

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina N, Thohari, dan Rosyidi. 2013. Evaluasi Sifat Putih Telur Ayam Pasteurisasi Ditinjau dari pH, Kadar Air, Sifat Emulsi dan Daya Kembang Angel Cake. *Jurnal peternakan*. Volume 23 no 2 hal. 6-13
- Anwar, Y. 2010. *38 Inspirasi Usaha Makanan Minuman untuk Home Industry*. Jakarta: Agromedia Pustaka
- Amaliyah, N. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta : Deepublish
- Arisman. 2009. *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta : EGC.
- Aritonang, I. 2012. *Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta : Jurusan Gizi Poltekkes.
- BPOM, RI. 2017. Bidang Informasi Keracunan. Data Keracunan Makanan dan Minuman perprovinsi tahun 2017.
- Departemen kesehatan RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Jakarta: Dirjen Binkesmas Depkes RI
- Diah, A. and Kharisma, M. 2019. 'Katering Penerbangan Dan Keamanan Pangan : Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point Di Pt Aerofood Acs Surabaya', *jurnal kesehatan lingkungan*, 11(1), pp. 17–25. doi: 10.20473/jkl.v11i1.2019.17-25.
- Dyah, A. and Citraresmi, P. 2019. Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Proses Produksi Wafer Roll, *Journal Pertanian*, 24(1), pp. 1–14.
- Farizal J dan Widelia P. 2017. Uji Bakteri Coliform pada Olahan Bawang Putih Giling *Allium sativum* L. Yang di Jual di Pasar Tradisional di Kota Bengkulu. *Journal of nursing and public health*. Volume 5 no 2 hal 50-53
- Haryadi. 2001. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)*. Bogor :Makalah Training HACCP.
- Hujahulu, Samanda. 2000. Tinjauan kualitas Bakteriologi E. coli makanan di RSUP Persahabatan Jakarta dan Faktor-Faktor yang mempengaruhinya. Skripsi. Universitas Indonesia: Jakarta.
- Inayah dan Gereng A M. 2017. Perbandingan Uji Kemampuan Bawang Putih (*Allium Sativum*) Dengan Jahe (*Zingiber Officinale*) Sebagai Antimikroba

Pada Ikan Segar. *Jurnal Sulolipu : Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*. Volume 17 No 2. Poltekkes kemenkes Makassar.

Kementrian Perindustrian RI. 2010. *Pedoman Cara produksi Pangan Olahan yang baik (Good Manufacturing Practice)*. Jakarta : Departemen Kementrian Perindustrian.

Akili R H, Joseph W B, dan Lakuto R S. 2017. Analisis Kandungan Formalin Pada Tahu Putih di Pasar Bersehati Kota Manado Tahun 2017. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Volume 1 No 1 Halaman 1-5

Lestari, R R. 2016. Pengaruh Penambahan Jahe Dan Bawang Putih Terhadap Daya Terima Dan Kadar Protein Bubuk Instan Ekstrak Ikan Gabus (*Ophiocephalus Striatus*). *Jurnal Department Of Nutrition Faculty Of Health Sciences*. Akademika Universitas Esa Unggul. Jakarta Barat.

Mailia R et al. 2015. Ketahanan Panas Cemaran *Escherichia coli*, *Sthaphylococcus aureus*, *Bacillus cereus* dan Bakteri Pembentuk Spora yang diisolasi dari proses pembuatan tahu di Sudagaran Yogyakarta. *Jurnal Agritech* volume 35 No 3

Mardhana, B. (2014) 'Uji Kesukaan Antara Perkedel Tahu dengan Perkedel Ampas Kedelai', *Journal of food science*, 1(38).

Nikmah, M. (2015) 'Pemeriksaan Mikrobiologi Sampel Makanan di RSUD Dr. Soetomo Surabaya', *journal kesehatan masyarakat*, 1(1), pp. 283–290.

Menteri Kesehatan. 2011. Permenkes RI Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011. Tentang Higiened dan Sanitasi Jasa Boga. Jakarta: Departemen Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.

Mortimore, Sara dan Carol Wallace. 2004. *HACCP: Sekilas Pandang*. EGC: Jakarta.

Nurliana. 2014. *Tinjauan Terhadap Peran HACCP dalam Mengendalikan Bahaya Kimia pada Makanan*. Bogor: IPB.

Nuryani, A. 2006. *Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku Dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point*. Semarang : Tesis, Pasca Sarjana Magister Manajemen Universitas Diponegoro.

Prasetyo, A.T. 2000. *Implementasi GMP dan HACCP dalam Menunjang Quality Assurance Industri Pangan*. Malang : Universitas Brawijaya.

Prasetyanto, H. and Ratri, Y. B. (2018) 'Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Pengolahan Makanan di

Mainkitchen Hyatt Regency Yogyakarta', 16(2), pp. 1054–1068.

Pratiwi, Isti. 2016. Analisis Kadar Kuning Metanil Dalam Tahu Kuning Dengan Metode Kromatografi Cair Kinerja Tinggi. *Jurnal Pangan*. Volume 1 No1.

Suminto and Lukiawan, R. (2018) 'Kandungan Aflatoksin Pada Lada (*Piper nigrum* L.) Indonesia dalam Pengembangan Standar Internasional Codex', (2015), pp. 95–106.

Setiawan, G. 2008. Deteksi Bakteri *Salmonella* sp Pada Telur Ayam Buras di Beberapa Pasar Traditional Wilayah Surabaya Timur. [Skripsi]. Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga, Surabaya.

Sudarmaji. 2005. *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP)*. Jurnal Kesehatan Lingkungan volume 1, No 2. Surabaya: Universitas Airlangga.

Syawal Y. 2019. Budidaya Tanaman Bawang Merah (*Allium Cepa* L.) dalam Polybag dengan Memanfaatkan Kompos Tandan Kosong Kelapa Sawit (Tkks) pada Tanaman Bawang Merah. *Jurnal Pengabdian Sriwijaya*. Volume 7 No.1. Palembang : Universitas Sriwijaya.

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

WHO. 2008. *Hazard Analysis and Critical Control Point Generic Models for Some Traditional Foods*. Cairo

Winarno. 2004. *HACCP dan penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor : M-Brio Press