

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, T. dan Ririh, Y. 2014. Penerapan *Good Manufacturing Practices* pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya. Diakses pada hari Rabu 11 Juli 2018.
- Andriyan. 2008. Bahan Tambahan Makanan. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Anni, A. 2008. Manajemen Mutu Terpadu. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Ambarsari. 2015. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- De Man. 2002. Peran Pangan dan Gizi Untuk Kualitas Hidup. PT. Grasindo. Jakarta.
- Ginting. 2007. Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit: Kanisius. Yogyakarta.
- Haryani dan Wibowo. 2014. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati. PAU. Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hermansyah, M. 2013. *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practices (GMP)*. Universitas Brawijaya. Fakultas Teknik. Malang.
- Ikeme. 2008. Teknologi Limbah. Fakultas Pertanian Jember. Jember.
- Jatmiko dan Estiasih. 2014. Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- James, E, K. 2000. HFS dan Industri Kayu Lainnya. Gramedia. Pustaka Utama. Jakarta.
- Kartika, S. 2006. Sanitasi dalam Industri Pangan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kurniawan. 2005. Pengantar Ilmu Pangan Nutrisi dan Mikrobiologi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Unggas. ebookPangan 2009. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/pengolahan-unggas.pdf> diunduh 28 Mei 2015.

- Kementerian Perindustrian. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Jakarta: Menteri Perindustrian RI.
- Mahmud, M. 2001. Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Direktorat Bina Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga, Fakultas Pertanian. Bogor : IPB
- Maryani. 2011. Penelitian Pengganti BTM yang Mengandung Boraks untuk Pembuatan Kerupuk dan Mie. Laporan Proyek PPIHP 1991/1992. Bogor : BBIHP.
- Muhandri, Kadarisman. 2008. Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. IPB Press. Bogor.
- Mahdar, D. Ridwan, I. Iskandar, R. dan Suryaseca, Y. 1992. Penelitian Pengganti BTM yang Mengandung Boraks untuk Pembuatan Kerupuk dan Mie. Laporan Proyek PPIHP 1991/1992. Bogor : BBIHP.
- Manulang. 2002. Mutu Arang Aktif Serbuk Gergaji Kayu. Pusat Litbang Hasil Hutan Bogor. Bogor.
- Na'im. 2015. Perencanaan Unit Pengolahan. Fakultas Pertanian Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Nurdiansyah, A. 2010. Evaluasi Aplikasi GMP dan SSOP serta Penyusunan HACCP Plan pada Produksi Yoghurt Drink di PT Indolakto *Factory* Pandaan, Pasuruan. Skripsi. Program Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Hal 171.
- Pragana, A. 2010. *Good Manufacturing Practices (GMP) of Food Industry Cara Produksi Makanan Yang Baik (CPMB)*. Jakarta
- Puspasari. 2007. *Produktivitas dan Manajemen*. Dewan Produktivitas Nasional dan The Asia Foundation. Jakarta.
- Purnawijayanti. 2013. Perencanaan dan Pengendalian Produksi. Guna Widya. Surabaya.
- Ratnawati. 2009, Analisis zat warna *tartrazin* pada minuman orso dengan metoda spektrofotometri UV-Vis di Pasar Induk Brebes., *Pharmacy*, 6 (1), 94-102.
- Rosmeri, M. 2013. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI Press. Jakarta.

- Sutrisno. 2009. Ilmu Gizi. Jilid I. Dian Rakyat. Jakarta.
- Suryantoro. 2007. Praktek Pengolahan Pangan Yang Baik. Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Bagi Staf Pengajar. Kerjasama Pusat Studi Pangan dan Gizi (FNS)-IPB dengan Dirjen Dikti. Bogor.
- Suyanti. 2008. Membuat Mi Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Widyaningsih, T.W, dan E. S. Murtini, 2006. Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan Mie. Trubus Agirasana, Surabaya.
- Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan Dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.