

## 6. DAFTAR PUSTAKA

Anonim. (1981). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.

Astuti, S. (2002). *Tinjauan Aspek Mutu dalam Kegiatan Industri Pangan*. [www.tripod.com](http://www.tripod.com).

Atlas, R. M. (1984). *Microbiology: Fundamentals and Applications*. MacMillan Publishing Company. New York.

BP POM (1996). *Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik*. Depkes RI

CGMP Regulations. (1999). 21 CFR Part 110 - *Current Good Manufacturing Practice In Manufacturing, Packing, or Holding Human Food*. U.S. Food and Drug Administration.

Chavasit, V.; S. Kunhawattana and W. Jirattananangri. (2005). *Production and Contamination of Pasteurized Beverages Packed in Sealed Plastic Containers in Thailand and Potential Preventive Measures*. [www.sciencedirect.com](http://www.sciencedirect.com).

Chestworth, N. (1999). *Food Hygiene Auditing*. Aspen Publishers, Inc. Maryland.

Dwidjoseptro, D. (1982). *Dasar – Dasar Mikrobiologi*. Djambatan. Jakarta.

Fardiaz, S. (1992). *Mikrobiologi Pangan I*. P. T. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Fardiaz, D. (1997). “*Praktek Pengolahan Pangan yang Baik*”. *Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Bagi Staf Pengajar. Dalam Tinjauan Aspek Mutu dalam Kegiatan Industri Pangan*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Forsythe, S.J. and P.R. Hayes. (1998). *Food Hygiene, Microbiology and HACCP Third Edition*. Aspen Publisher. Maryland.

Hadioetomo, R. S. (1993). *Mikrobiologi Dasar dalam Praktek, Teknik dan Prosedur Dasar Laboratorium*. P. T. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Haryanto, B., dan P. Pangloli. (1993). *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta.

Lay, B. W. (1994). *Analisis Mikroba dalam Laboratorium*. P. T. Raja Grafindo Persada. Jakarta.

Lubis, R. (1953). *Sagu Maluku*. Inspektorat Pertanian Djawatan Pertanian. Jakarta.

Mortimore, S.E. (1995). *How Effective are the current sources of food Hygiene Education and Training In Shaping Behaviour*. Msc Thesis Leicester University. United Kingdom

Mortimore, S.E. and C. Wallace. (1998). *HACCP : A Practical Approach*. Aspen Publisher Inc. London.

Pierson, M.D. (1992). *HACCP Principles and Application*. Chapman and Hall. New York, London.

Samson, R.A.; E.S. Hoekstra. ; J.C. Frisvad. and O. Filtenborg. (1995). *Introduction To Food-Borne Fungi*. Centraalbureau voor Schimmelcultures Baarn. Netherlands.

Sinha, K.K. and D. Bhatnagar. (1998). *Mycotoxins in Agriculture and Food Safety*. Marcell Dekker Inc. New York.

Syarief, R. (1996). *Kesiapan Teknologi Pangan Menyongsong Era Globalisasi dalam Pangan dan Gizi Ilmu Teknologi Industri dan Perdagangan Internasional*. Sagung Seto bekerjasama dengan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Troller, J. A. (1993). *Sanitation in Food Processing Second Edition*. Academic Press, Inc. USA.

Umar, S. S. (2005). Paper Presentasi : *Good Manufacturing Practices* sebagai Dasar Penerapan Sistem Standarisasi Mutu dan Keamanan Pangan. Badan POM.

WHO. (1999). *Strategies For Implementing HACCP In Small and / Or Less Developed Business : Report Of A WHO Consultation. In Collaboration With The Ministry Of Health*. Welfaren and Sports. The Netherland, The Hague 16-19 June 1999.

Winarno, F.G. (1994). *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. Gramedia. Jakarta.

Wirakartakusumah, M. A. (1994). *Rekayasa Proses Menghadapi Tantangan Masa Depan Industri Pangan Indonesia dalam Pangan dan Gizi Ilmu Teknologi Industri dan Perdagangan*

*Internasional*. Sagung Seto bekerjasama dengan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.

*Aspergillus niger Final Risk Assessment*. (1997). <http://www.epa.gov/biotech rule/pubs/fra/fra006.htm>

Yulianto, J. (2001). *Penerapan HACCP di PT. Sari Husada*. Article Nutrition Review Edisi 12. Yogyakarta.

