

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. (2008). Pengawasan Mutu Bahan/ Produk Pangan. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Afrianto, E., Liviawaty, E., Suhara, O., & Hamdani, H. (2014). Pengaruh Suhu dan Lama Blansing Terhadap Penurunan Kesegaran Filet Tagih Selama Penyimpanan Pada Suhu Rendah. *Jurnal Akuatika*, 5(1).
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. (2020). *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Makassar : Nas Media Pustaka.
- Dewi, L.M. (2015). Evaluasi Bahaya Mikrobiologi Pada Ayam Goreng Laos Melalui Prinsip Prinsip HACCP di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Surakarta. (Skripsi yang tidak dipublikasi), Universitas Muhammadiyah, Surakarta. Diakses dari <http://eprints.ums.ac.id/39010/1/PUBLIKASI%20KARYA%20ILMIAH.pdf>.
- Fahruzaky, S., Dwiloka, B., Pramono, Y. B., & Mulyani, S. (2020). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Terhadap Kadar Protein dan Kadar Mineral Bakso dari Daging Ayam Petelur Afkir Beku. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(2), 82-87.
- FAO and WHO. (1969). General Principles of Food Hygiene. Codex Alimentarius Code of Practice, No. CXC 1-1969:2022. Codex Alimentarius Commission. Rome.
- Hamdiyati, Y. (2011). Petumbuhan dan Pengendalian Mikroorganisme II. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Hermansyah, M., Pratikto., Soenoko, R., & Setyanto, N. W. (2013). Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP). *Jurnal Jemis*, 01. <https://doi.org/10.21776/ub.jemis.2013.001.01.3>

- Kharisma, A. D. M. (2019). Katering Penerbangan dan Keamanan Pangan: Penerapan *Hazard Analysis And Critical Control Point* di PT Aerofood ACS Surabaya. *Jurnal kesehatan lingkungan*, 11(1), 17-25.
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57-72.
- Nurwantoro, N., Bintoro, V. P., Legowo, A. M., Purnomoadi, A., Ambara, L. D., Prakoso, A., & Mulyani, S. (2012). Nilai pH, Kadar Air, dan Total Escherichia Coli Daging Sapi yang Dimarinasi dalam Jus Bawang Putih. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(2).
- Prehatini, D. A., Lestari, S. W., & Triasih, D. (2020). Pengaruh Metode Thawing Terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Daging Sapi Beku. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 7(1), 42-46.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Open Access under CC BY-SA License*, 291-299.
- Sa'idah, F.S. Yusnita, dan I. Herlinawati. 2011. Hasil Penelitian Cemaran Mikroba Daging Sapi di Pasar Swalayan dan Pasar Tradisional. *Dilavet*. 21(2).
- SNI. (2008). SNI 3932: 2008 Tentang Mutu Karkas dan Daging Sapi. Badan Standardisasi Indonesia. Jakarta.
- Snyder, O.P. and V.K. Juneja. (2000) .Hazard Appraisal (HACCP)/ Involvement of Regulatory Bodies. In: Encyclopedia of Food Microbiology. Edited R.K.Robinson, C.A. Batt and P.D. Patel. Vol 2. Academic Press, London.

- Soeparno. (1994). Ilmu dan Teknologi Daging. *Gadjah Mada University Press*. Yogyakarta.
- Surono, I. S., Sudiby, A., & Waspo, P. (2016). Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: *Deepublish*.
- Tim HACCP Aerofood ACS Surabaya. (2018). *Quality & Food Safety Policy Manual*. Jakarta : PT. Aerofood Indonesia.
- Vera, N., Haris, M., & Wibowo, A. (2021). Efek Penggunaan Metode Thawing Yang Berbeda Terhadap Kualitas Fisik Daging Sapi Beku. *Jurnal Peternakan Lingkungan Tropis*, 4(1), 6-12.
- Wicaksani, A. L., & Adriyani, R. (2018). Penerapan HACCP dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang di Inflight Catering. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 88.