

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, K dan Estiasih, T. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta. Bumi Aksara.
- Arisman. 2009. *Buku Ajar Ilmu Gizi "Keracunan Makanan."* Jakarta : Buku Kedokteran EGC.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Cara Uji Garam Meja Dan Garam Konsumsi*. Standar Nasional Indonesia 01-2899-2000. ICS 67.220.20.
- B POM RI. 2003. *Penentuan Kadar Spesi Iodium Dalam Garam Beriodium dan Makanan Dengan Metode HPLC Pasangan Ion*. Jurnal Vol. 7 No. 3.
- BPS, Depkes dan Bank Dunia. 2003. *Laporan Hasil Survei Konsumsi Garam Yodium Rumah Tangga 2003*. Jakarta : BPS.
- Bryan, Frank L. (1995). *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis* (Diterjemahkan oleh Ditjen PPM dan PLP). Jakarta: Depkes RI
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pembangunan Industri Garam di Indonesia*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Chesworth, J.M., T. Stuchburry, & J.R. Scaife.(1999) *An Introduction to Agricultural Biochemistry*. London : Chapman & Hall.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia, 1995, *Farmakope Indonesia, Edisi IV, 606*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Depkes RI, 2009. *Garam Beryodium*. *Direktorat Jendral Bina Kesehatan Masyarakat*. Direktorat Bina Gizi Masyarakat. Lifleat.
- Depkes RI. 2004. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.
- Dewanti, R. 2013. *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.

- Djokomoeljanto R. 2007. *Gangguan akibat kekurangan iodium (GAKI) dan kelebihan iodium (EKSES). Tiroidologi Klinik*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Gandjar, Ibnu Ghalib dan Abdul Rohman. 2008. *Kimia Farmasi Analisis*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Gunawan, Sulistia Gan. Setiabudy, Rianto. Nafrialdi. Elysabeth. 2007. *Farmakologi dan Terapi Edisi 5*. Jakarta: FKUI.
- Kadarisman, D. 2006. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.
- Kementrian Perindustrian RI. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Nomor: 75/M-IND/PER/7/2012.
- Lutfiana, R.H. and Yulianto, A.,. 2015. *Determinan Tingkat Efisiensi Bank Umum Syariah di Indonesia (Pendekatan Two Stage DEA)*. *Accounting Analysis Journal*, 4(3).
- Mulyono, H. 2009. *Kamus Kimia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Rauf, Rusdin. 2013. *Sanitasi dan HACCP*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Sudarmaji, 2005. *Analisis Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point) Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol.1 No.2*
- Sugiani, H., P. Previanti, Sukrido, dan U. Pratomo. 2015 *Penentuan Pengaruh Pemanasan Dan Waktu Penyimpanan Garam Beriodium Terhadap Kalium Iodat*. *Chimica et Natura Acta Vol.3 No.2*. Bandung.
- Sulaeman, A. 2017. *Prinsip-prinsip HACCP dan Penerapannya pada Industri Jasa Makanan dan Gizi*. Bogor: IPB Press.
- Sumada, Ketut., Dewati Retno, dan Suprihatin. 2016. *Garam Industri Berbahan Baku Garam Krosok Dengan Metode Pencucian Dan Evaporasi*. *Jurnal Teknik Kimia Vol 11 No. 1*.

Surono, dkk. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deeplusih.

Sutrisno, Edi. 2009. *Manajemen Sumber Daya Manusia Edisi pertama*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)*. Jakarta PT. Bumi Aksara

UNICEF (2002). *Iodine deficiency disorder and universal salt iodisation: South Asia Priorities*.