

## DAFTAR PUSTAKA

- Afianti, F. 2015. Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) dan Air Terhadap Sifat Organoleptik Crackers. E-Journal Boga. Vol 4(1).
- Anonim. 2016. "Proses Pengolahan Malkist Salut Coklat di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Gresik Jawa Timur". Laporan Praktik Kerja Lapangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Artama, T. 2001. Pemanfaatan Tepung Ikan Lemuru Untuk Meningkatkan Mutu Fisik dan Nilai Gizi Crackers. Tesis. Departemen Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga Program Pascasarjana IPB. Bogor.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. Syarat Mutu Biskuit".Badan Standarisasi Nasional. Jakarta
- Bryan, F. L. 1900. *Hazzard Analysis Critical Control Point (HACCP) Concept*. Diary, Food and Environmental Sanitation. 10(7):416-418.
- Claudia, R., Estiasih T., Ningtyas, D. W. dan Widyastuti, E. 2015. Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye (*Ipomoea Batatas L.*) dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Fermentasi: Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 3(4):1589-1595.
- Codex Alimentarius Commision. 1997. *Hazard Analysis an Critical Control System and Guidelines for its Application. Alinom 97/13A*. Rome : Codex Alimentarius Commision.
- Fardiaz, S. 1996. Prinsip HACCP Dalam Industri Pangan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Friska, T. 2002. Penambahan Sayur Bayam (*Amaranthud tricolor L.* ), Sawi (*Brassica juncea L.*) dan Wortel (*Daucus carota L.*) Pada Pembuatan Crackers Tinggi Serat Makanan. Skripsi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hanny, W. 2002. Pangan Fungsional dan Kontribusinya Bagi Kesehatan. Kharisma, Women and Education. Jakarta.
- Hubies, M. 1999. Sistem Jaminan Mutu Pangan. Pengendalian Mutu dan Keamanan Bagi Staf Pengajar. Bogor : Kerjasama Pusat Studi Pangan Dan Gizi – IPB dengan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Bogor.
- Ibadurrahman, A. F. 2016. Proses Produksi Casujahe. Tugas Akhir. Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret.
- Ishak. 1995. Biokimia Pangan I. Widya Padjajaran. Bandung.
- Koswara, S. 2009. HACCP Dan Penerapannya pada Produk Bakeri. Tekpan UNIMUS. Semarang
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. Tekpan UNIMUS. Semarang

- Marsye. 1999. Pengolahan Kue dan Roti. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Mayasari, R. 2015. "Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea batatas L.*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*)". Tugas Akhir. Program Studi Teknologi Pangan. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung
- McSwanne, D., Rue, N. R. and Linton, R. 2005. Essential of Food Safety and Sanitation (4<sup>th</sup> ed) Pearson Education. New Jersey.
- Rauf, R. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Restyawati, D. T. 2011. Biskuit Cracker dengan Substitusi Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus*) Sebagai Alternatif Makanan Kecil Berprotein Tinggi. Tugas Akhir Praktek Produksi. Teknologi Hasil Pertanian USM. Surakarta.
- Setyaningsih, D., Rusli, M. S. dan Nurmalia, M. 2007. Sifat Fisikokimia dan Aroma Ekstrak Vanili. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia Vol 12(3): 173-181 ISSN: 0853-4217
- Smith, D. S. 2008. *Food Safety Guide*. Hatdwick House Group Ltd. Great Britain.
- Thaheer, H. 2005. "Sistem Manajemen HACCP". Bumi Aksara. Jakarta
- Tarau, E. 2011. Pengaruh Kombinasi Tepung Ikan Sidat (*Anguilla marmorata* (Q) gaimard) dan Tepung Terigu Terhadap Kualitas Biskuit Crackers. Skripsi. Fakultas Teknologi Universitas Atma Jaya. Yogyakarta.
- Us. Wheat Associates. 1983. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Penerbit Djawatan. Jakarta.
- Winarno, F. G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.