

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Chigozie O. I. 2015. *Assesment of the food hygiene practices of handlers in the Federal Capital Teority of Nigeria*. Sitasi dari <http://www.tjmrjournal.org/padatahun>.
- Departemen Kesehatan RI. 2011. PERMENKES 2011. No.1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga, Jakarta.
- Direktoran SNI. 2016. *Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik*. Jakarta.
- Forsythe, S. J., and P. R. Hayes. 1998. *Food Hygiene, Microbiology and HACCP*. Third Edition. Aspen publishers, Inc. Gaithersburg. Maryland.
- Kartaraharja, A. 1980. *Higiene Bangunan Dalam Usaha Pembangunan Perusahaan dan Perumahan*. Bandung.
- Siswanti, R. 2004. *Penerapan Prinsip Sanitasi dan Hygiene dalam Industri Perikanan*. Departemen Pendidikan Nasional.
- SNI 01-4852. 1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Departemen Perindustrian Indonesia. Jakarta.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Direktorat Jendral Pendidikan Atas PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2002. *Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. M Biro Press. Bogor.