

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, Chitra. 2008. Penyusunan Rencana *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) di PT Pangan Rahmat Buana, Sentul. <http://repository.ipb.ac.id/> (diakses 4 April 2013).
- Assauri, Sofjan. 1998. Manajemen Operasi dan Produksi. LP FE UI, Jakarta.
- Chindarwani. 2007. Kajian Sistem Manajemen Keamanan Pangan Berbasis ISO 22000 di PT Nestle Indonesia, Kejayan *Factory*. <http://repository.ipb.ac.id/> (diakses 4 April 2013).
- Dewanti, Ratih. 2013. HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. PT. Dian Rakyat, Jakarta.
- Fardiaz, S. 1996. Prinsip HACCP dalam Industri Pangan. IPB, Bogor.
- Gasperz, Vincent. 2005. *Total Quality Management*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Heizer, Jay and Barry Render. 2006. *Operations Management* (Manajemen Operasi). Salemba Empat, Jakarta.
- Hermawan, Thaheer, 2005. Sistem Manajemen HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*). Bumi Aksara, Jakarta.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor : 23/MEN.KES/SK/I/1978 tentang Pedoman Cara Produksi Yang Baik Untuk Makanan
- Nasution, M. N. 2005. Manajemen Mutu Terpadu. Ghalia Indonesia, Bogor.
- PP Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan.
- Prawirosentono, Suyadi. 2007. Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu Abad 21 Studi Kasus & Analisis. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- SNI 01-3147-1998 tentang Standarisasi Tahu, Badan Standarisasi Nasional.
- SNI 01-4852-1998 tentang Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman dan penerapannya, Badan Standarisasi Nasional.

UU RI Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan

Winarno, F.G. dan Surono, 2002. HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan. M-BRIO PRESS, Bogor.