

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1996. *Pedoman Penerapan Cara Produksi Makanan yang Baik*. Direktorat Pengawasan Makanan dan Minuman. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Departemen Kesehatan RI
- Anonim. 2012. *Faktor-Faktor yang Menyebabkan Terjadinya Keretakan pada Beton Bertulang*. <http://architectaria.com/faktor-faktor-yang-menyebabkan-terjadinya-keretakan-pada-beton-bertulang.html>. Diakses pada tanggal 14 April 2016 pukul 21.03 WIB
- Anonim. 2013. *Sanitasi dan Sanitizer dalam Industri Pangan*. <http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:http://tekpan.uni-mus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/SANITASI-DAN-SANITIZER-DALAM-INDUSTRI-PANGAN.pdf>. Diakses pada tanggal 05 Maret 2016 pukul 18.08 WIB
- Anonim. 2013. *Kebersihan Tangan*. <http://www.sosindonesia.com/library/GlobalHandwashingDay2013.pdf>. Diakses pada tanggal 9 April 2016 pada pukul 11.00 WIB
- Adam MR dan Moss MO. 1995. *Food Microbiology*. The Royal society of Chemistry, Cambridge.
- Afrianto, E. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/ Produk Pangan*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Departemen Pendidikan Nasional.
- Akmal, I. 2007. *Rumah Ide: Lantai*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Amin, C., dkk. 2010. *125 Desain Jendela*. Andi Offset. Yogyakarta.
- Ananto, D. 2010. *Bluder Roti Lezat Legendaaris*. PT Agro Media Pustaka. Jakarta Selatan
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 1978. *Surat Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 23/MENKES/SK/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta.

- Badan Pengawa Obat dan Makanan. 2003. *Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor: HK. 00.05.5.1639 Tentang Pedomanan Cara Produksi Pangan yang Baik utuk Industri Rumah Tangga*. Badan Pengawas Obat dan Mkanan. Jakarta.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2012. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*. Badan Pengawasan Obat dan Makanan. Jakarta
- Buckle, dkk. 1987. Ilmu Pangan. Diterjemahkan Hari Purnomo dan Adiono. UI Press. Jakarta
- Direktorat Jenderal Pengolahan Dan Pemasaran Hasil Perikanan. 2012. *Desain Layout Unit Pengolahan Ikan*. Jakarta.
- Darwin, E dan Hardisman. 2012. *Etika Profesi Kesehatan*. Penerbit Deepublish. Yogyakarta.
- Dewanti, R., dan Hariyadi. 2005. *Hand Out Metode Inspeksi dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Fatimah, S. 2015. *Implementasi Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) pada Proses Produksi Frozen Shrimp Litopenaerus vannamei di PT Grahamakmur Citraprtm, Sidoarjo, Jawa Timur*. Laporan Praktek Kerja Lapangan. Program Studi Budidaya Perairan
- Ferliyanto, L R dan Evy I. Gondomulio. 2006. *Komoditi Investasi Paling Prospektif*. Penerbit PT Elexx Media Komputindo. Jakarta.
- Fitriani, T. R. 2011. *Gambaran Hygiene dan Sanitasi Penyelenggaraan Makanan. PT Nuans Boga Sehatama Penyelenggraan Makanan*. Program Studi Kesehatan Masyarakat Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan. UIN Jakarta.
- Forsythe, S. J., and Hayes P,R. 1998. *Food Hygiene, Micobiology and HACCP*. Third edition. Aspen publishers, Inc. Gaitherdburg, Maryland
- Janie, B. S.L. 1989. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Pusat Antar Universitas IPB. Bogor.
- Kuswadi dan Ema. 2004. *Delapan Langkah dan Tujuh Alat Statistik untuk Peningkata Mutu Berbai Komputer*. Komputindo. Jakarta

- Lechner, N. 2007. *Heating, Cooling, Lighting: Eisi Kedua*. Raja Grafindo Persada. Jakarta.
- Lisyanti. 2009. *Evaluasi Penerapan Cara Produksi Yang Baik (Good Manufacturing Practices) dan Penyusunan SSOP Industri Lidah Buaya di PT. Libe Bumi Abadi*. Jurnal MPI . Vol. 4 No. 1
- Lukman, D. W. 2003. *Sanitation Standard Operating Procedur (SSOP) [bahan kuliah]. Program Studi Higiene Makanan*. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. **Dalam:** Soekotjo, R. H. *Skripsi. Mempelajari Penerapan Standard Operating Procedur (SOP) dan Sanitation Standard Operating Procedur (SSOP) di Rumah Potong Ayam (RPA) PT Japfa Santori Indonesia*. Program Studi Higiene Makanan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Marimin. 2004. *Teknik dan Aplikasi Pengambilan Kriteria Majemuk*. Grasindo. Jakarta
- Menteri Kesehatan RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/SK/V/20023 tentang Persyaratan Hygiene Saniasi Jasaboga*. Jakarta.
- Munfiah, S., Nurjazuli dan Setiani, O. 2013. *Kualitas Fisik dan Kimia Air Sumur Gali dan Sumur Bor di Wilayah Kerja Puskesmas Guntur II Kabupaten Demak*. Jurnal Lingkungan Indonesia. Demak
- Nababan, S. 2011. *Boiler (ketel uap)*.<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/27844/4/Chapter%20II.pdf>. Diakses pada 01 maret 2016 pukul 11.06 WIB
- Nurdiansyah, A. 2010. *Evaluasi Aplikasi GMP dan SSOP serta Penyusunan HACCP Plan pada Produksi Yoghurt Drink di PT Indolakto Factory Pandaan, Pasuruan*. Skripsi. Program Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Hal 171
- Pramono, H. 2010. *Sanitasi dan Hygiene Agroindustri*. Agroindustri Pengolahan Hasil Pertanian Pangan. Dinas Pendidikan Kabupaten Banyumas
- Presiden Republika Indonesia. 1996. *Sanitasi Pangan*. Undang-Undang Republika Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan.
- Poesponegoro, M D dan Nugroho N. 2008. *Sejarah Nasional Indonesia V*. Cetakan: 2 Edisi Pemutakhiran. PT Penerbitan dan Percetakan Balai Pustaka. Jakarta

- Purnawijayanti, H A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Saparinto, C dan Ida P.. 2006. *Bandeng Duri Lunak*. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Sarwono, E. *Mempelajari Penerapan HACCP pda Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT. Japfa Santori Indonesia*. Institute Pertanian Bogor. Bogor
- Semadi, N. 2012. Modul Pelatihan: *Pedoman Personal Hygiene*. Pusat Studi Ketahanan Pangan. Universitas Udayana.
- Siswanti, R. 2004. *Penerapan Prinsip Sanitasi dan Hygiene dalam Industri Perikanan*. Departemen Pendidikan Nasional.
- SNI CAC/RCP 1:2011. Rekomendasi Nasional kode praktis – *Prinsip Umum Higiene Pangan*. Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 03-6575-2001. *Tata Cara Perancangan Sistem Pencahayaan Buatan pada Bangunan Gedung*. Jakarta
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan dan Gizi*, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Soekotjo, R. H. 2006. Mempelajari Penerapan *Standard Operating Procedure (SOP)* dan *Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP)* di Rumah Potong Ayam (RPA) PT Japfa Santori Indonesia. Skripsi. Program Studi Higiene Makanan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Sukardi, dkk. 2007. *Evaluasi dan Standard Operational Procedure (SOP) Cleanig di Area Produksi Susu Kental Manis PT. X*. Jurnal Teknologi Pertanian, Vol 8 No. Universitas Brawijaya.
- Suryaningrum, D., Muljanah, I dan Suryani. 2012. *Membuat Filet Ikan Patin*. Penebar Swadaya Group. Jakarta
- Susanta, G. 2007. *Panduan Lengkap Membangun Rumah*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Susiwi, S. 2009. *Handout Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Susiwi, S. 2009. *Dokumentasi SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures)*. Jurusan Pendidikan Kimia. Univ Pendidikan Indonesia

Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard analysis Critical Control Points)*. Bumi Aksara, Jakarta.

Troiler, J. 1993. *Sanitation in Food Processing Second Edition*. Academi Press Inc. San Diego. California.

Utama, I. M. S. 2001. *Good Manufacturing Practices (GMPs)*. Universitas Udayana, Bali.

Winarno, F.G. dan Surono. 2004. *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. Bogor: M-brio Press, cetakan 2.

Winarno, f.g DAN Surono. 2002. *GMP: Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. M-Brio Press. Bogor.