

## 7. DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. dan Liviawaty, E. (1989). Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Kanisius. Yogyakarta.
- Agoes, D. dan Lisdiana. (1995). Memilih dan Mengolah Sayur. Panebar Swadaya. Jakarta.
- Aitken, A.; I.M. Mackie; J.H. Merrit and M.L. Windsor (1982). Fish Handling and Processing 2<sup>nd</sup> edition. Ministry of Agriculture Fisheries and Food. Tory Research Station. Edinburgh.
- Anonim. (1990). Manajemen Pelayanan Gizi Institusi. Proyek Pengembangan Pendidikan Tenaga Gizi Pusat Kerja sama dengan Akademi Gizi, Departemen Kesehatan. Jakarta.
- Aminah, N.S. (1997). Penentuan Kadar Histamin Serta Mikroflora Pada Ikan Laut. [http://www.litbangdepkes.go.id/ekologi/abstrak\\_1996-1997.htm](http://www.litbangdepkes.go.id/ekologi/abstrak_1996-1997.htm)
- Anonim. (2001). Draft Modul Pelatihan Penerapan HACCP pada Perusahaan Makanan Untuk Menjamin Keamanan Makanan. PAU Pangan dan Gizi UGM dan Sustainable Indonesia Growth Alliance (siaga). Yogyakarta.
- Anonim. (2002). Hasil Laut Akibatkan Alergi. <http://warintek.progressio.or.id/ttg/pangan/n-keamanan.htm>
- Astuti, S. (2002). Tinjaua Aspek Mutu Dalam Kegiatan Industri Pangan. [http://rudycr.tripod.com/sem1\\_023/sussi\\_astuti.htm](http://rudycr.tripod.com/sem1_023/sussi_astuti.htm)
- Anonim. (2003). A Risk Assessment and HACCP for the Irish Catering Industry. [http://www.science.ulst.ac.uk/food/Catering\\_HACCP.htm](http://www.science.ulst.ac.uk/food/Catering_HACCP.htm)
- Anonim. (2004). Food Service Managers. <http://www.bls.gov/oco/ocos024.htm>
- Brillantes, s.; S. Paknoi and A. Totakien. (2002). Histamin Formation in Fish Sauce Production. Journal of Food Science-Vol 67.
- Bryan, F.L. (1992). HACCP Evaluation. WHO. Geneva.
- Buckle, K. A.; R. A. Edwards; G. H. Fleet and M. Wootton. (1987). Ilmu Pangan. Penerbit Universitas Indonesia. Jakarta.
- Fardiaz, S. (1994). Pengendalian Keamanan dan Penerapan HACCP dalam Perusahaan Jasa Boga. Ulasan Ilmiah Buletin Teknologi & Industri Pangan Vol V No.3 Desember 1994

\_\_\_\_\_ (1996). Prinsip HACCP dalam Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Bogor.

Forsythe and Hayes, P.R. (1998). Food Hygiene, Microbiology and HACCP. 3<sup>th</sup> Edition. An Aspen Publish Inc. Gaitherburg, Maryland.

Hayes, P.R. (1995). Food Microbiology and Hygiene. Champman & Hall. London.

Hermayani, E.; R. Keswandani; T. Utami dan S. Raharjo. (1997). Potensi Kontaminasi *Salmonella sp.* Dan Identifikasi Titik Kendali Kritis Pada Produk Daging dan Ikan Dalam Usaha Jasa Boga.

Hoseney, R. C. (1994). Cereal Science and Technology second edition. American Association of Cereal Chemists, Inc. USA.

Jardine N, and Schothorst, M.V. (1997). A simple Guide to Understanding and Applying The Hazard Analysis Critical Control Point Concept. 2<sup>nd</sup> Edition. ILSI Europe

Jenie, B. S. L. and Fardiaz, S. (1989). Uji Sanitasi Dalam Industri Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB.

Lampert, L.M. (1975). Modern Dairy Product. Chemical Publishing Corporation. New York.

Mallett, C.P. (1993). Frozen Food Technology. Blackie Academic and Profesional. London.

Martin, R.E. et al. (1997). Fish Inspection Quality Control and HACCP. Thechnomic Publishing Copany, Inc. USA.

Moehy, S. (1992). Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Bhratara. Jakarta.

Moeljanto. (1992). Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan. Panebar Swadaya. Jakarta.

Mortimore, S. & Wallace, C. (1998). HACCP A Practical Approach. Second Edition. An Aspen Publish Inc. Gaitherburg, Maryland.

Muchtadi, D. (1992). Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah. Depdikbud, Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, PAU Pangan dan Gizi IPB.

Pearson, A.M. & Dutson, T.R. (1999). HACCP in Meat, Poultry and Fish Processing. An Aspen Publish Inc. Gaitherburg, Maryland.

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

Ray, B. (1996). *Fundamental Food Microbiology*. CRC Press, Inc. London.

Sari, T.W. dan Yuliati, L.N. (2001). Aspek Keamanan Pangan Dari Ayam Panggang di Restoran Tradisional Sunda. *Media Gizi dan Keluarga* Desember 2001, XXV (2):35-44

Shapton, D. A. and Shapton, n. f. (1991). *Safe Processing of Foods*. Butterworth Heinemann. London.

Smith, D.S.; J.R. Cash; W.K. Nip and Y.H. Hui. (1997). *Processing Vegetables*. Technomic Publishing Co, Inc. Zwitserland.

Soeparno. (1994). *Ilmu dan Teknologi Daging*. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.

Supardi, I. dan Sukamto. (1999). *Mikrobiologi Dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Alumni. Bandung.

Sutrisno, C. T. (2002). *Teknologi Penyediaan Air Bersih*. PT. Rineka Cipta. Jakarta.

Syarief, R. dan Halid, H. (1993). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. PAU Pangan dan Gizi IPB.

Wahono, T. (2002). Pengembangan Model Generik HACCP Untuk Industri Pangan Skala Kecil dan Menengah. Seminar Nasional PATPI. Malang.

Winarno F.G. (1994). *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

\_\_\_\_\_ (1994). *Bahan Tambahan Makanan dan Kontaminan*. Pustaka Sinar Harapan. Jakarta.

\_\_\_\_\_ (1993). *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

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