

DAFTAR REFERENSI

- BPOM. 2014. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 tahun 2014 Tentang Tata Cara Sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*, Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Branco, M. C dan L. L R, 2008. “*Communication of CSR by Portuguese Banks*”, *International. E - Journal of Corporate Communication*, Vol. 11, No. 3, Hal. 232-248.
- Bryan, F.L. (1995). *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis. (Diterjemahkan oleh Ditjen PPM dan PLP)*. Jakarta: Depkes RI
- Chandra B, (2012). *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Gaspersz, V. (2005). *Sistem Manajemen Kinerja Terintegrasi Balanced Scorecard Dengan Six Sigma Untuk Organisasi Bisnis dan Pemerintah*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hanidah (2008). *Penerapan Good Manufacturing Practices sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan – Indramayu*. Bandung: Universitas Padjadjaran.
- Kardigantara, S. (2006). *Diklat : Operasional Katering*. Bandung :STPB
- Thaheer, H. (2005). *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). (Edisi Pertama)*. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1098/MENKES/SKNII/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran Menteri Kesehatan Republik Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Kementerian Perindustrian.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

- Oyeneho & Hedberg. 2013. *An Assessment of Food Safety Needs of Restaurants in Owerri, Imo State, Nigeria*. International Journal of Environmental Research and Public Health, 10(8): 3296–3309.
- Purwati, T. 1994. *Manajemen Katering*. Yogyakarta : Fakultas Pendidikan dan Teknologi Kejuruan, Institut Keguruan dan Ilmu Pendidikan.
- Ristyanadi. Bhiastika dan Hidayati, Darimiyya (2012). *Kajian Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura*. Argointek Vol. 6 No. 1
- Rodriguez. 2018. *Inovasi Kemasan atau pengemasan Potensi Kembangkan Produk Usaha Kecil dan Menengah Kabupaten Banjarnegara*. Jurnal Bisnis dan Manajemen.
- Susiwi, S. 2009. Dokumentasi SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) “HANDOUT” FP MIPA. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Sjahmien, M. (1992). *Penyelenggaraan makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.
- Undang-Undang Republik Indonesia. 1996. *Undang- Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan*. Indonesia
- Varzaka, T.H., & Ioannis, S.A. (2008). *Application of ISO22000 and Comparison to HACCP for Processing of Ready to Eat Vegetables*. Int J Food Sci and Technol, 43(10): 1729–1741.
- Varzaka, T.H., & Ioannis, S.A. (2008). *Application of ISO22000 and Comparison to HACCP for Processing of Ready to Eat Vegetables*. Int J Food Sci and Technol, 43(10): 1729–1741.
- Wibisono, D. 2006. *Manajemen Kinerja*, Jakarta: Erlangga
- Wiley, J., & Sons, (2018), *Food & Drink - Good Manufacturing Practice*. UK, London: Institute of Food Science and Technology.