

## DAFTAR PUSTAKA

- Adams dan Motarjemi. 2004. *Dasar-Dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan*. EGC. Jakarta
- Arisman. 2003 . *Keracunan Makanan Buku Ajar Ilmu Gizi*. EGC. Jakarta
- Adnan, M. 1988. *Pendinginan dan Pembekuan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Etza, S, Bintoro, P, Dwiloka, B, Hintono, A . 2014. *Laporan Penelitian Determinasi Warna Daging Curing Pada Daging dan Produk Olahan Daging*. Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro.[http://eprints.undip.ac.id/42986/1/Laporan\\_pene-litian\\_riset\\_labfak\\_determinasi\\_pigmen\\_daging\\_curing.pdf](http://eprints.undip.ac.id/42986/1/Laporan_pene-litian_riset_labfak_determinasi_pigmen_daging_curing.pdf) Diakses pada tanggal 15 februari 2015 pukul 13.00 WIB
- Hadiwiyoto, S. 1981. *Teknologi Pengolahan Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Hermansyah, M, Pratikto, Soenoko, R, Setyanto, N.W. 2013. Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP). Malang. Volume1.[jemis.ub.ac.id/-/index.php/jemis/article/download](http://jemis.ub.ac.id/-/index.php/jemis/article/download). Diakses pada tanggal 16 februari 2015 pukul 11.40 WIB
- Lawrie R .A. 1995. *Ilmu Daging*. UI Press. Depok

Marwati. 2010. *Keamanan Pangan dan Penyelenggaraan Makanan*. <http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/Keamanan%20Pangan.pdf> Diakses pada

tanggal 3 desember 2014 pukul 20:07

Mortimore, S. dan Carol, W. 2005. *HACCP Sekilas Pandang*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta

Mudiarti, A. 2010. *Panduan Pangan Sehat Untuk Semua*. Prenada Media. Jakarta

Nurlaela, E. 2011. *Keamanan Pangan Dan Perilaku Penjamah Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. Politeknik Kesehatan, Kemenkes, Kedari. Volume. <http://download.portalgaruda.org/article.php?article=29772&val=2168>. Diakses pada tanggal 21 januari 2015 pukul 19.00 WIB

Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene & Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta

Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Graha Ilmu. Yogyakarta

Saparinto, C dan Diana H. 2008. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius. Yogyakarta

Soeparno. 2009. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta

Sudarmaji. 2005. *Analisis Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point)*. FKM UNAIR. Volume 1.  
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article=18192&val=1132>

Diakses pada tanggal 21 januari 2015 pukul 19.00 WIB

WHO. 2000 . *Penyakit Bawaan Makanan : Fokus Pendidikan Kesehatan*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta

Zulfana, Iffa dan Sudarmaji. 2008. *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Pada Pengelolaan Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Lumajang*. Departemen Kesehatan Lingkungan Universitas Airlangga. Volume 4.  
<http://download.portalgaruda.org/article.php?article>

Diakses pada tanggal 20 maret 2015 pukul 19.00 WIB.