

DAFTAR PUSTAKA

- Anggadiredja, J.T., Zatnika, A., Purwoto, H., dan Istini, S., 2002. Rumput Laut, Penebar Swadaya, Jakarta
- Anggadiredja, J. T. 2009. Rumput Laut : Pembudidayaan, Pengolahan dan Pemasaran Komoditas Perikanan Potensial. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Arisman. 2009. Jakarta Keracunan Makanan.: EGC.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-2802-1995. Agar-Agar Tepung . Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [CAC] Codex Alimentarius Commission. 2003. Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969, Rev. 4. <http://www.fao.org/docrep/006/y5307e/y5307e02.htm>. Diakses pada 2 Juni 2020.
- Deswanti, Ratih. 2013. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point.) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Dewanti, R. 2013. HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. PT. Dian Rakyat, Jakarta.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 2000. *Pedoman Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) Berdasarkan Konsep HACCP*. Jakarta: Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil.
- Distantina, S., D.R. Anggraeni, L.E. Fitri. 2008. Pengaruh Konsentrasi dan Jenis Larutan Perendaman terhadap Kecepatan Ekstraksi dan Sifat Gel Agar-agar dari Rumput Laut *Gracilaria verrucosa*. Jurnal Rekayasa Proses, Vol. 2. No. 1.
- Kartika, B. 1991. Sanitasi dalam Industri Pangan. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Komarawidjaja. 2005. Rumput Laut *Gracilaria* sp Sebagai Fitoremediasi Bahan Organik Perairan Tambak Budidaya. Jurnal Teknologi Lingkungan. Vol. 6. No. 2.
- Komarawidjaja, W dan Kurniawan A. 2008. Tingkat Filtrasi Rumput Laut (*Gracilaria* sp.) terhadap Kandungan Ortofosfat (P_2O_5). Jurnal teknik Lingkungan, Vol. 9. No. 2.
- Koswara, S. 2009. *HACCP dan Penerapannya pada Produk Bakeri*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/haccp-dan-penerapannya-dalam-industri-bakery.pdf>. Diakses pada 2 Juni 2020.
- Muhandri, T dan Kadarisman D. 2008. Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. Bogor: IPB Press

- Murdinah. 2013. Membuat Agar dari Rumpun Laut *Gracilaria sp.*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pustaka Swallow Globe. 2009. Eksotika Agar-agar Ragam Minuman Segar Aneka Es Campur dan Minuman Hangat dari Agar-agar. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Salamah, *et al.* 2006. Pemanfaatan *Gracilaria sp.* dalam pembuatan permen jelly. Buletin Teknologi hasil Perikanan, Vol. 9. No. 1.
- Sanger, *et al.* Potensi Beberapa Jenis Rumpun Laut Sebagai Bahan Pangan Fungsional, Sumber Pigmen Dan Antioksidan Alami. Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, Vol. 21. No.2
- Standar Nasional Indonesia. 1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Departemen Perindustrian Indonesia. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Stauffer, C.E. 1988. Quality Assurance of Food Ingredients, Processing and Distribution. Food and Nutrition Press. inc. USA
- Subaryono, *et al.* 2003. Panduan Pengolahan Pangan yang Baik Bagi Industri Rumah Tangga. Jakarta.
- Sudarmaji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Jurnal kesehatan Lingkungan, Vol. 1. No. 2.
- Sumantri, Arif. (2015). Kesehatan Lingkungan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Suparmi. 2009. Mengenal Potensi Rumpun Laut Kajian Pemanfaatan Sumber Daya Rumpun Laut dari Aspek Industri dan Kesehatan. Sultan Agung, Vol 44. No. 118.
- Tanjong S. D. 2013. Implementasi Pengendalian Kualitas Dengan Metode Statistik Pada Pabrik Spare Parts C.V. Victory Metalurgy Sidoarjo. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Negeri Surabaya Vol 2. No. 1.
- Thaheer. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Widyastuti, S., 2008. Pengolahan pasca panen alga hijau Strain Lokal Lombok menjadi karagenan dengan metode pengendapan etanol dan isopropanol. Majalah Ilmiah Oryza Universitas Mataram, Vol. 7. No. 3.
- Winarno, F.G. 2002. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan. Bogor : M-Brio Press.
- Wursanto. 2007. Dasar-Dasar Ilmu Organisasi. Yogyakarta : Andi.
- Yolanda, T. N. 2018. Proses Ekstraksi dan Karakterisasi Fisika Kimia Bubuk Agar *Gracilaria sp.* Skala laboratorium di PT. Java Biocolloid Surabaya. Journal of Marine and coastal, Vol. 7. No. 3.