

DAFTAR PUSTAKA

- Dewanti, R. Dan Haruyadi, 2013. Penerapan (HACCP) *Hazard Analysis Critical Control Point* Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. Dian Rakyat. Jakarta. 139 hal
- Fardiaz, S. 2000. Prinsip HACCP Dalam Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. FATETA, IPB, Bogor.
- Herbert, D. A. Dan J. Bettison. *Packaging for Thermally Sterilized Food*. Di dalam S. Thorne(ed). *Development In Food Preservation-4*. Elsevier Applied Science. London
- Juwantara, T. 2001. Budidaya Jamur *Champignon*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Koeswara, S. 2009. HACCP dan Penerapannya pada Produk Bakteri. eBook pangan.com. 15 hal
- Pratiwi, A.R. 2004. Aspek Mikrobiologi Produk Makanan Kaleng. Bogor IPB. PT. Karya Kompos Bagasa.
- Winarno, F.G. 2002. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. M-Brio Press. Bogor
- Ramadhani, D. R. 2013. Perancangan dan Implementasi Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Plan Produk Herbal Capsul (Studi Kasus di PT. Liza Herbal International Kota Bogor). Skripsi. FTP. IPB. Bogor
- Sarwono, E. 2007. Mempelajari Penerapan HACCP Pada Unit Pengolahan Produk
- Chicken Nugget di PT. Japfa Santori Indonesia. Skripsi. Program Studi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. IPB. Bogor
- Sumanti, M. Debby dan Rialita Tita, 2010. HACCP dalam Industri Pangan. Universitas Padjadjaran. Bandung.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Management HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan. M-Brio Press. Bogor.