

DAFTAR PUSTAKA

- [Kepmenkes] Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2002. Nomor907/MENKES/SK/VII/2002. Tentang Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum. Jakarta.
- [Kepmenkes] Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia.2003.Nomor715/MENKES/SK/V/2003.Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.Jakarta
- Anni Faridah. 2008. Patiseri Jilid 1 Untuk SMk: Jakarta: Direktorat Pembinaan SekolahMenengah Kejuruan.
- Arduser, L. & D. R.,Brown. 2005. HACCP & Sanitation in Restaurants and Food Service Operations. Atlantic Publishing Group, Inc., Ocala.
- Atom S. 2012. Membuat Pizza dan mengenal asal-usulnya <http://atomstudios.blogspot.com/2012/03/ternyata-dulu-pizza-adalah-makanan.html>diakses pada tanggal 23 Feb 2019
- Crammer, M. 2006. Food Plant Sanitation, Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices. CRC Press, New York.
- Oyeneho and Hedberg. 2013. An Assessment of Food Safety Needs of Restaurants in Owerri, Imo State, Nigeria. International Journal of EnvironmentalResearch and Public Health, 10(8): 3296–3309.
- Schlundt, J., Toyofuku, H., Jansen, I., dan Herbst, S.A. 2004. Emerging food-Borne Zoonoses. Rev Sci Tech,23: 513–33
- Sugiharto. 1987. Dasar-Dasar Pengelolaan Air Limbah. Edisi ke-1.Universitas Indonesia Press, Jakarta
- Syamsul Ma'arif dan Hendri Tanjung, 2003, Manajemen Operasi, Edisi Pertama, PT. Grasindo, Jakarta
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Bumi Aksara, Jakarta.
- Winarno, F. G & Surono. 2002. GMP, Cara Pengolahan Pangan yang Baik. M- Brio Press, Bogor.