

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid 1 untuk SMK*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Amsyah, Z. 2005. *Manajemen Sistem Informasi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Anonim. 2017. Makanan Terlalu Pedas Merusak Lambung.
<http://doktersehat.com/makanan-terlalu-pedas-merusak-lambung/> Diakses pada tanggal 7 Maret 2017 pukul 19.24 WIB.
- Anonim. 2017. *When is The Cold Fill Process Recommended*.
<http://www.mjspackaging.com/blog/when-is-the-cold-fill-process-recommended/> Diakses pada tanggal 23 Maret 2017 pukul 17.16 WIB.
- Anonim. 2017. *Gaussmeter for Measuring the Strength of Magnet*.
<http://www.magnetfoodsafety.com/> Diakses pada tanggal 6 April 2017 pukul 08.41 WIB.
- Anonim. 2017. *Sistem Pendeteksian Logam Safeline*.
http://www.mt.com/id/id/home/products/Product-Inspection_1/safeline-metal-detection.html Diakses pada tanggal 24 Maret 2017 pukul 01.16 WIB.
- Anonim. 2015. Korban Keracunan Saus di Tasikmalaya Bertambah Menjadi 117 Orang.
<http://regional.kompas.com/read/2015/02/05/13085061/Korban.Keracunan.Saus.di.Tasik.Bertambah.Jadi.117.Orang> Diakses pada hari Kamis, 2 Februari 2017 pukul 23.53 WIB.
- Anonim. 2014. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK. 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*.
<http://www.jdih.pom.go.id/> Diakses pada Tanggal 4 Juni 2016 Pukul 09.33 WIB.
- Anonim. 2005. *Penetapan Critical Limit (Prinsip 3)*.
<http://itp.fateta.ipb.ac.id/ftn3/cbt/langkah8.php> Diakses pada tanggal 22 Februari 2017 pukul 11.35 WIB.
- Anonim. 2015. *Hazard Analytical Critical Control Point*. Food Science and Technology. IPB. Bogor

- Anonim. 2016. Berita Keracunan Bulan Oktober 2015-September 2016. <http://ik.pom.go.id/v2016/category/berita-keracunan> Diakses pada hari Kamis, 2 Februari 2017 pukul 23.53 WIB.
- Anonim. 2006. *SNI 01-2976-2006 Saus Cabai*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Anonim. 1998. *SNI 01-4480-1998, Cabai Segar*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Anonim. 1990. *HACCP Principles for Food Production*. NACMCF. Van Nostrand Reinhold. New York
- Anonim. 1992. *SNI-01-2976-1992 Tentang Saus Cabai*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Anonim. 2011. *SNI 01-1974-2011 Tentang Susu Segar*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Anonim. 2014. *Sodium Benzoat*. <http://www.food-info.net> Diakses pada tanggal 16 Maret 2017 pukul 15.39 WIB.
- Anonim. 2002. *Pocket Guide to Dairy Sanitation*. <http://www.foodprotection.org> Diakses pada 29 November 2016.
- Anonim. 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*.
[file:///C:/Users/Acer/Downloads/PerkBPOM_No_36_Tahun_2013%20\(4\).pdf](file:///C:/Users/Acer/Downloads/PerkBPOM_No_36_Tahun_2013%20(4).pdf) Diakses pada tanggal 22 Maret 2017 pukul 15.34 WIB.
- Anonim. 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengatur Keasaman*.
file:///C:/Users/Acer/Downloads/PerKBPOm_No_8_Tahun_2013_Tentang_Batas_Maksimum_Penggunaan_Bahan_Tambahan_Pangan_Pengatur_Keasaman_Nett.pdf Diakses pada tanggal 22 Maret 2017 pukul 15.43
- Anonim. 2000. *Modul Pelatihan HACCP*. SGS. Australia
- Anonim. 1992. *Mutu dan Cara Uji Saus Cabai – SNI 01-2976-1992*. ICS
- Anonim. 2011. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya – SNI 01-4852-1998*
- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. EGC. Jakarta

- Ariyanto., Arifin, S., dan Ilyas, M. 2009. *Pengendalian Level Deaerator Menggunakan Fuzzy Gain Scheduling-PI di PT Petrowidada*. <http://digilib.its.ac.id/public/ITS-Undergraduate-17976-Paper-4318981.pdf> Diakses pada tanggal 26 Februari 2017 pukul 08.50 WIB.
- Awwaludin, M. 2007. *Analisis Perpindahan Kalor pada Heat Exchanger Ganda dengan Sirip Berbentuk Delta Wing*. Universitas Negeri Semarang. Semarang
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H., dan Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press. Jakarta
- Candra, R.M dan Sucita, D. 2015. *Sistem Pakar Penentuan Jenis Plastik Berdasarkan Sifat Plastik terhadap Makanan yang Akan Dikemas Menggunakan Metode Certainty Factor*. Dalam Jurnal CorelT Voleme 1 No. 3
- Chandrawaty, A. 2001. *Aplikasi Good Manufacturing Practices dalam Produksi Cookies di PT Septatrada Hardaguna*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Charlena. 2004. *Pencemaran Logam Berat Timbal (Pb) dan Cadmium (Cd) pada Sayur-sayuran*. <http://www.rudycr.com/PPS702-ipb/09145/charlena.pdf> Diakses pada tanggal 22 Maret 2017 pukul 14.17 WIB.
- Darmadi. 2008. *Infeksi Nosokomial Problematika Pengendaliannya*. Salemba Medika. Jakarta
- Djaprie, S. 1995. *Teknologi Mekanik*. Erlangga. Jakarta
- Gaman, P.M dan Sherrington, K.B. 1981. *Ilmu Pangan: Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi*. Gadjah Mada Press. Yogyakarta
- Gandjar, I. R., Sjamsuridzar, W., dan Oetari, A. 2006. *Mikologi Dasar dan Terapan*. Yayasan Obor Indonesia. Jakarta
- Gardjito, M., Naruki, S., Murdiati, A., dan Sardjono. 1992. *Ilmu Pangan Pengantar; Ilmu Pangan, Nutrisi, dan Mikrobiologi Edisi Kedua*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Hariyadi, R.D. 2001. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)*. Makalah HACCP. M-Brio Training Body. Hotel Salak, 13 Juni Bogor.
- Hasim, M., Jahja, M., dan Yusuf, D. 2013. *Penentuan Koefisien Viskositas Mintak Kelapa Menggunakan Prinsip Stokes*. <http://eprints.ung.ac.id/3280/6/2013-1-84203-421408052-bab2-31072013101304.pdf> Diakses pada tanggal 24 Mei 2017 pukul 14.38 WIB.

- Hidayat, N.I., Anwar, D., Ibrahim., dan Erniwati. 2008. *Identifikasi Residu Pestisida Klorpirifos dan Profenofos pada Bawang Merah (Allium ascalonicum) di Pasar Terong dan Lotte Mart Kota Makassar.* http://repository.unhas.ac.id/bitstream/handle/123456789/4321/NUR%20ILMA%20HIDAYAT_K11109294.pdf?sequence=1 Diakses pada tanggal 16 Maret 2017 pukul 17.17 WIB.
- Ilhami, H.A. 2016. *Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis pada Penanganan Tuna Loin Beku di PT. Awindo International Jakarta.* <http://repository.unpad.ac.id/18476/> Diakses pada tanggal 23 Maret 2017 pukul 01.19 WIB.
- Ilyas, S. 1983. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid I.* Paripurna. Jakarta
- Jenie, B.S.L. 1996. *Sanitasi Dalam Industri Pangan.* PAU Pangan dan Gizi. UGM Press. Yogyakarta
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Telur (Teori dan Praktek).* <http://eBookPangan.com> Diakses pada tanggal 24 September 2016.
- Kusnandar, F dan Hariyadi, P. 2010. *Memahami Proses Termal dalam Pengawetan Pangan.* <http://itp.fateta.ipb.ac.id> Diakses pada hari Sabtu, 24 September 2016.
- Kusuma, T.S. 2012. *Blansing.* http://titisfahreza.lecture.ub.ac.id/files/2012/05/2.-PPM_BLANSING1.pdf Diakses pada tanggal 7 Maret 2017 pukul 21.10 WIB.
- Kuswanto, K.R dan Sudarmaji, S. 1988. *Proses Mikrobiologi Pangan.* PAU Pangan dan Gizi UGM. Yogyakarta
- Maligan, J.M dan Nurcholis, M. 2013. *Microbial Growth Control.* http://mnurcholis.lecture.ub.ac.id/files/2013/05/Week-11_Faktor-yang-menghambat-pertumbuhan-mikroba.pdf Diakses pada tanggal 23 Maret 2017 pukul 00.58 WIB.
- Mortimore, S dan Wallace, C. 1995. *HACCP: A Practical Approach.* Chapman and Hall. London
- Mujiarto, I. 2005. *Sifat dan Karakteristik Material Plastik dan Bahan Aditif.* Dalam Jurnal Traksi Volume 3 No.2
- Nedwell, D.B. 1999. *Effect of Low Temperatue on Microbial Growth : Lowered Affinity for Substrates Limits Growth at Low Tempetarure.* Elsevier. FEMS Microbiological Ecolog 30 01-11.

- Pantastico, B. 1996. *Fisiologi Pasca Panen Penanganan dan Pemanfaatan Buah-Buahan dan Sayur-Sayuran Tropika dan Subtropika*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Parsetiorini, O. 2011. *Pendugaan Umur Simpan Seasoning dan Microencapsulated Ginger Powder Dengan Metode Accelerated Shelf Life Testing di PT. Indesso Aroma*.
<http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/52091/1/F11oep.pdf>
Diakses pada tanggal 25 Mei 2017.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta
- Rukmana, R. 1996. *Cabai Hibrida Sistem Mulsa Plastik*. Kanisius. Yogyakarta
- Santika, A. 1999. *Agribisnis Cabai*, Penebar Swadaya. Jakarta
- Santoso, S.P. 2015. *Proses Pengendalian dan Pengawasan Mutu Sosis Selama Proses Freezing dengan Menggunakan Individual Quick Freezing di PT. Charoen Pokphand Indonesia Food Division Unit Salatiga*.
<http://repository.unika.ac.id/646/1/12.70.0023%20-%20KP%20Sherly%20Putri.pdf> Diakses pada tanggal 24 Maret 2017 pukul 01.10 WIB.
- Satria, T. 2015. *Pembuatan Karbon Aktif dari Batubara Subbituminus Sebagai Bahan Penyerap Kadar Ion Besi (Fe) dan Tembaga (Cu) pada Limbah Cair Kimia Politeknik Negeri Sriwijaya*. <http://eprints.polsri.ac.id> Diakses pada tanggal 10 Mei 2017 pukul 12.09 WIB
- Stier, R.F. 2014. *Foreign Material Control: Food Quality, Safety or Both?*.
<http://www.foodsafetymagazine.com/magazine-archive1/aprilmay-2014/foreign-material-control-food-quality-safety-or-both/> Diakses pada tanggal 5 April 2017 pukul; 21.34 WIB.
- Suklan, H. 1998. *Pedoman Pelatihan System Hazard analytical Control Point Makanan*. Jakarta : Depkes RI
- Sumarni, N dan Rosliani, R. 1996. *Efisiensi Pemupukan NPK pada Sistem Tanam Bawang Merah dan Cabai Prosiding Balai Penelitian Tanaman Sayuran*. Jakarta
- Suprapti, M.L. 2000. *Membuat Saus Tomat*. Trubus Agrisarana. Jakarta
- Surono, I.S., Sudibyo, A., dan Waspodo, P. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Deepublish. Yogyakarta

- Sutardi dan Kapti, R.K. 1994. *Kajian Penggunaan Pepaya dan Ubi Jalar Sebagai Bahan Campuran Saus Tomat*. Universitas Gadjah Mada Press. Yogyakarta
- Syarifudin, A. 2003. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Saus Cabai di PT. Heinz ABC Indonesia, Karawang*. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Thaheer, H. 2008. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Bumi Aksara. Jakarta
- Wardana. 2008. *Membuat Aplikasi Berbasis Pendekatan Sistem dengan Visual Basic Net*. PT Elex Media Komputindo, Jakarta.
- Wibowo, S.A., Rizal, A., dan Ary, M. 2007. *Detektor Logam Menggunakan Sensor Induktif dengan Metode Beat Frequency Oscillator*. Universitas Telkom. Bandung
- Widaningrum., Miskiyah., dan Suismono. 2007. *Kontaminasi Logam Berat dalam Sayuran dan Alternatif Pencegahan Cemarannya*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Buletin Teknnologi Pascapanen Pertanian Vol.3
- Winarno, F.G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wirakusumah, S.E. 1995. *Buah dan Sayur untuk Terapi*. Penebar Swadaya. Jakarta