

## DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Ages, dkk. 2013. *Penerapan GMP dan SSOP Pada UKM Yuli Bakery*. Universitas Jember. Jember
- Arya, M, dkk. 2013. *Penerapan Standar Sistem Manajemen Mutu (ISO) 9001:2008 Pada PT. Tunas Jaya Sanur*. Universitas Udanaya. Denpasar
- Direktorat Pengolahan Hasil Pertanian. 2009. *Konsep Pedoman Sanitasi dan Hygiene Agroindustri Pedesaan*. Departemen Pertanian. Jakarta
- Hayu, Y. 2012. *Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices Di Aerofood Indonesia*. Universitas Kristen Semarang. Semarang
- Kaizen. 2011. *Cara Menemukan Akar Masalah*. Kanisius. Yogyakarta
- LPPOM MUI. 2010. *Tata Cara Sertifikasi Halal*. Sekretariat LPPOM MUI. Jakarta
- Ma'arif, M. S dan Tanjung, H. 2003. *Manajemen Operasi*. Grasindo. Jakarta
- Marimin. 2004. *Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Grasindo. Jakarta
- Menteri Pertanian Republik Indonesia. 2011. *Persyaratan dan Tata Cara Penerbitan Sertifikat Penerapan HACCP*. Pusat Sertifikasi Mutu dan Keamanan Hasil Pertanian. Jakarta

Novianingdyah, dkk. 2014. *Analisis Persyaratan Dasar dan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dengan Rekomendasi Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas (Studi Kasus: KUD Dau Malang)*. Universitas Brawijaya. Malang

Peraturan Menteri Perindustrian. 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. [http://p2t.jatimprov.go.id/uploads/KUMPULAN\\_%20PERATURAN%20PERIZINAN%20PER%20SEKTOR%202014/GMP.pdf](http://p2t.jatimprov.go.id/uploads/KUMPULAN_%20PERATURAN%20PERIZINAN%20PER%20SEKTOR%202014/GMP.pdf). Diakses Pada hari Minggu, 26 Juli 2015

Prasetyono, A. 2000. *Implementasi GMP dan HACCP dalam Menunjang Quality Assurance Industri Pangan*. Universitas Mercubuana. Yogyakarta

Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta

Saparinto, C dan Hidayati, H. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius. Yogyakarta

Sarwono, E. 2007. *Mempelajari Penerapan HACCP pda Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT. Japfa Santori Indonesia*. Institute Pertanian Bogor. Bogor

SNI ISO 22000:2009. *Sistem Manajemen Keamanan Pangan Persyaratan Untuk Organisasi Dalam Rantai Pangan*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta

Soedirman. 2012. *Higiene Perusahaan*. El Musa Press. Bogor

Soetanto, N. E. 2001. *Membuat Patilo dan Kerupuk Ketela*. Kanisius. Yogyakarta

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 Control Points)*.  
Bumi Aksara. Jakarta

Wahyudi T, dkk. 2009. *Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agrinisnis dari  
Hulu hingga Hilir*. Pustaka Surya. Jakarta

Winarno, F.G. 2004. *Keamanan Pangan Jilid 1*. M-Brio Press. Bogor

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

Yuyun A dan Gunarsa, D. 2010. *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan  
Minuman*. Agromedia. Jakarta