

DAFTAR PUSTAKA

- A. V. Feigenbaum, *Total Quality Control*, London: McGraw-Hill, 1983.
- Anjaya, C.C.N. 2000. Sistem Pengolahan dan Pengemasan secara Aseptik. Di dalam Hariyadi, P., editor: *Dasar-Dasar Teori dan Praktek Proses Termal*. Pusat Studi Pangan dan Gizi IPB, Bogor.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Besterfield, Dale H. 2009. *Quality Control Eighth Edition*, Prentice Hall International Inc, New Jersey.
- D. C. Montgomery, *Pengantar Pengendalian Kualitas Statistik*, Yogyakarta: Gajah Mada University Press, 1993.[4]
- D.L. Goetsch and S.B. Davis, *Quality Management: Introduction to Quality Management for Production, Processing, and Services*”, 3rd edition, New Jersey, US: Prentice-Hall, 2000. [2]
- Daulay, Sere Saghranie. "Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan." *Pusdiklat Industri. Jakarta* (2000).
- Dewanti, R. Hariyadi. 2013. *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Gaman, P.M. & Sherrington, K.B. (2006). *The Science of Food* (4th Ed.) United States of America: Bath Press Koto, E. S. (2012). *Panduan Lengkap Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 / ISO 2000*. Jakarta (ID): REI.
- Gasperz, Vincent. 1998. *Statistical Process Control*, Penerapan Teknik-Teknik dalam Manajemen Bisnis Total, Gramedia, Jakarta
- Gasperz, Vincent. (2002). *Pedoman Implementasi Program Six Sigma*, Jakarta, PT. Gramedia Pustaka Utama
- Ishikawa, Kaoru., Heymans, Brian. (1989). *Introduction to Quality Control*. Jepang: Juse Press Ltd.

- Kotler, Philip & Gary Armstrong. (2004). *Principle of Marketing*. Eleventh Edition
- Koto, E. S. (2012). *Panduan Lengkap Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 / ISO 2000*. Jakarta (ID): REI.
- M. Nasution, *Total Quality Management*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2005.
[3]
- McSwane, D., Rue, N.R., Linton R., Williams, A. G. (2003). *Food Safety Fundamentals*. New Jersey: Pearson Education.
- Montgomery, D.C. 1985. *Introduction to Statistical Quality Control*, John Wiley & Sons, Inc, New York.
- Palupi, Dyah Hasto. (2009, Februari 19). *Pertarungan elegan merebut 500 T. Swa*, 04/XXV
- Poeradisastra, Teguh. (2009, Februari 19). *Makanan dan minuman, berebut peluang di industri kalas krisis*. Swa, 04/XXV.
- Purnawijayanti. (2001). *Standar hygiene dan sanitasi dalam proses memasak*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Puspasari, A. (2016, Februari 20). *Penyusunan Sistem Sanitasi dalam Industri Pangan (Konsultan HACCP | Pusat Pelatihan dan Pengembangan Manajemen (konsultanmanajementtraining.com/category/konsultan-HACCP-2/konsultan-HACCP/))*
- Ramaswamy, H., Marcotte, M. 2006. *Food Processing : Principles and Application*. CRC Press, Boca Raton
- Ristyanadi, Bhiastika, Darimiya, H. 2012. *Kajian Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura*. Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo. Madura. VI (1): 55- 64.
doi.org/10.21107/agrointek.v6i1.1954.
- S. Prawirosentono, *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu: Total Quality Management Abad 21*, Jakarta: Bumi Aksara, 2004.[6]
- Somwang, C., Charoenchaichana, P., Polmade, M. 2013. *The Implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) System in the Poultry Industry: A case study of the hatchery in Saha Farms Co., Ltd, Thailand*. *International Journal of Humanities and Management Sciences (IJHMS)*, 1(1): 2320–4044.

- Texeira, S., Sampaio, P. (2011). Food safety management system implementation and certification: survey result. Industrial Engineering Research Conference.
- Titis SK, Adelya DK, Yosfi R, Ilzamha HR, Rahma MW. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya
- V. Gaspersz, *Metode Analisa untuk Pengendalian Kualitas Statistik*, Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama, 2001. [1]
- V. Gasperz, “*Pedoman implementasi program Six Sigma terintegrasi dengan ISO9001: 2000, MBNQZ, dan HACCP*”, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2002.[5]