

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2005. *Konsep HACCP*. <http://itp.fateta.ipb.ac.id/fthn3/cbt/konsep-haccp.php>. Diakses hari Rabu, 17 Juni 2015 pukul 18.15 WIB
- Azwar. 1990. *Hygiene dan sanitasi makanan*. <http://repository.usu.ac.id/pdf>. Di akses hari Kamis, 11 Juni 2015 pukul 14.20 WIB
- Hermawan, Thaheer. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)*. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta
- Koswara, Sutrisno. 2009. *HACCP dan penerapannya pada produk bakeri*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/haccp-dan-penerapannya-dalam-industri-bakery.pdf>. Di akses hari Selasa, 31 Maret 2015 pukul 19.10 WIB
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi pengolahan roti*. [http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/teknologi\\_roti\\_teor\\_i\\_dan\\_praktek.pdf](http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/teknologi_roti_teor_i_dan_praktek.pdf). Di akses hari Senin, 08 Juni 2015 pukul 15.58 WIB
- Latifah, Nur. 2015. *Pembahasan roti*. <https://www.academia.edu/pembahasan-roti>. Di akses hari Senin, 08 Juni 2015 pukul 16.25 WIB
- Legowo, Anang Mohamad. 2003. *Analisis bahaya dan penerapan jaminan mutu komoditi olahan pangan*. Badan Bimbingan Massal Ketahanan Pangan Propinsi Jateng. Semarang
- Mortimore, Sara dan Carol, Wallace. 2004. *Haccp:sekilas pandang*. Penerbit EGC. Jakarta
- Muqit, 2008. *HACCP*. <http://www.academia.edu/2318820/HACCP>. Diakses hari Senin, 22 Desember 2014 pukul 19.32 WIB

- Nawar, W. 1996. *Lipids*. Dalam: Fennema O.R. ed. Food Chemistry–3rd Ed, hal 255-264. Marcel Dekker, New York.
- Orthoefer, F. T. dan Cooper, D. S. 1996. *Evaluation of used frying oil in deep frying: chemistry, nutrition, and practical application*. AOCS Press Publication. Champaign, Illinois, USA
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi higiene dan keselamatan kerja dalam pengolahan makanan*. Kanisius. Yogyakarta
- Syamsir, Elvira. 2011. *Deep fat frying*. <http://elvirasyamsir.staff.ipb.ac.id/deep-fat-frying.html/>. Di akses hari Kamis, 18 Mei 2015 pukul 21.25 WIB
- Supardi dan Sukamto. 1999. *Mikroorganisme penyebab penyakit menular. dalam: Mikrobiologi dalam pengolahan dan keamanan pangan*. Edisi Pertama, Yayasan Adikarya IKAPI dengan The Ford Foundation. him. 157-173
- Tapia, Maria S, etc. 2002. *10 effects of water activity ( $a_w$ ) on microbial stability: as a hurdle in food preservation*. In: water activity. Gustavo V ed. Australia: IFT Press, PP. 241
- Zulfana, Iffa. 2012. *HACCP pada pengelolaan makanan di rumah sakit*. [Journal.unair.ac.id](http://Journal.unair.ac.id).