

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., S. Rakhmadiono, dan Widjanarkoz, S.B. 2001. *Kajian Aplikasi Hidrokoloid dan Pemanis pada Peristiwa Sineresis dan Kualitas Jelly Sirsak*. www.brawijaya.ac.id/virtual_library/mlg_warintek. Diakses tanggal 2 Oktober 2019.
- Affandi, Y. M. S., Miskandar, M. S., Aini, I. N., dan Habi, M. D. N.2003. *Palm-Based Non-Hydrogenated Creamer*. www.mpob.my/bsJPGutama. Diakses tanggal 1 Oktober 2018
- Afrianto, Eddy. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid II*. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Alegantina, S., Ani, Isnawati, D., Mutiatikum. 2008. *Sarana Produksi pada Beberapa Pabrik Makanan dan Pengujian utu Makanan*. Media Litbang Kesehatan. Vol XVIII No. 4.
- Alfiza, I.S. 2017. *Kualitas Mikrobiologi Sediaan Parasetamol Sirup yang Beredar di Apotek di Wilayah Kabupaten Purbalingga*. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Ardian,J. 2006. *Pengembangan Produk Krimer Non-Susu (Non-Dairy Creamer) Berbasis Kelapa Sawit*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Arpah, M. 1993. *Pengawasan Mutu Pangan*. Bandung : Transito
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Edisi Revisi. Jakarta:Universitas Indonesia
- Barbosa C., Gustavo V., Enrique O. R., Pablo J., and Hong Y. 2005. *Food Powders: Physical Properties, Processing, and Functionality*. Kluwer Academic/Plenum Publishers. New York.
- B POM RI. 2009. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.06.1.52.4011 tentang Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia dalam Makanan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.

- B POM RI. 2013. *Peraturan Kepala Badan POM Republik Indonesia No. 16 tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Garam Pengemulsi*. Badan POM
- B POM RI. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikrobiologi Dalam Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *SNI 01-4444-1998 : Krimer Nabati Bubuk*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 4444:2009. Krimer Nabati Bubuk*. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta.
- Basiron, Y., Jalani, B.S., and Weng, C.K., (2000). *Advances Oil Palm Research*. Volume. Malaysian Palm Oil Board. Malaysia.
- Bastian, F. 2011. *Buku Ajar Teknologi Pati dan Gula. Makassar: Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan*. Fakultas Pertanian. Universitas Hasanuddin. Makassar
- Belitz, H.D., and Grosch. 1999. *Food Chemistry*. Berlin: Springer.
- Bolt, G. H., Bruggenwert, M.G.M., and Kamphorst, A. 1967. *Adsorption of Cations by Soil*. Amsterdam: Elsevier Sci.
- Brooks, G.F., Butel, J.S, Ornston, L.N., 2008, *Jawetz, Melnick & Adelberg Mikrobiologi Kedokteran* (terj.) Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta:
- Brown, A. C. 1999. *Understanding Food: Principles and Preparation*. United States: Wadsworth Publ. Co. Belmont, California.
- Buckle, K.A., Edward, R.A., Fleet G.H., dan Wootton. 2007. *Ilmu Pangan*. Edisi ke-4. Terjemahan: Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Buckle, K.A. 1987. *Ilmu pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Cakebread, S.H. 1995. *Sugar and Chocolate Confectionery*. London: Oxford University
- Cappuccino, J.G., and Sherman, N. 2001. *Microbiology: A Laboratory Manual*. The Benjamin/Cummings Publishing Company, Inc. Clifornia.

- Channainah and Lakshmikantha. 2017. *Environmental Monitoring Program: An Early Warning System for Microbiological Hazards*. AIB INTERNATIONAL.
- Collins, C. H., Lyne, P. M., Grange, J. M., dan Falkinham III, J.O. 2004. *Microbiological Methods Ed. 8*, Oxford University Press, New York.
- Corn Refiners Association Inc. 2000. *Food Safety Information Papers*. White Technical Research Group.217/795-4437.
- Early,R.1998. *The Technology of Dairy Product*. New York : Blackie Academic and Profesional.
- Edwards, R. A.1978. *Consumer needs and food standards*. Food Technol. Austral.29(6), pp213 – 216
- Etikasari.Y.,Tuahu, A.R.,Rusy dan Laksomono W. 2009. *Pengaruh Tekanan Reverse Osmosi pada Pengolahan Air Payau Menjadi Air Bersih*. Envirotek: Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan Vol.2 No.1
- Fardiaz, S. 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Edisi Pertama Cetakan. Jakarta: Raja Grafindo Persada
- Fennema,O.R.1996. *Food Chemistry*.New York: Marcel Dekker Inc.
- Hasibuan, H.A. dan Nuryanto, E. 2009. *Kajian Kandungan P, Fe, Cu, dan Ni pada Minyak Sawit, Minyak Inti Sawit dan Minyak Kelapa selama Proses Rafinasi*. Jurnal Standardisasi. 13(1) : 67-71.
- Herendra. 2009. *Pengaruh proses distribusi terhadap peningkatan angka kuman pada susu sapi segar di peternakan Ram Kecamatan Mojosongo Kabupaten Boyolali*. Skripsi. Fakultas Kedokteran, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Kartika, R. 2000. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. UGM. Yogyakarta
- Kelly, P. M. 1998. *Coffee Stability of Dried Creamers*. Moorepark: The Science of Farming and Food
- Kristanti, N. D., Warnaen, A., Daning, D. N. A. 2017. *Titik Kontrol Kritis Pada Pengolahan Susu Pasteurisasi Di Koperasi Unit Desa (KUD) Dau Kabupaten Malang*. Sains Peternakan Vol. 15 (1), Maret 2017: 1-7
- Marasahi. 2011. *Pengenalan Alat Mikrobiologi Dasar*. <http://Sarifmahasari.wordpress.com/pengenalan-alat-mikrobiologidasar/>, diakses pada tanggal 20 oktober 2019.

- Masters, K. 1997. *Spray Drying Hand Book*. New York : John Willey and Sons Co. Meyers, F.E. and Stephens, M.P. 2000. *Manufacturing Facilities Design and Material Handling*, Prentice Hall Inc. New Jersey.
- Microgen Bioproducts Ltd. 2008. *A Guide to Environmental Microbiological Testing for the Food Industry*. Camberley; England
- Minifie, B.W. 1999. *Chocolate, cocoa and Confectionary Science and Technology*. New York : The AVI Publ.
- Murhadi, Zuidar, A.S., dan Rahman, A. (2010). Yield and antibacterial activities of crude ethanolysis products of PKO produced on different temperatures reaction. Oral Presentation on International Seminar: Emerging Issues and Technology Developments in Food and Ingredients. 29-30 September 2010. Jakarta.
- Naution, M.Z. 2010. *Pemisahan dan Karakterisasi Emulsifier dalam Minyak Cacing Tanah (*Lumbricus rubellus*)*. Jurnal Teknologi Industri Pertanian Vol.13 No.3.
- Ngastiyah. 2005. *Asuhan Keperawatan Penyakit Dalam*. Edisi I. Jakarta: EGC.
- Patching, J. W. & Rose, A. H. 1970. *The Effects and control of temperature*. Dalam: Norris, J. R. & D. W. Ribbons (eds.). 1970. *Methods in microbiology* volume 2.
- Peraturan Menteri Kesehatan. 2011. *Nomor 1096 Tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga*.
- Pitaloka, A.B., Hidayah, N.A., Saputra A.H.S., dan Nasikin, M. 2015. *Pembuatan CMC dari Selulosa Enceng Gondok dengan Media Reaksi Campuran Larutan Isopropanol-Isobutanol untuk Mendapatkan Viskositas dan Kemurniaan Tinggi*. Jurnal Integrasi Proses.-5(2). 108-114.
- Prasetya, Hery. 2009. *Manajemen Operasi*, Yogyakarta; Medpress.
- Prawirosentono, S. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu. Total Quality Management Abad 21 (Studi dan Kasus)*. Edisi ke-2. Jakarta : Bumi Aksara
- Purnawijayanti, A.H, 1999. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Putri, H.L.R., Hidayati, A., Widyaningsih, T.D., Wijayanti. N., dan Maligan. J.M. 2016. *Pengendalian Kualitas Non Dairy Creamer Pada Kondisi Proses*

- Pengeringan Semprot Di PT.Kievit Indonesia*. Malang: Universitas Brawijaya Malang.
- Siswanti, Retina. 2004. *Penerapan Prinsip Sanitasi dan Hygiene dalam Industri perikanan*. Departemen Pendidikan Nasional.
- Richards, G. 2014. *Warehouse Management : A Complete Guide To Improving Efficiency And Minimizing Costs In The Modern Warehouse*. United States: Kogan Page Limited.
- Safitri,F., Yunianta, Indria, P. 2013. *Pengaruh Penambahan Pati Termodifikasi pada Non Dairy Creamer terhadap Stabilitas Emulsi dan Sodium Caseinate*.Jurnal Pangan dan Agro Industri 1(1):1-14
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar-dasar dan Standarisasi Mutu Pangan dan Gizi*. Bogor : Intitut Pertanian Bogor.
- Spicer, A. 1974. *Advances in Pre-concentration and Dehydration of Food*. App. Sci.Publ. Ltd., London.
- Sulastri, Yeni. 2010. *Sintesis Methyl Ester Sulfonic Acid (MESA) Dari Crude Palm Oil (CPO) menggunakan Single Tube Falling Film Reactor*. Tesis. Bogor : Institute Pertanian Bogor.
- Suprpti, L. 2005. *Dasar-dasar Teknologi Pangan*. Vidi Ariesta. Surabaya.
- Suripto, Syamsul, M., Yandra, A. 2013. *Pengembangan Gula Cair Berbahan Baku Ubi Kayu Sebagai Alternatif Gula Kristal dengan Pendekatan Sistem Inovasi*. Jurnal Teknik Industri ISSN:1411-6340
- Susana, T. 2003. *Air Sebagai Sumber Kehidupan*. Oseana Vol. 28 No.3
- Tham, J. 2012. *Extended Spectrum Beta Lactamase Producing Enterobacteriaceae: Epidemiology, Risk Factors and Duration of Carriage*. Lund University. Available from: <http://lup.lub.lu.se/record/3045564/file/3045665.pdf>. Diakses pada tanggal 3 oktober 2019.
- Tjokroadikoesoemo, P. S. 1986. *High Fructose Syrup dari Industri Ubi Kayu dan Lainnya*. Gramedia. Jakarta.
- Tompkin, R. B. 2002. *Control of Listeria monocytogenes in the foodprocessing environment*. J. Food Prot. 65:709–725.
- U.S. Food and Drug Administration. 2015. *FSMA final rule for preventive controls for human food*. Current good manufacturing practice and hazard analysis and risk-based preventive controls for human food.

- Webber, Roxanne. 2008. *What Is Non-Dairy Creamer*. www.chow.com. Diakses pada 2 oktober 2019.
- Widiyanti, N. L. P. M., dan Ristanti, N. P. 2004. *Analisis Kualitatif Bakteri Coliform pada Depo Air Minum isi ulang di kota Singaraja Bali*. Jurnal Ekologi Kesehatan. Vol 3(1), pp 64-73.
- Zendrato R. R. P., Santosa, B., dan Kurniati, N. 2008. *Perancangan Sistem Pengendalian Kualitas Menggunakan Goal Programing dengan Satisfaction Function dan Fuzzy Goal Programing*. Jurnal Kimia dan Teknologi. ISSN 0216 – 163 X.