

DAFTAR PUSTAKA

- Asytuti, R. 2015. Pengusaha Warung Tegal Di Jakarta. *Jurnal Hukum Islam*. Vol 13 (1): 13-24.
- Azhari. 2016. Analisis Rhodamin B Cabai Giling Di Pasar Segiri Dengan Metode Kromatografi Lapis Tipis. *Analisis Kesehatan*. Poltekkes Kemenkes Kaltim. *Mahakam Medical Laboratory Technology Journal Volume I (1)*: 11-20
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2017. Kasus Keracunan Pangan Indonesia Tinggi. BPOM. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2015. Pedoman Cara Menggoreng Pangan yang Baik Untuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Halaman 15. BPOM. Jakarta
- David, W. and Djamaris, ARA. 2018. *Metode Statistik untuk Ilmu dan Teknologi Pangan*. Jakarta. UB Press. Universitas Bakrie.
- Mortimore, S. and Carol, W. 2005. *HACCP Sekilas Pandang*. Jakarta. Buku Kedokteran EGC.
- Fardiaz, S. 1996. *Prinsip HACCP dalam Industri Pangan*. Fateta IPB, Bogor.
- Fauziah, S, Syech, R, And Sugianto. Pengujian Kualitas Minyak Goreng Kemasan, Curah Yang Beredar Di Daerah Panam Pekanbaru Dan Minyak Goreng Jelantah Berdasarka Sifat Fisika. *Fakultas Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam*. Universitas Riau
- Hasibuan, R. 2014. Peningkatan angka peroksida pada minyak curah terhadap penggorengan berulang tempe. *Jurusan analisis kesehatan politeknik kesehatan kemenkes medan*. *Jurnal ilmiah PANMED*

- Hasrawati, 2017. Tingkat cemaran bakteri salmonella sp pada daging ayam yang dijual di pasar tradisional makassar. Makassar. Universitas Islam Negeri Alauddin
- Moreno, D.A., Lopez, C., and Viguera, B. 2007. *Effects of Stir-Fry Cooking with Different Edible Oils on the Phytochemical Composition of Broccoli*. Journal of Food Science 72 (1), S65-S68.
- Mujianto, B, Purwanti, A, and Rismini, S. Identifikasi pengawet dan pewarna berbahaya pada bumbu giling. Dosen jurusan analisis kesehatan poltekkes kemenkes jakarta III. Jurnal ilmu dan teknologi ilmu kesehatan 1:34-39
- Murniyati, A. S dan Sunarman. 2000. *Pendinginan, Pembekuan, dan Pengawetan Ikan*. Kanisius. Yogyakarta
- Paramitha, ARR. 2012. Studi kualitas minyak makanan gorengan pada penggunaan minyak goreng berulang. Makassar, Universitas Hasanuddin.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2011. Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. No. 1096/MENKES/PER/VI/2011. Halaman 9. Menteri Kesehatan Republik Indonesia
- Rahayu, WP. and Nurwitri, C.C. 2012. Mikrobiologi Pangan. Bogor. IPB Press. Kampus IPB Taman Kencana Bogor.
- Sari, L., Nurlita, F., and Maryam, S. 2014. Analisis Kualitas Minyak Goreng Yang Digunakan Pedagang Ayam Goreng Kaki Lima Di Singaraja. e-Journal Kimia Visvitalis Universitas Pendidikan Ganesha Jurusan Pendidikan Kimia. (2):99-106.
- Suhardjo, C. 1992. *Prinsip-Prinsip Ilmu Gizi*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Soekarno, S. 2013. Teknologi Penanganan Dan Pengolahan Telur. Bandung. Alfabeta.

Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Jakarta. Bumi Aksara.