

DAFTAR PUSTAKA

- Adams dan Motarjemi. 2004. *Dasar - Dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan*. Jakarta : EGC.
- Anjarsani, B. 2010. *Pangan Hewani Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi*. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Alam Syah, A. N., & Sumangat, D. (2005). *Proses dan Pengolahan Hasil Teknologi Inovatif Pascapanen Untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian* (pp. 681-685). Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Arianing, I. F. (2018). *Pengaruh Waktu Penggunaan Minyak Goreng Kelapa Sawit Terhadap Karakterisasi Trigliserida dan Crude Glycerol* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo).
- Aritonang Irianton. 2012. *Penyelenggaraan Makanan dan Manajemen Sistem Pelayanan Gizi Rumah Sakit*. Penerbit leutika dengan CEBIOS dan Jurusan Gizi-Poltekkes Yogyakarta.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2012. *Minyak Goreng Sawit*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. SNI No 7709:2012.
- BPOM DIY. 2018. *Laporan Tahunan 2018 Badan POM Tahun 2018*. Yogyakarta
- Badan POM RI. 2013. *Peraturan Kepala Badan POM RI No. 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Badan POM RI. Jakarta.

- Badan POM RI. 2015. *Pedoman Cara Menggoreng Pangan yang Baik untuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)*. Badan POM RI. Jakarta.
- Budijanto, S., & Sitanggang, A. B. 2016. *Kajian Keamanan Pangan dan Kesehatan Minyak Goreng*. *Jurnal Pangan*, 19(4), 361-372.
- Choe, E. and D. B. Min. 2007. “*Chemistry Of Deep-Fat Frying Oils*”. *Journal Of Food Science*. Vol 72 (5):77-86.
- Departemen Kesehatan RI. 2005. *Pedoman Perbaikan Gizi Anak Sekolah Dasar dan Madrasah Ibtidaiyah*. Jakarta (ID): Direktorat Jenderal Bina Kesehatan masyarakat, Direktorat Gizi Masyarakat
- Departemen Kesehatan RI Indonesia. (2006). *Pusat Penanggulangan Krisis Pedoman Manajemen Sumber Daya Manusia (SDM) Kesehatan dalam Penanggulangan Bencana*. Jakarta.
- Dewanti, Ratih dan Hariyadi. 2013. *HACCP: Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Djarismawati, Bambang Sukana, Sugiharti. 2004. Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Tentang Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta *Media Litbang Kesehatan Volume XIV Nomor 3 Tahun 2004*.
- Hayes, R. 1995. *Food Microbiology and Hygiene*. New York: Springer US.
- Hutajulu, E. C., Nurjazuli, N., & Wahyuningsih, N. E. 2019. Hubungan Jenis Minyak Goreng, Suhu, dan PH Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas

Pada Minyak Goreng Pedagang Penyetan. *MEDIA KESEHATAN MASYARAKAT INDONESIA*, 19(5), 375-378.

Hotri, M. 2008. *Kajian Awal Penerapan HACCP pada Unit Usaha Pengelolaan Kefir Pertanian Bunda Pemersatu Gedono di Salatiga*. Institut Pertanian Bogor.

Fellows, PJ. 2000. *Food Processing Technology, Principles and Practice*. Woodhead Publishing Ltd. Cambridge.

FKUI., 2002. *Buku Ajar Mikrobiologi Kedokteran Edisi Revisi*. BinarupaAksara. Jakarta

Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta : Universitas Indonesia Press.

Liu-Ping Fan, Min Zhang, Gong-Nian Xiao, Jin-Cai Sun, & Qian Tao. 2005. *The Optimization of Vacuum Frying to Dehydrate Carrot Chips*. International Journal of Food Science and Technology, Sothern Yangtze University. Wuxi – China.

Lukito, P.A dan Sudradjat. 2017. Pengaruh Kerusakan Buah Kelapa Sawit terhadap Kandungan Free Fatty Acid dan Rendemen CPO di Kebun Talisayan 1 Berau, IPB. Bogor.

Merdekawati, W. (2001). *Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Terhadap Mutu Akhir Produk Jenang Ayu Di Industri Rumah Tangga Ny. Parto Mihardjo, Cawas, Kabupaten Klaten* (Doctoral dissertation, Diponegoro University).

- Miskiyah, & Widanigrum. 2008. *Pengendalian Aflatoksin pada Pascapanen Jagung melalui Penerapan HACCP*. Jurnal Standardisasi.
- Moehyi, S. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Penerbit Bharata. Jakarta.
- Muchtadi, T. R., 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Mukrie, A.N. 1990. *Manajemen Pelayanan Gizi Institusi Dasar*, Depkes RI, Jakarta.
- Murhadi, Fardiaz, S., S, S. L., & Satiawihardja, B. 1994. *Pengaruh Penyimpanan dan Pemanasan Kembali Terhadap Mutu Mikrobiologis Kalio dan Rendang Daging Sapi*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan.
- Notoatmodjo, S. 2007. *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Olivia, dkk. 2017. *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Usaha Jasa Boga di Kecamatan Kotagede, Yogyakarta*. Jurnal Prodi Biologi. Volume 6 Nomor 6.
- Pradata, Y dan Raninta I.A. 2010. *Masakan Ayam Terfavorit*. Trans Media Pustaka.
- Puspita, W. L., Prawiningdyah, Y., & Nisa, F. Z. 2010. *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) terhadap penurunan bahaya mikrobiologis pada makanan khusus anak berbasis hewani di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. Soedarsono Pontianak*. Jurnal Gizi Klinik Indonesia, 7(1), 8.

- Sadek, N. F. 2010. *Penerapan Sistem HACCP pada Warung Tegal dan Pembuatan Modul Pelatihannya sebagai Salah Satu Bentuk CSR PT Bintang Toedjoe*. Jakarta. Institut Pertanian Bogor.
- Saksono, L. 2007. *Pengantar Higiene Sanitasi Makanan*. Bandung. Penerbit PT. Alumni.
- Saparinto C, Hidayati D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Kanisius: Yogyakarta.
- SNI 01-4852. 1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Departemen Perindustrian Indonesia, Jakarta.
- Sitepoe, M. 2008. *Corat Coret Anak Desa Ber profesi Ganda*. Cetakan Pertama Ke-pustakaaan Populer Gramedia Jakarta. p15-18.
- Sudarmadji. 2005. *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Jurnal Kesehatan Lingkungan.
- Surono, I. S., Sudiby, A., & Wasposito, P. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Soedarto. 2014. *Mikrobiologi Kedokteran : Medical Microbiology*. Sagung Seto. Jakarta
- S, Suwanto (2003) *Pengaruh Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Points Pada Proses Produksi Terhadap Kualitas Bakteriologi Air Minum Dalam Kemasan di PT. Indotirta Jaya Abadi Semarang*. Masters thesis, Program Pascasarjana Universitas Diponegoro.

- Soputan, Daysie D., Mamuaja, Christine F., Lolowang, Tommy F. 2016. *J. Ilmu dan Teknologi Pangan*, 4(1).
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Trisnaini, I. 2012. *Analisis Bahaya Titik Kendali Kritis Proses Pengolahan Bola-Bola Daging di Instalasi Gizi Rumah Sakit*. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*.
- Tondas, Yesua Gifsan. 2013. *Kajian Aplikasi HACCP Pada Proses Produksi Ayam Goreng di Salah Satu Restoran Cepat Saji di Kota Bogor*. Skripsi Program Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- World Health Organization. (2016). *Burden of foodborne diseases in the South-East Asia Region*. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Winarno, F. G. 2004. *Keamanan Pangan , Jilid 1*. Bogor. M-BRIO PRESS.