

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 7474-2009. *Rendang Daging Sapi*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [CAC] Codex Alimentarius Commission. 1991. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene. Food and Agriculture Organization of The United Nations World Health Organization, Rome.
- Anonim. 2012. *Petunjuk Praktikum Pengendalian Mutu Pangan*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Jember. Jember.
- Anonim. 2013. *Rendang*. [Http://id.wikipedia.org/wiki/rendang](http://id.wikipedia.org/wiki/rendang). Diakses 26 April 2013
- Astawan, M. 2004. *Makan Rendang dapat Protein dan Mineral*. Dari http://web.ipb.ac.id/~tpg/de/pubde_ntrtnhlth_rendang.php diakses 23 Maret 2015.
- Antara, N.S. 2005. *Implementasi HACCP dalam industri Katering dan Restoran*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Udayana. Denpasar.
- Arief, II. 2009. Berbagai tips memilih daging sehat. Fakultas Peternakan IPB, Bogor.
- Betty, S.L. Jennie. 1984. *Sanitasi dalam Pengolahan Pangan*. Fateta IPB. Bogor
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Panduan Penyusunan Rencana Sistem Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). 2012. *Data Kasus Kejadian Luar Biasa (KLB) Keracunan Pangan Terlaporkan Tahun 2001-2011*. Sekretarian Jejaring Keamanan Pangan Nasional. Sistem Keamanan Pangan Terpadu. Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan. Jakarta.
- Bryan, F.L. 1988. *Risks of practices, procedures, processes that lead to outbreaks of foodborne diseases*. J. Food Protect, 1 : 663 – 673.
- Cahyono, B. 2009. *Food Safety dan Implementasi Quality System Industri Pangan di Era Pasar Bebas*, Biro Humas, Persdangan, dan Administrasi Pimpinan, Kantor Menteri Negara Perencanaan Pembangunan Nasional (BAPPENAS). Jakarta.
- Corlett, DA. 1992. Overview of biological, chemical, and physical hazard. Di dalam Pierson, DM. dan DA. Corlett, Jr. (eds.). *HACCP Principles and Applications*. Chapman and Hall, New York, 27 p.
- Dept. ITP IPB. 2009. *Penuntun Praktikum Terpadu Pengolahan Pangan*. Fateta IPB. Bogor.

- Deswanti, Ratih. 2013. *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point.) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Fardiaz, Srikandi. 1984. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan Lanjutan*. IPB. Bogor.
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Jurusan TPG. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor. Hal :11
- Gagan, Ananda. 2010. *Good Manufacturing Practices (GMP) of Food Industry Cara Produksi Makanan Yang Baik (Cpmb)*. Malang.
- Hariyadi, R. D. 2001. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)*. Makalah Training HACCP. M-Brio Training Body. Bogor.
- Hermawan. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. PT Bumi Aksara. Jakarta.
- <http://masalahrendang.blogspot.co.id/2012/07/kandungan-gizi-pada-rendang.html>
- <http://Joepriel.blogspot.co.id/2017/02/cara-membuat-rendang-daging-sapi.html>
- <http://peternakantaurus.wordpress.com/2010/07/26/pentingnya-mengonsumsi-daging/>
- Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 23/Men.Kes/SK/1978. *Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan*. Menteri Kesehatan. Jakarta.
- Lukman, D. W. 2001. *Good Manufacturing Practices*. Makalah Training Penerapan HACCP. Ditjen Bina Produksi-Deptan Kerjasama dengan FKH IPB. Bogor. Hal : 9
- Lukman. 2001. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan*. <http://bus.fkip.uns.de.id>
- Muhandri dan Kadarisman. 2012. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. IPB Press. Bogor. Hal : 135
- O'Brien, RD. *Fats and Oils: Formulating and Processing for Applications*. Technomic Publishing Co., Inc., New York.
- Pierson, Merle dan Donald A. Corlett. 1992. *HACCP Principles and Applications*. Chapman and Hall. New York London.
- Rauf, Rusdin. 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Graha Ilmu. Yogyakarta. Hal : 64
- Roberts, R., Howard. 1981. *Food Safety*. Hal :15
- SNI 01-4852. 1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Departemen Perindustrian Indonesia, Jakarta
- Soeparno. 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. UGM Press. Yogyakarta. Hal : 8

- Soeparno dan Rihastuti. 2014. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. UGM Press. Yogyakarta. Hal : 5
- Sri, Betty. 1988. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Lembaga Sumberdaya Informasi-IPB. Bogor. Hal : 7
- Sudarmaji, 2005. *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kendali Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point)*. (PDF). *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 1 (2) : 183 – 190.
- Suklan, H. (1998). *Pedoman Pelatihan System Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) untuk Pengolahan Makanan*. Depkes RI. Jakarta.
- Syarief, R., S.Santausa, St. Ismayana. B. 1989. *Teknologi Pengemasan Pangan*. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan, PAU Pangan dan Gizi, IPB. Bogor.
- Synder, OP. 1986. *Microbiological quality assurance in food service operations*. *Food Technology*. Vol. 40, no. 7, 122p.
- Wallace, C. dan T. Williams. 2001. Pre-requisites: a help or a hindrance to HACCP?. *J. Food Control*. Vol. 4, no. 4, pp: 235-240.
- Winarno, F.G. 2004. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. M-Brio Press, Cetakan 2. Bogor. Hal : 120
- Winarno, F. G dan Sunarno, 2002. *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*. M-Brio Press. Bogor. Hal : 115

