

## DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. (2008). *Pengawasan Mutu Bahan atau Produk Pangan*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Akhmad Syauqi, Surjowardojo P. Dan Susilorini T. E.(2018). *Effect Of Decoction Red Betel Leaves Temperature On Hazards Bacteria Staphylococcus Aureus Cause Of Mastitis In Dairy Cow* . Faculty Of Animal Science : University Of Brawijaya . (3)2
- Amrihati, S. M. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan : Kementrian Kesehatan republik Indonesia
- Andonie, R. (2012). *Kajian Pelaksanaan Keamanan Makanan Berdasarkan HACCP di MV. Samudera 02 Milik PT. Karya Jaya Samudera* (Skripsi yang tidak dipublikasi), Universitas Indonesia, Depok. Diakses dari <http://lib.ui.ac.id/abstrakp df?id=20314741&lokasi=lokal>.
- Ardyanto, T D., (2004), *MSG dan Kesehatan : Sejarah, Efek dan Kontroversinya*, Pathology Department, Tottori University School of Medicine : Japan
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Produksi Daging itik di Jawa Timur pada Tahun 2020*. Jakarta. BPS.go.id
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1998). *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-4852-1998.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2000). *SNI 01-3556-2000 – Garam Konsumsi Beryodium*. Jakarta: BSN
- Badan Standar Nasional Indonesia. (2009). *Bibit Induk (Parent Stock) Itik Alabio Jantan Muda*. SNI 7556:2009. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Codex Alimentarius Commision, (2009). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System and Guideslines for its Applocation*. Annex to CAC/RCP 1-1969, 4 edition , Rome : FAO
- Endang Mulyatiningsih. (2007). *Teknik-Teknik Dasar Memasak*. Univesitas Negeri Jogjakarta Fakultas Teknik : Jogjakarta.
- Gustiani, E. (2009). *Pengendalian cemaran mikroba pada bahan asal ternak (daging dan susu) mulai peternakan sampai dihidangkan*. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(3), 96-100
- Handayani, T. (2012). *Kajian sistem keamanan pangan untuk industri jasa boga, studi kasus pada PT.. ELN, Jakarta* (Tesis yang tidak dipublikasikan).Bogor: Institut Pertanian Bogor

- Hadipoentyanti E., A. Ruhnayat, M. Tombe, L. Mauludi, D. Manohara, dan M. Rizal. (2004). Hasil-hasil penelitian mendukung agribisnis panili. Makalah Simposium IV Hasil Penelitian Tanaman Perkebunan. Bogor.
- Hariadi.S. (1994) *Pengolahan Udang Beku*. Surabaya: Karya Anda.
- Hasibuan, Malayu. (2000). Manajemen Sumber Daya Manusia Edisi Revisi. Jakarta : PT. Bumi Aksara
- Hustiany, R. 2001. Identifikasi dan Karakterisasi Komponen off Odor Pada Daging Itik. Thesis. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Ida Untari. (2010). Bawang Putih Sebagai Obat Paling Mujarab Bagi Kesehatan. Surakarta: Muhammadiyah Surakarta. *Ilmu Keperawatan*. 7(1)
- ILSI. (1997). A simple guide to understanding and applying the Hazard Analysis Critical Control Point Conce PT. van Schothorst M., Jardine N. (eds.), International Life Sciences Institute, Washington, DC.
- International Flight Service Association. (2010). *World food safety guideline for airline catering 3rd version*. Atlanta, GA: International Flight Services Association
- I Nyoman Sucipto , Ketut Suriasih, Pande Ketut Diah Kencana. (2017). *Pengemasan pangan Kajian Pengemasan yang Aman Nyaman, Efektif dan Efisien*. Bali: Udayana University Press.
- Jorgensen, J H. *et al.* Jawetz, Melnick & Adelbeg's. (2010). *Medical Microbiology 25th edition ChaPT.er 15*. New York : McGraw Hill Companies.
- Kurniawati, N., 2010, Sehat dan Cantik Alami Berkat Khasiat Bumbu dapur, Mizan Pustaka, Bandung.
- Kusumawati, N. (2000). Peranan Bakteri Asam Laktat dalam Menghambat *Listeria monocytogenes* pada Bahan Pangan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 1(1): 14 - 28.
- Maluly HDB. (2017). Monosodium Glutamate as a Tool to Reduce Sodium in Foodstuff: Technology and Safety Apects. *Food Sci-Nutr*. 5 (1) : 1039-1048
- Maulana, K. D. (2017). Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses. *Journal of Creativity Student*, 2 : (1) 42-46.
- Meldafakhriana. (2013). *Ilmu-ilmu Pangan Dasar Dan Dan Daging Unggas*.

- Moreb, N. A., Priyadarshini, A., & Jaiswal, A. K. (2017). Knowledge Of Food Safety and Food Handling Practices amongst Food Handlers In The Republic Of Ireland. *Food Contro.l* 80: 341–349.
- Muhandri T., Kadarisman D. (2012). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. IPB Bogor (ID) : IPB PRESS.
- Muson B. Hermanus, B. P. (2015). Pengaruh Perlakuan Aerob dan Anaerob terhadap Variabel BOD, COD, pH, dan Bakteri Dominan Limbah Industri Desiccated Coconut PT. Global Coconut Radey, Minahasa Selatan. *Jurnal Ilmu Teknologi Pangan*, 3 : (2) 48-59.
- Mortimore, Sara, Carol Wallace. (2005). HACCP Sekilas Pandang (Diterjemahkan Oleh Apriningsih, SKM). Jakarta: EGC
- Nadal, A., A. Coll, N. Cook And M. Pla. (2007). A Molecular Beacon-Based Realtime Nasba Assay For Detection Of *Listeria monocytogenes* in Food Products: Role Of Target Mrna Secndary Structure On Nasba Design. *Journal. Microbiol Methods*, (68): 623 – 632.
- Nugraeni, M. (2018). *Kemasan Pangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Lapase OA, Jajang G, Wiwin T. (2016). Kualitas Fisik (Daya Ikat Air, Susut Masak, dan Keempukan) Daging Paha Ayam Sentuk Akibat Lama Perebusan. *Students e-Journal*, 5(4): 1-7
- Lin, et al. (2017). Personality-based Refinement for Sentiment Classification in. *Microbiology. Knowledge-Based Systems*.
- Nurwantoro dan Mulyani S., et al. (2003). *Buku Ajar Dasar Teknologi Hasil Ternak*. Semarang : Universitas Diponegoro
- Pratidina G.E., Santoso H., Prastawa H. (2019). Perancangan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Sistem Jaminan Halal Di UD Kerupuk Ikan Tenggiri Dua Ikan Jepara. 7(4).
- Peraturan Menteri Kesehatan RI. (2010). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010. Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum
- Peraturan Pemerintah No 35.(2021). *Perjanjian Kerja Waktu Tertentu, Alih daya, Waktu Kerja, Waktu Istirahat, dan Pemutusan Hubungan Kerja*.
- Purnomo, A, Hartatik, Khusnan, Salasia, S.I.O. dan Soegiyono, .(2006). Isolation and Characterization of *Staphylococcus aureus* of Milk of Ettawa Crossbred Goat. *Media Kedokteran Hewan*

- Putra, I. A. dan M. Masri. (2015). Artikel Penelitian Uji Efek Antibakteri Ekstrak Etanol Kulit Batang Salam {*Syzygium polyanthum* Walp} terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli* secara Invitro, 4(2) 497– 501.
- Putri Renosori, et al. (2012). Upaya Meningkatkan Pengendalian Kualitas Keamanan Pangan melalui Penerapan Prinsip Hazard Analyziz & Crirical Control Points (HACCP). *Jurnal Sains, Teknologi dan Kesehatan*. 3 (1)
- Putu, I. (2001). Karakteristik Daging Sapi Dikemas Dalam Kantong Plastik Hampa Udara (Vakum Pack). Balai Penelitian Ternak Bogor. *Wartazoa* XI(2) : 15 – 19.
- Ratnaningsih, N. (2010). *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Jurusan PT.BB. FT UNY.
- Rauf, R. (2013). *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Graha Ilmu: Yogyakarta.
- Robbins, P. Stephen. (2002). Prinsip-Pinsip Perilaku Organisasi. Edisi Kelima. Diterjemahkan oleh: Halida, S.E dan Dewi Sartika, S. S . Jakarta: Erlangga
- Sa'diah Multi Karina. (2017). *Pengembangan Kuliner*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Sekretaris Negara RI. (2004). *Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan*. Jakarta: Kementerian Sekretariat Negara RI.
- Suprpto dan W. Susilo. (2017). *Pengenalan Teknologi Vakum*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Suryaningrum, S.,(2009). Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Buah Jeruk Purut Terhadap *Staphylococcus aureus* dan *Escherichia coli*, Skripsi, Fakultas Farmasi, Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Syarief, R. (1991). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Arcan. Kerja Sama Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB. Bogor
- Syarief, R. dan H. Halid. (1993). *Teknologi Penyimpanan Pangan*. Jakarta : Arcan
- Surono. I.S., Sudibyoy, A., & Waspodo, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan* : Yogyakarta.
- Sutherland, I.W. (1998). Microbial Exopolysaccharides-Structural Subtleties and Their Consequences. *Pure & Application Chemical*. 69 (9): 1911-1917
- Thaheer, H.(2005). *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)*. Jakarta: PT.. Bumi Aksara.
- The Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA) (1959). International Expert Scientific Committee That is Administered Jointly by The Food and Agriculture Organization.United Nations (FAO) and the World Health Organization (WHO)

- Trijaya G.P.(2016). Uji Kualitas Daging Bebek Beredar di Nabire.*Jurnal Fapertanak.* Universitas Satya Wiyata mandala Nabire. 1 : (1)
- Renosori, P., Ceha, R., & Utari, R. (2012). Upaya meningkatkan pengendalian kualitas keamanan pangan UKM melalui penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP). *Prosiding SNaPP 2012: Sains, Teknologi, dan Kesehatan*
- Vivien Novarina A Kasimc.(2020).*Peran Imunitas pada Infeksi Salmonella Typhi.*Gorontalo: C.V Athra Samudra
- Wardani, A.K. (2015). Efektivitas Pelaksanaan Quality Control pada Bagian Produksi Di PT.. Indohamafish di Pengambangan. *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha*, 5(1)
- Wijayakusuma. (2005). *Buku Ajar Fisiologi Kedokteran*. Jakarta : EGC
- Winarto W.P. (2003). *Sambiloto: Budi Daya dan Pemanfaatan untuk Obat*. Jakarta: Penebar Swadaya. 1st ed . 1-12
- Yuharmen, Y., Y. Eryanti, dan Nurbalatif. (2002). Uji Aktivitas Antimikrobia Minyak Atsiri dan Ekstrak Metanol Lengkuas (*Alpinia galanga*). *Jurnal Nature Indonesia*, 4 (2): 178-183
- Yusuf Hendrawan dan W. Susilo . (2016). Kemasan Vakum (Vacuum Packaging) Berdasarkan Ketebalan Plastik Kemasan Jenis Nylon. *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem*, 4 : (3) 250-261
- Zulfatun Najah *et al.*(2019). Hazard Analysis and Critical Control Points Implementation in Amplang Processing. *Food ScienTech Journal* 1 (1)