

## DAFTAR PUSTAKA

- Alli, I. 2004. *Food Quality Assurance (Prinsiples and Practices)* . Florida: CRC Press.
- Anonim.2010.Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. <http://sertifikasibbia.com/upload/cppob.pdf>, 2. Diakses 28 Maret 2015 pukul 20.45
- Anonim. 2012.<http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/129/jtptunimus-gdltrilistian--6432-3-babii.pdf>, 2.Diakses 28 Maret 2015 pukul 20.45
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Bahaya Titik Kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya*. Jakarta.
- Jenie, B. S. 1996. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Koswara, S. I. 2009. *HACCP dan Penerapannya Padan Produk Bakery*. Jakarta: E-book Pangan.
- Lunich, J. 2002. *Food Quality Management*. Wageningen: Wageningen Academy Publisher.
- Mortimore, S. 2005. *HACCP Sekilas Pandang*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran.
- Muhandri, K. d. 2006.*Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Nasional, B. S. 2002. *Standardisasi Nasional Nugget Ayam 016683*. Jakarta: BSN.
- Owen, C. 2001.*Coated Poultry Product*. New York: CRC Press.
- Pierson, M., & Corlett, D. 1992.*HACCP Principles and Application*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Yogyakarta. Graha Ilmu

Saparinto, C., & Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.

Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Jakarta: PT Bumi Aksara.

Thaheer, H. 2008. *Manajemen Sistem HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.