

DAFTAR PUSTAKA

- Arifin, S. 2010. Profil Agroindustri Getuk Goreng di Kecamatan Sokaraja Kabupaten Banyumas. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Astuti, Y.K. 2004. Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Getuk Goreng. *Skripsi*. Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Badan POM. 2005. *Tanya Jawab: Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB)*. Direktorat Surveilan dan Penyuluhan Kemanan Pangan, Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya, Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- _____. 2013. *Laptah 2013; Laporan Tahunan*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. Standar Nasional Indonesia (SNI). SNI 01-7152-2006. Bahan Tambahan Pangan – Persyaratan Perisa dan Penggunaan dalam Produk Pangan. Dewan Standardisasi Indonesia, Jakarta.
- Biro Humas Provinsi Jateng. 2014. *Data Potensi Kabupaten Banyumas*. Pemerintah Provinsi Jawa Tengah.
- Carpentier, B. 2005. Improving the design of floors. P. 169. In: H.L.M. Lelieveld, M.A. Mostert, and J. Holah (Eds.), *Handbook of hygiene control in the food industry*. CRC Press, Boca Raton.
- Cramer, M.M., 2013. *Food Plant Sanitation (Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices) Second Edition*. CRC Press; New York.
- Fellows, P., B.Axtell., and M. Dillon. 1995. *Quality Assurance For Small-Scale Rural Food Industries*. FAO Agricultural Service Buletin No.117, Rome.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry – Third Edition*. Marcel Dekker, New York.
- FSTA (*Food Science and Technology Abstracts*). 2009. *Dictionary of food science and technology / compiled and edited by the International Food Information Service*. – 2nd ed. IFIS Publishing, Singapore.

- Graham, D.J. 2005. Improving the design of wall. P. 185. *In: H.L.M. Lelieveld, M.A. Mostert, and J. Holah (Eds.), Handbook of hygiene control in the food industry.* CRC Press, Boca Raton.
- Hamilton, R.J. 2003. Oxidative rancidity as source of off-flavours. P. 142. *In: B. Brian (Ed.), Taints and off-flavours in food.* CRC Press, Boca Raton.
- Jaelani, J. 2002. Evaluasi Kualitas Getuk Goreng Sokaraja di Wilayah Sentra Produksi Kecamatan Sokaraja Kabupaten Banyumas. *Skripsi.* Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Kirwan, M.J. and W. Strawbridge. 2003. Plastics in food processing.P.190. *In: C. Richard, M.D. Derek, and M.J. Kirwan (Eds.), Food Packaging Technology.*Blackwell Publishing, Oxford.
- Kristina, A.P. 2008. Penentuan Suhu dan Lama Penggorengan Optimum pada Pembuatan Getuk Goreng. *Skripsi.* Fakultas Pertanian Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Marwanti. 2010. Keamanan Pangan dan Penyelenggaraan Makanan. Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Mortimore, S. and C. Wallace. 2001. *Food Industry Briefing Series: HACCP.* Blackwell Science, Great Britain.
- OSHA (Occupational Safety and Health Administration). 2005. *Small Business Handbook.* U.S. Departement of Labor, Washington, DC.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.00.05.55.6497 Tahun 2007 tentang Bahan Kemasan Pangan.* 2007. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga.* 2012. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.* 2012. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, Jakarta.
- Rahayu, W.P., H. Nababan., P. Hariyadi., dan Novinar. 2012. Keamanan Pangan Dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro, Kecil dan Menengah Untuk Penguatan Ekonomi Nasional. Makalah disampaikan dalam *Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X*, Jakarta, 20-21 November 2012.

- Rahayu, W.P., H. Nababan, dan R.A. Sparringa. 2011. *Keamanan Pangan: Kepedulian Kita Bersama*. Penerbit IPB Press, Bogor.
- Schmidt, R.H. and D.J. Erickson. 2008. *Sanitary Design and Construction of Food Processing and Handling Facilities*. IFAS Extension. University of Florida, Gainesville, FL.
- Schmidt, R.H. and G.E. Rodrick. 2003. *Food Safety Handbook*. John Wiley & Sons, New Jersey.
- Stranks, J. 2007. *The A-Z Food Safety*. Thorogood Publishing; London.
- Soeprapto, F. dan R. Adriyani. 2009. Penilaian GMP dan SSOP pada Bagian Pengolahan Makanan di Katering X Surabaya dengan Metode Skoring sebagai Prasyarat Penerapan HACCP. Departemen Kesehatan Lingkungan Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Airlangga, Surabaya.
- Stanfield, Peggy. 2003. Sanitation of Food Processing Equipment. *In*: Y.H. Hui, B.L. Bruinsma, J.R. Gorham, W. Nip, P.S. Tong, and P. Ventresca (Eds.). *Food Plant Sanitation*. Marcel Dekker, New York.
- Susiwi. 2009. GMP (*Good Manufacturing Practices*)- Cara Pengolahan Pangan Yang Baik “*Handout*”. Jurusan Pendidikan Kimia, FMIPA, Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Tong, C.S. 2006. Flavour Characterisation and Stabilisation of Fresh, Sparayed-Dried, Freeze-Dried and Encapsulated Durian Extract. *Thesis*. Universitas Putra Malaysia, Serdang.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*.
www.hukumonline.com
- Utama, I.M. 2001. *Good Manufacturing Practices (GMPs)*. Makalah Pelatihan GMP dan HACCP. Dinas Perindustrian dan Perdagangan Pemerintah Provinsi Bali, Bali.
- Vasconcellos, J.A. 2005. *Quality Assurance For The Food Industry – A Practical Approach*. CRC Press, New York.
- Vries, J.D. 1997. *Food Safety and Toxicity*. CRS Press, Boca Raton.
- Wang, F. 2015. The strategic study on low-carbon transformation of food packaging industry of anhui province. *J. Advance Journal of Food Science and Technology* 7(6):449-454.