

DAFTAR PUSTAKA

Ajisaka, M. (10 Agustus 2014). Prakarya dan Kewirausahaan Bahan Nabati dan Hewani, Dendeng Balado Kering, diakses pada 28 April 2018, dari <http://cemalcemilindonesia.blogspot.co.id/2014/08/dendeng-balado-kering.html>

Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2006). Diakses pada 25 Maret 2018 dari <https://www.pom.go.id/new/view/more/berita/6840/Melalui-Media-Disampaikan-Hasil-Pengawasan-Obat-dan-Makanan.html>.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (1992). SNI 01-2908-1992. Jakarta: BSN

Badan Standarisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (1994). SNI 01-3933-1994. Jakarta: BSN

Badan Standarisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (1995). SNI 01-3932-1995. Jakarta: BSN

Badan Standarisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (1998). SNI 01-4852-1998. Jakarta: BSN

Badan Standarisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (2000). SNI 01-2886-2000. Jakarta: BSN

Badan Standarisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (2002). SNI 01-3741-2002. Jakarta: BSN

Badan Standarisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (2008). SNI 7313:2008. Jakarta: BSN

Badan Standarisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (2008). SNI 3932:2008. Jakarta: BSN

Badan Standarisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (2009). SNI 7387:2009. Jakarta: BSN

Badan Standarisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (2016). SNI 4480:2016. Jakarta: BSN



Biro Pusat Statistik. (2016). Diakses pada 20 Februari 2018 dari <https://www.bps.go.id/dynamictable/2015/09/14/896/jumlah-perusahaan-industri-besar-sedang-menurut-subsektor-2-digit-kbli-2000-2015.html>.

Daulay, S.S. (2000). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan. *Widyaiswara Madya Pudidat Industri*. 1-22.

Djaafar, T.F. dan Rahayu, S. (2007). Cemaran mikroba pada produk pertanian, penyakit yang ditimbulkan dan pencegahannya. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian* Volume 26 (No 2), 67–75

Dewi, M. L. (2015). *Evaluasi Bahaya Mikrobiologi pada Ayam Goreng Laos Melalui Penerapan Prinsip-prinsip HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Fitantri, A.L. (2011). *Pengendalian Mutu dan Penyusunan HACCP pada Pengolahan Kecap Hidrolisa Protein dengan Bahan Baku Ikan Tongkol “Arum Sari”*. Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Gustianti, E. (2009). Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*. Volume 28 (No 3), 96-100

Handayani, B. R., Margana, C.C.E., Hidayati, A., Werdiningsih, W. (2015). Kajian Waktu Perendaman “Marination” terhadap Mutu Dendeng Sapi Tradisional Siap Makan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. Volume 26(1), 17 – 25.

Hung, Y.T., Liu, C.T., Peng, I.C., Hsu, C., Yu, R.C., Cheng, K.C. (2015). The Implementation of A Hazard Analysis and Critical Control Point Management System in A Peanut Butter Ice Cream Plant. *Journal of Food and Drug Analysis*. Volume 23, 509-515.

Indonesia. Depatemen Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 329/Menkes/XII/1976.

Indonesia. Departemen Kesehatan RI. Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 416/MENKES/PERK/IX/90.

Indonesia (1996). UU Pangan No. 7.

Indonesia (2009). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011.

Kementerian Kesehatan RI (2011). Diakses pada 19 Februari 2018 dari <http://www.Depkes.Go.Id>

Kokkinakis, E., Kokkinaki, A., Kyriakidis, G., Markaki, A., Fragkiadakis, G.A. (2011). HACCP Implementation in Local Food Industry: A Survey in Crete, Greece. *International Journal of Food Science* 1. 1079 – 1083.

Legowo, A.M. (2003). Analisis Bahaya dan Penerapan Jaminan Mutu Komoditi Olahan Pangan. *Pelatihan Penerapan Standar Jaminan Mutu Bagi Pelaku Agribisnis yang Diselenggarakan oleh Badan Bimbingan Massal Ketahanan Pangan Pemerintah Provinsi Jawa Tengah*. Jawa Tengah, 1-18.

Lestari, H.W., Sari, N. I., Leksono, T. (2017). Pengaruh Metode Pemasakan Basah Berbeda Terhadap Mutu Dendeng Lumat Kijing (*Anadonta woodiana* Lea). *Jurnal Online Mahasiswa*. Volume 4 (No. 2), 1-8.

Lukman, A. S (2018). Keamanan Pangan Menambah Nilai. *SNI Valuasi*, Volume 12 no.2, 38.

Mahendra N, Timor. (2005). *Evaluasi Risiko Bahaya Keamanan Pangan (HACCP) Tuna Kaleng dengan Metode Statistical Process Control*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Motarjemi, Y. (2014). *Hazard Analysis Critical Control Point System (HACCP)*. Switzerland : Elsevier.

Muhandri, T., Kadarisman, D., Tim PREMYSIS Consulting. (2015). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. (Edisi Kedua). Bogor : PT Penerbit IPB Press.

Panduan Penyusunan Rencana HACCP Bagi Industri Pangan, (2006). *eBookPangan.com*, 1-67.

Prasetyo, E. dan Andelina, M. (2015). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Proses Produksi Kecap di Baston Food Kudus. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Volume 3 (1), 1-7.

PT ASESE (28 Maret 2015). Aneka Rendang ASESE, diakses pada 20 November 2018, dari <http://rendangasese.com/dendeng-lambok-ukuran-14-kg/>.

Puspitasari, D dan Rosmawati, R. (2012). *Pelayanan prima (Service Exellent) SMK Bisnis dan Manajemen*. Jakarta : CV Arya Duta

Rachmadia, N.D., Handayani, N., Adi, A.C. (2018). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb di Divisi Katering Diet PT Prima Citra Nutrindo Surabaya. *Jurnal Studi Penelitian*. Volume 2 (1), 17-28

Sadek, N. F. (2010). *Penerapan Sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada Warung Tegal dan Pembuatan Modul Pelatihannya Sebagai Salah Satu Bentuk CSR (Corporate Social Responsibility) PT Bintang Toedjoe, Jakarta*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Sentra Informasi Keracunan (SIKer) BPOM. (2016), diakses pada 18 Februari 2018 dari <http://ik.pom.go.id/v2016/>.

Sistem Manajemen Keamanan Pangan/HACCP. (2013). Michigan State University, 1-70.

Sparringa, R. (2007). Keamanan Produk Pangan Hewani di Indonesia. *Seminar Nasional Hari Pangan Sedunia XXVII Dukungan Teknologi Untuk Meningkatkan Produk Pangan Hewani dalam Rangka Pemenuhan Gizi Masyarakat*. 21 November 2007. Bogor, 55-67.

Susanna, D. dan Hartono, B. (2003). Pemantauan Kualitas Makanan Ketoprak dan Gado-gado di Lingkungan Kampus UI Depok Melalui Pemeriksaan Bakteriologis. *Makara, Seri kesehatan*. Volume 7 (No. 1), 21-28.

Syarifudin, A. (2003). *Aplikasi Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Saus Cabai di PT Heinz ABC Indonesia, Karawang*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Taufik, A. (2015). *Proses Produksi Abon Sapi Pusat Dendeng dan Abon Sapi Cap Elang , Boyolali*. Kerja Praktek. Universitas Katolik Soegijapranata.

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

Tondas, Y. G. (2013). *Kajian Aplikasi HACCP pada Proses Produksi Ayam Goreng di Salah Satu Restoran Cepat Saji di Kota Bogor*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Toropilova, J dan Bystricky, P. (2015). Why HACCP Might Sometimes Become Weak or Even Fail. *International Journal of Food Science*. 296-299.

Tururaja, T. dan Mogeia, R. (2010). Bakteri Coliform di Perairan Teluk Doreri, Manokwari Aspek Pencemaran Laut dan Identifikasi Species. *Jurnal Ilmu Kelautan*. Volume 15 (1), 47 - 52

Wahyudi, S. (15 September 2010). Bahaya Cemarkan Mikroba pada Bahan Pangan Asal Hewan, diakses pada 28 April 2018, dari <http://www.suryawahyudi.com/2010/09/bahaya-cemarkan-mikroba-pada-bahan.html>

Winarno, F. G, Fardiaz, S., Fardiaz, D. (1992). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : Gramedia.

Winata, S.V. (2016). Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) pada Chocoblab. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*. Volume 1(1), 77-86.

Yang, Y., Wei, L., Pei, J. (2018). Application of Meta-analysis Technique to Assess Effectiveness of HACCP-based FSM System in Chinese SLDBs. *Food Control*. Volume 96, 291-198.

Yudhabuntara, D. (2003). Pengendalian Mikroorganisme dalam Bahan Makanan Asal Hewan. *Pelatihan Pengawa Kesmavet*. 18 -25 Agustus 2005. Cisarua, Bogor, 1-11.

Yuniarti, R, Azlia, W, Sari, R.A (2015). Penerapan Sistem Hazard Anlysis Critical Control Point (HACCP) pada Proses Pembuatan Kripik Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*. Volume 14(No. 1), 86-95

Zulfana, I. dan Sudarmaji (2008). Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Pada Pengelolaan Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Islam Lumajang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Volume 4 (Issue no. 2), 57-68.