hartuti, Nur dan Sinaga R.M. 1998. *Keripik Kentang Salah Satu Diservikasi Produk*. Bandung : Balitsa.
- Juliana dan A. Ivana. 2008. *Implementasi Metode Hazops dalam Proses Identifikasi Bahaya dan Analisa Risiko Pada Feedwater System di Unit Pembangkitan Paiton PT. PJB*. Surabaya: Politeknik Perkapalan Negeri Surabaya.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Khalid, S.M.N. 2015. *How and Why to Implement HACCP in Food Businesses in Developing Countries? Suggestions to Afghan Government and Private Sector*. Dalam Jurnal Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology, 3(6): 459-465, 2015.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2008. Departemen Pendidikan Nasional

- Kim, Tae Hoon. 2010. *De-Oiling And Pre-Treatments For High-Quality Potato Chips*. Dalam Thesis *Biological and Agricultural Engineering* Texas A&M University.
- Kusandriani, Y. 2014. *Uji Daya Hasil dan Kualitas Delapan Genotip Kentang untuk Industri Keripik Kentang Nasional Berbahan Baku Lokal (Tuber Yield Trial and Quality of Eight Potato Genotypes for National Potato Chipping Industry Use Local Raw Material)*. Dalam Jurnal Balai Penelitian Tanaman Sayuran J. Hort. 24 (4) : 283-288, 2014.
- Maharani, Dewi Maya. 2012. *Kinetika Perubahan Ketengikan (Rancidity) Kacang Goreng Selama Proses Penyimpanan*. Yogyakarta : Dalam Jurnal Agritech, Vol. 32, No. 1, Februari 2012.
- Mahpudin, F. 2013. *Keberadaan Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3) di Perusahaan*. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Maligan, Jaya Mahar, Mochamad Nurcholis, Teti Estiasih, Ella Saparianti, dan Elok Zubaidah. 2011. *Keripik Umbi Inferior Aneka Bentuk dan Rasa*. Malang : Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.
- Marques, R, J. Carlos, dan R. Teixeira. 2012. *Implementation of Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) in a SME: Case Study of a Bakery*. Dalam Jurnal Pol. J. Food Nutr. Sci., 2012, Vol. 62, No. 4, pp. 215-227 DOI: 10.2478/v10222-012-0057-5.
- Mellema, M. 2003. *Mechanism and reduction of fat uptake in deep-fat fried foods*. *Journal Trends in Food Science and Technology* 14(9), 364-373.
- Misdarpon, D dan F. Muhammad. 2013. *Keselamatan dan Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : Direktorat pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Munawir, A. 2010 . *HAZOP, HAZID, VS JSA*. Migas Indonesia.
- Nopiyani, J. 2014. *Pengolahan Menggunakan Media Penghantar Panas*. Indramayu : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Notoatmodjo, S. 2003. *Pendidikan dan Perilaku Kesehatan*. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- Patty, Paulus Valentino. 2015. *Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Ranciditas Minyak Kelapa yang Diproduksi Secara Tradisional*. Dalam Jurnal 137 Biopendix, Volume 1, Nomor 2, Maret 2015, hlm. 137-142.
- Prayudi, B. 2010. *Budidaya dan Pascapanen Kentang (Solanum tuberosum L.)*. Jawa Tengah : Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Pujiono, B., I. Pambudi, dan R. Yanuar. 2013. *Analisis Potensi Bahaya Serta Rekomendasi Perbaikan dengan Metode Hazard And Operability Study (HAZOP) Melalui Perangkingan Ohs Risk Assessment and Control (Studi Kasus: Area Pm-1 Pt. Ekamas Fortuna)*. Dalam Jurnal rekayasa dan manajemen sistem industri. Vol 1, No 2, hal 253-264.
- Ramli, S. 2010. *Pedoman Praktis Manajemen Risiko dalam Prespektif K3 OHS Risk Management*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Riccetti, S. 2011. *Product Safety and Equipment Reliability in the Food Industry through Maintenance Engineering*. Dalam Jurnal *ME Maintenance and Asset Management* Vol 26 No 1.
- Safety Engineer Carrer Workshop*. 2003. Phytagoras Global Development.

- Sandjaja, Atmarita. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: PT Kompas Medida Nusantara.
- Saranya, K.K dan B. Barathi. 2012. *Quality of Potato Chips Fried in Different Oils*. Journal Indian of Applied Reseach Volume : 2 | Issue : 1 | October 2012 | ISSN - 2249-555X
- Schoelles, D.V. 1987. *A study of factors involved on quality of home style potato chips*. M.S. Thesis. Texas A&M University, College Station, TX.
- Sharma, O.P. 2002. *Plant Taxonomy*. Mc Graw-Hill Company Limited. New Delhi.
- Sicaire, Anne-Gaelle., F. Fine., dan F. Chemat. 2016. *HACCP and HAZOP in Ultrasound Food Processing*. Dalam Jurnal *Ultrasonics and Sonochemistry* pp 1-19.
- Silalahi, Bennett. 1995. *Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja*. Jakarta : PT. Pustaka Binaman.
- Situmorang, C. 2003. *Mengikuti Prosedur Menjaga Kesehatan dan Keselamatan Kerja*. Jakarta : Departemen Pendidikan Nasional.
- SNI No. 01-3175-1992. *Standar Mutu Kentang Segar*. Departemen Perindustrian Indonesia.
- SNI No. 01-4031-1996. *Keripik Kentang*. Departemen Perindustrian Indonesia.
- SNI No.01-4852-1998. *Sistem analisa bahaya dan pengendalian titik kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya*. Departemen Perindustrian Indonesia.
- Soeparno. 1992. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Cetakan II. Yogyakarta : Gadjah Mada University Press.
- Smith, O. 1987. *Potatoes: Production, Storing, Processing*. Westport, Connecticut; The AVI Publishing Company.
- Suciati, Fitri. 2015. *Pengaruh Penggunaan Berbagai Jenis Minyak Nabati Sebagai Media Pemanas Terhadap Daya Serap Minyak, Kadar Air, Susut Masak dan Akseptabilitas Daging Ayam Goreng*. Dalam Jurnal Fakultas Peternakan Universitas Padjadjaran Jalan Raya Bandung Sumedang KM 21 Sumedang 4533.
- Sudarmadji. 2005. *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Dalam Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 1, No. 2, Januari 2005.
- Susanto, Tri. 2012. *Perbandingan Mutu Minyak Kelapa yang di Proses Melalui Pengasaman dan Pemanasan Sesuai SNI 2902-2011*. Dalam Jurnal Hasil Penelitian Industri Kementrian Perindustrian Indonesia Volume 26, No. 1, April 2013.
- Tatang Purawijaya. 1992. *Keracunan Makanan di Indonesia. Materi Pelatihan Singkat Keamanan Pangan, Standart dan Peraturan Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB
- Thaheer, Hermawan. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Uhud, A. 2008. *Buku Pedoman Pelaksanaan Kesehatan dan Keselamatan Kerja untuk Praktek dan Praktikum*. Surabaya: Universitas Airlangga.
- Hadi, Upik Kesumawati. 2012. *Manajemen Pengendalian Pest*. Dalam Makalah "Pelatihan Pengendalian Vektor, Hama & Rayap untuk Teknisi dan Supervisor yang diselenggarakan oleh Dinas Kesehatan Prvinsi DKI Jakarta

dan DPD ASPPHAMI Provinsi DKI Jakarta, 29 Februari s/d 03 Maret 2012 di Ciloto, Jawa Barat.

- Utami, Y.D. 2008. *Pengaruh Aplikasi Edible Coating Berbahan Dasar Derivat Selulosa dan Pektin Terhadap Kualitas Keripik Kentang*. Skripsi. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto. (Tidak Dipublikasikan).
- Vujajic, V. 2014. *Importance of Application of Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) in Montenegro Tourism*. Journal of Arts, Science & Commerce. Vol.-V, Issue -1, Jan 2014 ISSN2231-4172.
- Wibowo, C., H. Dwiyaniti, and P. Hariyanti. 2006. *Peningkatan Kualitas Keripik Kentang Varietas Granola dengan Metode Pengolahan Sederhana*. Jurnal Akta Agrosia. Vol. 9 No. 2.
- Wijonarko, G dan P. Arsil. 2007. *Evaluasi dan penetapan Titik Kendali Kritis Pada Pembuatan Makanan Jajanan yang Dijual di Kawasan Wisata Baturaden, Purwokerto*. Dalam Jurnal Pengembangan Pedesaan Vol. 7, No, 3, Desember 2007-Maret 2008 156-164 ISSN. 1411-9250.
- Winarno, F.G. 1999. *Minyak Goreng dalam Menu Masyarakat*. Jakarta : Balai Pustaka.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Penerbit PT Gramedia, Jakarta.
- Yuniarti, R., W. Azlia, dan R. Ardia. 2015. *Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Pembuatan Keripik Tempe*. Dalam Jurnal Ilmiah Teknik Industri, Vol. 14, No. 1, Juni 2015 ISSN 1412-6869.
- Zambiasi, R.C., Przybylski, R., Zambiasi, M.W., and Mendonca, C.B. 2007. *Fatty Acid Composition of Vegetable Oils and Fats*. Journal B.CEPPA, Curitiba, v. 25, n.1, p. 111-120, jan./jun. 2007. Hal 114-116.