

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. dan Liviwyaty E. 1993. Pengawetan dan Pengolahan Ikan. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Arisman. 2009. Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi. Jakarta
- Chandra, B. 2006. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Yohanes Duta Kurnia Utama. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. 1998. Standar Pelayanan dan Asuhan Keperawatan di Rumah Sakit. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Direktorat Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Peikanan. 2008. Peraturan Direktur Jenderal Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perikanan Selaku Otoritas Kompeten Nomor: PER.130/DJ-P2HP/2008 tentang Pedoman Teknis Penerapan Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan. Jakarta.
- Direktorat Mutu dan Pengolahan Hasil Perikanan. 2003. Petunjuk Teknik Operasi Sanitasi di UPI pada Usaha SKM, Dirjen Perikanan Tangkap, Jakarta.
- Djaelani, A R. 2013. Teknik Pengumpulan Data dalam Penelitian Kualitatif. Semarang: FPTK IKIP Veteran.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 2000. Pedoman Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) Berdasarkan Konsepsi HACCP. Jakarta. Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil
- Ircham, M. 2004. Menjaga Kesehatan Rumah dari Berbagai Penyakit. Penerbit Fitramaya, Yogyakarta.
- Keputusan Menteri Kelautan Dan Perikanan Republik Indonesia Nomor KEP. 01/MEN/2007 tentang Persyaratan Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan pada Proses Produksi, Pengolahan dan Distribusi.
- Kotler, P. 2005. Manajemen Pemasaran. Jakarta: Prenhalindo, 11(2).
- Masrifah, E., Bambang P. N. dan Anggraini S. 2015. Kesesuaian Penerapan Manajemen Mutu Ikan Pindang Bandeng (*Chanos chanos*) terhadap Standar Nasional Indonesia. Manajemen IKM, 10(2): 163-172.
- Moeljosoedarmo, S. 2008. Higiene Industri. Balai Penerbit FKUI. Jakarta.
- Pitojo, S. dan Eling P. 2003. Deteksi Pencemar Air Minum. Penerbit CV Aneka Ilmu Semarang-Demak, Cetakan 1.
- Rauf, R. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP. Graha Ilmu. Yogyakarta.

- Sangaji, E. M. dan Sopiah. 2010. Metodologi Penelitian. Andi. Yogyakarta.
- Suma'mur. 2006. Higiene Perusahaan dan Kesehatan Kerja. Sagung Seto. Jakarta.
- Susanto, T. dan Sutjipto. 1994. Pengemasan dan Penyimpanan. Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.
- Susianawati, R. 2006. Kajian Penerapan GMP dan SSOP pada Produk Ikan Asin Kering dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kabupaten Kendal. Tesis. Universitas Doponegoro. Semarang. 171 hal.
- Susiwi, S. 2009. Handout Cara Pengolahan Pangan Yang Baik. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sutrisno. 2004. Teknologi Penyediaan Air Bersih. Penerbit Rineka Cipta. Jakarta.
- Syaiful, M., A. Intan., D. Andriawan. 2014. Efektivitas Alum dari Kaleng Minuman Bekas sebagai Koagulan untuk Penjernihan Air. Teknik Kimia, 20 (4).
- Triharjono, A., Probowati dan Fakhry. 2013. Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedures* Kerupuk Amplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Agrointek*, 7(2): 77-81.
- Widodo, L., N. Erni., R. S. Nuranisa. 2013. Usulan Perbaikan Rancangan Tata Letak Penyimpanan Bahan Baku Berdasarkan Kriteria Pemakaian Bahan. *Al-Azhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, 2(2).
- Winarno, F.G. 1994. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2002. *GMP* Cara Pengolahan Pangan yang Baik. M-Brio Press. Bogor.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2004. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. M-Brio Press, Bogor.
- Wiriyanti, J. dan Witjaksono. 2001. Konsepsi HACCP. Jakarta.