

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2010. *Hati-hati Memakai Gypsum pada Bangunan*. <http://www.balipost.co.id>. Diakses pada hari Selasa, 05 Mei 2015 pukul 19.10 WIB
- Anonim. 2014. *Angka Bermakna*. <http://kampungilmu-fst12.web.unair.ac.id>. Diakses pada hari Selasa, 05 Mei 2015 pukul 19.07 WIB
- Aswar. 2005. *Pembuatan Fish Nugget dari Ikan Nila Merah (Oreochromis sp.)*. Skripsi. Teknologi Hasil Perikanan. Fakultas Perikanan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. **Dalam:** Sarwono, E. 2007. *Mempelajari Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT Japfa Santori Indonesia*. <http://repository.ipb.ac.id>. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Tenak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1998). *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-4852-1998. **Dalam:** Pramesti, N. 2013. *Analisa Persyaratan Dasar dan Konsep Hazard Analysis Critical Point (HACCP) dengan Rekomendasi Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas KUD Dau Malang*. <http://download.portalgaruda.org>. Skripsi. Program Studi Teknik Industri. Fakultas Teknik. Universitas Brawijaya
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. *Nugget Ayam*. SNI 01-6683-2002. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta
- Bryan, F. L. 1995. *Analisis Bahaya dan Pengendalian titik Kritis*. Depkes RI. Jakarta. **Dalam:** Sudarmaji. 2005. *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis*. <http://journal.unair.ac.id>. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol.1, No.2, Januari 2005. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga
- Chandra, B. 2005. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Buku Kedokteran EGC. Jakarta
- Dewanti, R., dan Hariyadi. 2005. *Hand Out Metode Inspeksi dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*. Departemen Teknologi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor. **Dalam:** Sarwono, E. 2007. *Mempelajari Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT Japfa Santori Indonesia*. <http://repository.ipb.ac.id>. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Tenak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Fardiaz, D. 1997. *Praktek Pengolahan Pangan yang Baik (GMP), Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Bogor Staf Pengajar*. <http://lppm.ub.ac.id>. Kerjasama Pusat Studi Pengembangan Kesehatan dan Gizi Masyarakat Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi Depdikbud. Bogor
- Hartoko. 2010. *Keamanan Pangan*. <http://hartoko.wordpress.com/keamanan-pangan/2010>. Diakses pada hari Minggu, 20 Juli 2014, pukul 14.00 WIB
- Imelda. 2003. *Pengawasan Mutu Penerimaan, Penyimpanan dan Distribusi Bahan Baku dan Produk Chicken Nugget PT Japfa-OSI Food Industri*. Skripsi. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Pelita Harapan. Karawaci. **Dalam:** Sarwono, E. 2007. *Mempelajari Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT Japfa Santori Indonesia*. <http://repository.ipb.ac.id>. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Tenak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Kusuma, D. D. 2010. *Standart Dapur dalam Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit*. [http://www.academia.edu/7676828/Standart\\_Dapur\\_dalam\\_Penyelenggaraan\\_Makanan\\_Rumah\\_Sakit](http://www.academia.edu/7676828/Standart_Dapur_dalam_Penyelenggaraan_Makanan_Rumah_Sakit). Diakses pada hari Selasa, 05 Mei 2015 pukul 19.20 WIB
- Laksono, M. A. 2012. *Daya Ikat Air, Kadar Air dan Protein Nugget Ayam yang Disubstitusi dengan Jarum Tiram Putih (Pleurotus ostreatus)*. <http://ejournal-s1.undip.ac.id>. Animal Agriculture Journal, Vol. 1. No. 1, 2012. Fakultas Peternakan dan Pertanian Universitas Diponegoro. Universitas Diponegoro
- Lukman, D. W. 2003. *Sanitation Standard Operating Procedur (SSOP)*. Program Studi Higiene Makanan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. **Dalam:** Sarwono, E. 2007. *Mempelajari Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT Japfa Santori Indonesia*. <http://repository.ipb.ac.id>. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Tenak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Marliyati, S. A., A. Sulaeman dan F. Anwar. 1992. *Pengolahan Pangan Tingkat Rumah Tangga*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor. **Dalam:** Sarwono, E. 2007. *Mempelajari Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT Japfa Santori Indonesia*. <http://repository.ipb.ac.id>. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Tenak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Owens, C. M. 2001. *Coated Poultry Product*. Departemen of Poultry Science Texas A and M University. CRC Press. New York. **Dalam:** Sarwono, E. 2007. *Mempelajari Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT Japfa Santori Indonesia*. <http://repository.ipb.ac.id>. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Tenak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor

- Purnawijayanti, H. A. 2011. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta
- Rumawas, I. 2002. *Higiene Personal Perusahaan. Bahan Kuliah Program Studi Higiene Makanan*. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor. Bogor. **Dalam:** Sarwono, E. 2007. *Mempelajari Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT Japfa Santori Indonesia*. <http://repository.ipb.ac.id>. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Tenak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Suklan, H. (1998). *Pedoman Pelatihan System Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) untuk Pengolahan Makanan*. Depkes RI. Jakarta. **Dalam:** Sudarmaji. 2005. *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis*. <http://journal.unair.ac.id>. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol.1, No.2, Januari 2005. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga
- Susiwi. 2009. *GMP (Good Manufacturing Practices)*. Makalah. FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia
- Rismunandar, M. 2003. *Lada Budidaya dan Tata Niaga*. Penebar Swadaya. Jakarta
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)*. PT. Bumi Aksara. Jakarta
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Wiryanti, J. 2002. *Makalah Tentang Penyusunan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor. Bogor. **Dalam:** Sarwono, E. 2007. *Mempelajari Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT Japfa Santori Indonesia*. <http://repository.ipb.ac.id>. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Tenak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Yuanita, I. 2014. *Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda*. <http://unkripjournal.com>. Jurnal Ilmu Hewani Tropika Vol 3. No. 1. Juni 2014. Program Studi Peternakan. Fakultas Pertanian. Universitas Palangka Raya