

DAFTAR PUSTAKA

- AAK. 1989. Kedelai. Kanisius. Yogyakarta. Hal: 79.
- Adam, M dan Y. Motarjemi. 2004. Dasar – Dasar Keamanan Pangan untuk Petugas Kesehatan. Peterjemahan : Maria A. Wijayarini. EGC. Jakarta.
- Ahmadi, K dan Estiasih, T. 2009. Teknologi Pengolahan Pangan. Bumi Aksara. Jakarta.
- Ariaini, Neichita Ayu. 2012. Pengaruh Pemberian Pupuk Hayati Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Produksi Tanaman Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*). *Skripsi*. Universitas Airlangga.
- Astawan, M dan M.W. Astawan. 1991. Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna. CV Akademika Pressindo. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1995. Standar mutu kacang tanah. SNI 01-3921-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1996. Kacang Garing (SNI 01-4301-1996). BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2010. Garam (SNI 01-3556-2010). BSN, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik [BPS]. 2019. Data Produksi Kacang Tanah. Online : www.bps.go.id diakses pada tanggal 15 Agustus 2019
- BRKP. 2001. *Proceeding Forum Pasar Garam Indonesia*. Jakarta: Departemen Kelautan Dan Perikanan. Hal: 1 – 18.
- Brown, H. Douglas. 2000. Principles of Language Learning and Teaching. 4 th. Edition. New York: The Free Press
- Buckle, K.A., Edwards, G.H. Fleet, dan H. Wooton. 2010. Ilmu Pangan (Terjemahan). Jakarta: Universitas Indonesia. Hal: 97 – 98.
- Daulay, S., S. 2000. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan*. Widyaiswara Madya Pusklat Industri.

- Dewandari, Kun Tanti. 2010. Studi Penerapan HACCP pada Pengolahan Sari Buah Jeruk Siam. *Jurnal Standardisasi* Vol. 12, No. 1, Hal: 43 – 49.
- Ebel, Eric D and Williams, Michael S. 2012. *Simplified Framework For Predicting Changes In Public Health From Performance Standards Applied In Slaughter Establishments*. *Food Control Journal*. Vol. 28, No. 2 Hal: 250 – 257.
- Fardiaz, S. 1996. Prinsip HACCP dalam Industri Pangan. Jurusan TPG. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor. Hal: 11.
- Fitri, Nurul. 2017. Sintesis Kristal Tawas Dari Limbah Kaleng Bekas. Skripsi. Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alaudin : Makassar.
- Haribi R dan Yusrin. 2008. Konsentrasi Aluminium pada Ikan Asap yang Direndam dalam Larutan Tawas. *Prosiding Nasional*. Vol. 1, No. 1, Hal: 286 – 296.
- Hariyadi, Purwiyatno dan Ariyanti Hartari. 2013. Modul I : Pembersihan, Sortasi, dan Grading dari Satuan Operasi Industri Pangan. Hal: 17 – 29.
- Haryadi, R.D. (2001). Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP). Makalah Training HACCP, Bogor
- Haryoto. 2009. Membuat Aneka Olahan Kacang Tanah. Kanisius. Yogyakarta. Hal: 23.
- Koswara, S. 2009. HACCP dan Penerapannya Pada Produk Bakteri. eBookPangan.com.
- Marwati., Rahayu, E.S dan Indrati, R. 2008. Reduksi Aflatoksin B₁ (AFB₁) Dengan Perebusan Dalam Larutan Kapur Pada Pembuatan Enting – Enting. *Jurnal Agritek*. Vol 28, No. 4, Hal: 162 – 166.
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia (PERMENPERIN). 2016. Pemberlakuan Standar Air Nasional Indonesia, Air Mineral, Air Demineral, Air Mineral Alami, dan Air Minum Embun Secara Wajib Nomor 78/ M-IND/ PER/ 11/ 2016. PERMENPERIN. Jakarta.

- Pulungan, Amanda Desviani. 2012. Evaluasi Pemberian Dosis Koagulan Aluminium Sulfat Cair dan Bubuk pada Sistem Dosing Koagulan di Instalasi Pengolahan Air Minum PT. Krakatau Tirta Industri. Skripsi. Departemen Teknik Sipil dan Lingkungan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Raharjo, Sri. 1998. Integrasi Penerapan HACCP dan ISO 9000 dalam Industri Pangan. *Jurnal Teknologi Pertanian* Vol. 18, No. 3.
- Rahmianna, A. A., Purnomo, Joko dan Harnowo, Didik. 2015. Pemanfaatan Biji Keriput Kacang Tanah Sebagai Benih. Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi Malang.
- Rosdaneli,Hasibun. 2005. Proses Pengeringan. Program Studi Teknik Kimia Fakultas Teknik Sumatra Utara.
- Sembiring, R., Sipayung, R. dan Sitepu, F.E. 2014. Pertumbuhan Dan Produksi Kacang Tanah Dengan PemberianKompos Tandan Kosong Kelapa Sawit Pada Frekuensi Pembumbunan Yang Berbeda. *Jurnal Online Agroekoteknologi*. Vol. 2, No. 2, Hal: 598 – 606.
- Setiyo, Y. 2003. Aplikasi Sistem Kontrol Suhu dan Pola Aliran Udara pada Alat Pengering Tipe Kotak untuk Pengeringan Buah Salak, Pengantar Falsafah Sains. Program Pascasarjana Institut Teknologi Bandung, Bandung.
- Sudarmadji. 2015. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Universitas Airlangga.
- Suklan, H. (1998). Pedoman Pelatihan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) untuk Pengolahan Makanan. Jakarta: Depkes RI
- Suprpto. 1993. Bertanam kacang tanah. Penebar Swadaya. Jakarta. Hal: 33.
- Sutrisno. 2004. Studi Dosis Pupuk dan Jarak Tanam Kacang Tanah (*Arachis hypogaea L.*). Kantor Litbang Kabupaten Pati.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Bumi Aksara, Jakarta. Volk, W. M.

- Warisno. 2004. Membuat Aneka Olahan Kacang Tanah. Agromedia Pustaka : Jakarta. Hal: 9.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta. Hal: 41.
- Wiryanti, J dan H. T. Witjaksono. 2001. Konsepsi HACCP. Jakarta.
- Yulianto, Muh. 2009. Proses Produksi Kacang Garing. Tugas Akhir, Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret : Surakarta.
- Yulifianti, Rahma, B.A. Susila Santosa, dan Sri, Widowati. 2015. Teknologi Pengolahan dan Produk Olahan Kacang Tanah. Balitkabi No.17.