

**DAFTAR PUSTAKA**

- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Bumi Aksara. Jakarta, hal 120-137.
- Ali, M. 2010. Peran Proses Desinfeksi dalam Upaya Peningkatan Kualitas Produk Air Bersih. Surabaya. UPN Press.
- Badan Standardisasi Nasional. 1994 Sardin Media Saus Tomat dalam Kaleng. SNI No. 01-3548-1994. <http://sisni.bsn.go.id/> diakses pada tanggal 8 November 2014.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Ikan Segar-Bagian 1: Spesifikasi. SNI No. 01-2729.1-2006. <http://sisni.bsn.go.id/> diakses pada tanggal 8 November 2014.
- Entjang, I. 2000. Ilmu Kesehatan Masyarakat. PT. Citra Aditya Bakti. Bandung.
- Forsythe, S. J., and P.R. Hayes. 1998. Food Hygiene, Microbiology and HACCP. Third edition. Aspen Publishers, Inc. Gaithersburg, Maryland.
- Jodi, E. N. 2001. Aplikasi Good Manufacturing Practices pada Produk Instant Noodles di PT. Sentrafood Indonusa Karawang. Skripsi. Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Mahendra, T. N. 2005. Evaluasi Risiko Bahaya Keamanan Pangan (HACCP) Tuna Kaleng Dengan Metode Statistical Process Control. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Manengkey, N. 2014. Analisis Sistem Pengendalian Intern Persediaan Barang Dagang dan Penerapan Akuntansi Pada PT. Cahaya Mitra Alkes Jurnal Emba. Universitas Sam Ratulangi Manado. Vol.2 No.3.
- Marriot, N. G and R.B Gravani. 2006. Principles of Food Sanitation. USA. Springer.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 1990. Syarat-Syarat Dan Pengawasan Kualitas Air. Permenkes : No. 416 Tahun 1990. <http://pppl.depkes.go.id/> diakses pada tanggal 8 November 2014.
- Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia. 2007. Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi : No. Kep. 01/MEN/2007.
- Nazir, M. 2011. Metode Penelitian. Ghalia Indonesia. Bogor.

- Nuryani, Ag. B. 2006. Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku Dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (Studi Kasus Di Kota Semarang Dan Kabupaten Cilacap). Tesis. Universitas Diponegoro.
- Purnawijayanti, H A. 2001. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta.
- Rina, A. 2008. Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan pada Perusahaan Jasa Boga. Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional. Vol. 2, No. 6.
- Rauf, R. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP. Yogyakarta. Graha Ilmu. Hal 1-18.
- Sangadji, E. M dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian-Pendekatan praktis dalam Penelitian. Andi. Yogyakarta. Hal 171-172.
- Schmidt, R. H. 1997. Basic Elements of a Sanitation Program for Food Processing and Food Handling. University of Florida.
- Soekarto, S. T. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Direktorat Jendral Pendidikan Atas PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Susiwi. 2009. Dokumentasi SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) S P O Sanitasi. Handout. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Slamet, S. 2002. Kesehatan Lingkungan. UGM Press, Yogyakarta.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Jakarta. PT. Bumi Aksara.
- Ullyna, P. N. 2014. Pengolahan Surimi Beku dari Ikan Kurisi (*Nemipterus* sp) di PT. Bintang Karya Laut Rembang. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Utami, R. 2012. Karakteristik Pemanasan pada Proses Pengalengan Gel Cincau Hitam (*Mesona palustris*). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Widodo, J. 2001. Pengamatan Sanitasi dan Higiene di Unit Pengolahan PT. Maya Muncar. Jakarta 20: 9-17.
- Wulandari, D. A., I. W. Abida., A. F. 2009. Kualitas Mutu Bahan Mentah dan Produk Akhir pada Unit Pengalengan Ikan Sardine Di PT. Karya Manunggal Prima Sukses Muncar Banyuwangi. Jurnal Kelautan. Universitas Trunojoyo. Volume 2, No.1 April 2009 ISSN : 1907-9931.