

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI No. 01-4315-1996. Standar Mutu Keripik Pisang. BSN. Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI No. 01-4315-1996. Syarat Mutu Pisang Sale. BSN. Jakarta
- [Baristand] Balai Riset dan Standarisasi Industri. 2017. *Sertifikasi hasil uji tembaga pisang sale dan keripik pisang*. Balai Riset dan Standarisasi Industri. Padang
- [Baristand] Balai Riset dan Standarisasi Industri. 2017. *Sertifikasi hasil uji timbal air sumur, pisang sale dan keripik pisang*. Balai Riset dan Standarisasi Industri. Padang
- Bryan, F.L., 1992. *Hazard Analysis Critical Control Point Evaluation : A guide to identifying hazard and assessing risks associated with food preparation and storage*. WHO, Geneva.
- Cahyono, B. 2009. *Pisang*. Kanisius. Yogyakarta. Halaman 27-30.
- [Depkes R.I] Departemen Kesehatan R.I. 1978. *Peraturan Menkes RI No. 23/Menkes/SK/78 Tentang Pedoman Cara Produksi Makanan Yang Baik Untuk Makanan*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Sumatera Barat. 2016. *Data Produksi Pisang*. Diakses pada 3 Maret 2017.
- Fardiaz, S.1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Jurusan TPG. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor. Hal 11-15.
- FDA, 1995. *Sanitation, Sanitary Regulation and Voluntary Programs*. Di dalam: G. Marriot, Norman. *Principles of Food Sanitation* . Third Edition. Chapman and Hall, New York.
- Fraza, R. A. 2015. *Identifikasi Hazard Analysis Control Point (HACCP) pada unit Pengolahan Coklat Payakumbuh*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas. Padang [SKRIPSI].
- Gaspersz, V. 2005. *ISO 9001:2000 And Continual Quality Improvement*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Hariyadi, R. D. 2001. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)*. Makalah Training HACCP. M-Brio Training Body. Bogor. Hal 109-111

- Kaleka, N. 2013. *Pisang-Pisang Komersial*. Arcita. Surakarta. Hal 69.
- Lastriyanto, A. 1999. *Penerapan Paket Teknologi Pengolahan Keripik Buah dengan Mesin Penggoreng Hampa (Vacum Frayer) Sistem Water-Jet*, Jurnal PERTETA Volume 9 No.1.
- Lukman, D. W. 2001. *Good Manufacturing Practice*. Makalah Training Penerapan HACCP. Ditjen Bina Produksi Peternakan-Deptan Kerjasama dengan FKH-IPB.Bogor. Hal 9
- Muhandri dan Kadarisman. 2006. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*, IPB Press. Bogor. Hal 11-12, 135-151
- Pierson, M dan Donald A. Corlett. 1992. *HACCP Principles and Applications*. Chapman and Hall. New York London. Hal 27.
- Prabawati, S. Suyanti dan Dondy A Setyabudi, 2008, *Teknologi Pasca Panen dan Teknik Pengolahan Buah Pisang*, Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Hal 45-46.
- Satuhu S. dan A Supriyadi. 2008. *Pisang, Budidaya, Pengolahan dan Prospek Pasar*. Penerbit Panebar Swadaya. Cetakan ke VII. Jakarta. Halaman 8, 30, 101-104, 111, 118
- Soekarto S. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Suardi, R. 2001. *Sistem Manajemen Mutu 9000:2000 : Penerapannya untuk Mencapai TQM*. Penerbit PPM. Jakarta. Hal 162
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Pangan dan Pertanian*. IPB Press. Bogor. Hal 160
- Setyaningsih, D., Apriyantono. A., dan Puspita. S.M. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor. IPB Press. Hal 166
- Tunggal, A.W A.1993. *Manajemen Mutu Terpadu: Suatu Pengantar*. PT Rineka Cipta Jakarta. Hal 11
- Winarno, F. G. 2012. *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*, M-Brio Press. Cetakan 3. Bogor. Hal 19-44
- Winarti, S. 2010 *Makanan Fungsional*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal 241.