

DAFTAR PUSTAKA

- Anjarsari.2010. *Fisiologi Pasca Mortem dan Teknologi* . Yogyakarta: Graha Ilmu
- Arisman.2009. *Keraunan Makanan* . Jakarta : EGC.
- Aritonang, I. 2012. *Penyelenggaraan Makanan* . Yogyakarta : Graha Ilmu .
- Bakri , B, & dkk. (2018). *Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi* . Jakarta: Kemenkes RI.
- Brown , A. 2000. *Understanding food: Principles and Preparation* . USA: wadsworth.
- Dian , I. 2018. Analisis Bahaya dan Titik Kritis (HACCP)Pada ayam Bumbu Bali Di Aerofood ACS Balikpapan. *150309282894_2018*, 1-42.
- Daulay, S.S. 2011. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Implementasinya Dalam Industri Pangan. Diakses dari (ebookpangan.com).
- Juwita,dkk. 2014. Jumlah Bakteri Caliform dan Deteksi Esheri. *JOM FMIPA* , 49-50.
- Kemenkes,RI. 2013. *Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sa*. Jakarta : Kemenkes RI.
- Luning ,et al.2006. *safety in The agri-food Chain*. Netherlands: Wageningen Aademic Publishers.
- Mortimore, e.2004. *HACCP: Sekilas Pandang*. Jakarta: EGC.
- Muchtadi, T. R. (2010). *Ilmu Pengetahuan Bahan pangan* . Bandung : Alfabeta.
- Notoatmodjo, S. 2003. *Pendidikan dan Prilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu .
- Badan POM RI. 2012. *Pedoman Kriteria Cemaran Pada Pangan Siap Saji Dan Pangan Industri Rumah Tangga* . Jakarta: Badan POM RI.
- BSN, RI.2008. *Batas Maksimum Cemaran Mikroba Dalam Pangan* . Jakarta: BSN RI.
- BSN,RI. 2011. *Cara Uji Mikrobiologi* . Jakarta: BSN RI.
- Kemenkes,RI. 2013. *Pelayanan Gizi Rumah sakit* . Jakarta: Kemenkes RI.

- Republik Indonesia. 2012. *Undang-Undang Nomer 18 Tahun 2012 tentang Pangan* . Jakarta: Dewan Ketahanan Pangan.
- Sepriyadi.2013. Analisis Proses Perubahan Budaya Organisasi Di Badean Rumah Sakit Umum Tabanan-Bali. *Jurnal Kesehatan Indonesia* , 130-141.
- Situmorang.2008. *Pengawetan Daging Ayam Dengan Larutan Garam Dingin*. Sumatera Utara: Fakultas Pertanian.
- Sudibyoy, A. 2008. Penyiapan Kelayakan Persyaratan Dasar Dan Penyusunan Rencana HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Untu Produksi Mie Kering Pada PT. Kuala Pangan di Citeurep, Bogor.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Surono, dkk. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan* . Yogyakarta: Deepublish.
- BRSUD Tabanan. 2008. *Buku Siklus Menu*. Tabanan : BRSUD Tabanan.
- Taheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP* . Jakarta: Bumi Aksara.
- Takenaka, S. 2005. *Quality Enhancement in Food Processing Throuhg HACCP*. Tokyo: Asian Productivity Organization.
- Yesua. (2013). Kajian Aplikasi HACCP Pada Proses Produksi Ayam Goreng Di Salah Satu Restoran Cepat Saji Di Kota Bogor .