

6 DAFTAR PUSTAKA

Aditya, F. 2008. Pengujian Daya Awet Ikan Bandeng (*Channos channos* Forsk) dari lunak secara organoleptik di Kota Semarang. Laporan Praktek Kerja Lapangan. Universitas Diponegoro Semarang.

Ardhika J.D, Duta, Trijoko & Yusniar Hanani. (2013). Kadar Sisa Chlor Dan Kandungan Bakteri *E.Coli* Perusahaan Air Minum Tirta Moedal Semarang Sebelum Dan Sesudah Pengolahan. JURNAL KESEHATAN MASYARAKAT 2013, Volume 2, Nomor 2

Astawan, M. 2004. Bandeng Presto. Makanan Masa Mendatang. <http://www.kompas.com/kesehatan>

Artikel Tekno Pangan & Agroindustri Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi-IPB. <http://www.ristek.go.id>

Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. 2012. Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. HK.03.1.23.04.12.2206

Badan Standarisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia No. 01-2729.1-2006 Mutu Ikan Segar. Jakarta

Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia No. 4106.1-2006 Bandeng Presto Bagian I. Jakarta

Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1998). Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-4852-1998.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.

Balai Pengawasan Obat dan Makanan, 2003. *Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Pangan*. Jakarta : BPOM

Beda, Yos. (2015). Keracunan Air Minum Isi Ulang, 4 Orang tewas dan 100 Lainnya Dirawat. *Media Jurnal*, 28 Maret. <http://www.mediajurnal.com>. [2 September 2016]

Buckle, K.A., R.A. Edward, G.H. Fleet dan Wootton. (2007). Ilmu Pangan. Edisi ke-4. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. UI-Press. Jakarta

Chadwick House Group. (1997). Food Safety, Industry Guide to Good Hygiene Practice: Catering Guide. *Archive.food.gov.uk/dept_health/pdf/catsec.pdf*. [10 September 2012].

Codex Alimentarius, Supplement to Volume 1B, General Requirements (Food Hygiene); FAO/WHO,(1997).

Departemen Kesehatan RI. Profil Kesehatan Indonesia 2003. Jakarta: Departemen Kesehatan RI; (2005).

Dwidjoseputro. (2005). Dasar-Dasar Mikrobiologi. Djembatan. Jakarta.

Eko,S.2010.Pengelolaan bandeng lunak (*Channos channos* Forsk) duri lunak. Seri materi penyuluhan bagi masyarakat pesisir.hal 17

FAO/WHO[Food and Agriculture Organization of The United Nations/World Health Organization).2008. *Microbiological hazard in fresh leafy vegetables and herbs.*; Meeting report. Microbiological Risk Assessment Series No.14. Rome.

FAO.2008. Food Quality and Standards Service Nutrition and Consumer Protection Division Food and Agriculture Organization of the United Nations Viale delle Terme di Caracalla.

Fardiaz, Srikandi. 1984. *Sanitasi dalam Pengolahan Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor

Fathonah, Siti. (2005). Higiene dan Sanitasi Makanan. UNNES Press. Semarang.

Hadie, W dan Jatna S. 1986. Teknik Budidaya Bandeng. Jakarta : Bhratara Karya Aksara

Hasan, A. (2006). Dampak Penggunaan Klorin. Teknologi Lingkungan. P3TL-BPPT. 7. (1): 90-96.

Jay Heizier, Barry Render. 2005.*Operation Management*. Prentice hall. Ney jersey

Jenie, B.S.I dan S. Fardiaz. 1989. “*Uji Sanitasi dalam Industri Pangan*”. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.

Kementerian Perindustrian RI. (2010). Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Nomor: 75/MIND/PER/7/2012.

Nurjanah,S.2006.Kajian Sumber Cemaran Mikrobiologis Pangan Pada Beberapa Rumah Makan Di Lingkar Kampus IPB Darmaga,Bogor.Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia,Desember 2006,hlm.18 – 24.ISSN 0853 – 4217

Manurung, Hetty & Hendra Setiawan. (2013). Identifikasi Jamur Pada Umbi Bawang Merah (*Allium Cepa* L.) Yang Terserang Penyakit Dengan Metode Blotter On Test. Program Studi Biologi FMIPA Universitas Mulawarman.

Martimore, S. and C. Wallace. (1998). HACCP a Pratical Approach. Aspen Publication, Inc. Gaithersburg, Maryland

Ramadhani, Devi Rina. (2013). Perancangan dan Implementasi HACCP Plan Produk Herbal Capsule. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Rauf,R.2013.Sanitasi Pangan dan HACCP.Graha Ilmu,Yogyakarta.ISBN : 978-602-262-0587

Prasetyono, A.Tjahjanto. (2000). Implementasi GMP dan HACCP dalam Menunjang Quality Assurance Industri Pangan.Jurnal Teknologi Industri. Vol. IV No.3.

SAI Global. Developing HACCP Based Food Safety Systems.

Saanin, H. 1984. Taksonomi dan Kunci Identifikasi Ikan, Jilid I-II. Edisi II. Bina Cipta. Bogor

Samuelson, P. A dan W. D. Nordhaus 2003.*Ilmu Mikroekonomi*.PT. Media Global Edukasi. Jakarta.

Saparinto, Cahyo. 2007. Membuat aneka olahan bandeng. Penebar Swadaya. Jakarta

Wibowo , S ,1996. *Industri Pengasapan Ikan*. Penebar Swadaya, Jakarta. 94 hal.

Winarno, F. G. (2004). HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. M-Biopress. Bogor.

Wiryanti, J. 2002. Makalah Tentang Penyusunan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP). Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor, Bogor.