

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. (2006). *Mengenal Formalin dan Bahayanya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- ATSDR. (2006). *Toxicological Profile for Cyanide*. Atlanta, Georgia: Agency for Toxic Substances and Disease Registry.
- BPOM. (2004). Food Watch: Sistem Keamanan Pangan Terpadu (Bahan Tambahan Ilegal – Boraks, Formalin, dan Rhodamin B).
- CDC. (2019). Parasites: Ascariasis.
- Codex. (2009). Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products. *CAC/RCP-2004*.
- Codex. (2009b). Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application, in Food Hygiene Basic Texts, 3rd edn. *Joint FAO/WHO Food Standards Programme, Food and Agriculture Organization of the United Nations*.
- Depag. (2009). *Profil Asrama Haji Embarkasi dan Transit*. Jakarta: Ditjen Haji dan Umroh.
- Hartono, A. (2006). *Penyakit Bawaan Makanan: Fokus Pendidikan Kesehatan*. Jakarta: EGC.
- Hendarti, N. A. M. (2018). *Akomodasi Pemberangkatan dan Pemulangan Jamaah Haji Oleh PPIH di Asrama Haji Donohudan Boyolali Tahun 2017*. Universitas Islam Negeri Walisongo, Semarang.
- Hueston, W., dan Bryant, C. M. (2005). Transmissible Spongiform Encephalopathies. *Journal of Food Science*, 70(5), R77-R87.
- Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK. 00.05.5.1639 Tahun 2003 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).
- Marriott, N. G., dan Gravani, R. B. (2006). *Principles of Food Sanitation*. USA: Springer.
- Mortimore, S. E., dan Wallace, C. A. (2015). *HACCP: a Food Industry Briefing*. United States: Wiley Blackwell.

- Murwani, dan Kristanti, E. (2015). Kualitas Sanitasi Makanan di Asrama Haji Donohudan, Boyolali, Propinsi Jawa Tengah, Tahun 2014. *Jurnal Human Media BBTKL PP Yogyakarta*, 9(2).
- Nishiura, H. (2007). Early efforts in modeling the incubation period of infectious diseases with an acute course of illness. *Emerg Themes Epidemiol*, 4(2), 2. doi:10.1186/1742-7622-4-2.
- Pal, M., Gebregabiher, W., dan Singh, R. K. (2016). The role of hazard analysis critical control point in food safety. *Beverage & Food World*, 43(4), 34.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2017 Tentang Penarikan Pangan Dari Peredaran.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 Tentang Pedoman Cara Ritel Pangan Yang Baik.
- Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 44 Tahun 2014 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Unit Pelaksana Teknis Asrama Haji.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Peraturan Menteri Pertanian Republik Indonesia Nomor 24 Tahun 2011 Tentang Syarat dan Tatacara Pendaftaran Pestisida.
- Smith, A., dan Mudder, T. (1991). The Chemistry and Treatment of Cyanidation Wastes. *Article, Pangan dan Gizi*.
- SNI 01-4852-1998 Tentang Sistem Analisa dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya.
- Soemirat, J. (2014). *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sudarmo, S. (1991). *Pestisida*. Yogyakarta: Kanisius.
- Surono, I. S., Sudibyo, A., dan Waspodo, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Syah. (2005). *Manfaat dan Bahaya Tambahan Pangan*. Bogor: Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Tobing, B. (2015). Rantai Pasok Pangan (Food Supply Chain).

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2008 Tentang Penyelenggaraan Ibadah Haji.

Wallace, C. A., Sperber, W. H., dan Mortimore, S. E. (2018). *Food Safety for the 21st Century: Managing HACCP and Food Safety Throughout the Global Supply Chain, 2nd Edition*. United States: Wiley.

WHO. (1999). Strategies for Implementing HACCP in Small and/or Less Developed Businesses. *WHO/SDE/FOS/99.7*.

WHO, dan FAO. (2008). *Viruses in Food: Scientific Advice to Support Risk Management Activities*. Retrieved from Switzerland:

Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Zuurbier. (1999). Supply Chain Management In the Fresh Produce Industry: a mile to go. *J. Food Distribution Research*, 21, 20-30.

