

DAFTAR PUSTAKA

- Apple, James. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. (Penerjemah: Nurhayati Mardiono). Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- Agung, Machfud Yudha. 1990. *Perancangan Tata Letak pada Industri Pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Assauri, Sofjan. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. LPFE – UI. Edisi Revisi. Jakarta.
- Budiono, P. 2006. *Penyusunan Tata Letak Stasiun Kerja Restoran Menggunakan Metode Algoritma CORELAP*. MMT ITS. Surabaya.
- Direktorat P2HP. 2014. *Cara Pengolahan yang Baik (Good Manufacturing Practices) Komoditas Hortikultura*. Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Jakarta.
- Kementerian Perindustrian RI. 2010. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Nomor: 75/M-IND/PER/7/2012.
- Peraturan Menteri Pertanian. 2008. Persyaratan dan Penerapan cara pengolahan hasil pertanian asal tumbuhan yang baik (*Good Manufacturing Practice*). Jakarta: Menteri Pertanian.
- Pradana, *et all*. 2014. Analisis Tata Letak Fasilitas Proyek Menggunakan Activity Relationship Chart dan Multi-Objectives Function pada Proyek Pembangunan Apartemen De Papilio Surabaya, Jurusan Teknik POMITS, Vol.03,02.
- Pramesti, Novianingdyah. 2013. *Analisis Penerapan Dasar dan Konsep Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) dengan Rekomendasi Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas*. Program Studi Teknik Industri. Malang: Universitas Brawijaya.
- Siregar, Renata & Sukatendel, Danci. 2013. *Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Menerapkan Algoritma Blocplan dan Algoritma Corelap pada PT. XYZ*. Jurnal Teknik Industri FT USU. Vol 1, No.1:35-34.

- Sonaru, Amanda Cahyani. 2014. *Analisa Ketidaksesuaian Persyaratan Cara Pengolahan Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Untuk Meminimasi Kontaminasi Produk studi kasus di Perusahaan X*. Program Studi Teknik Industri. Malang: Universitas Brawijaya.
- Suhardjito, Y.B. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Thaheer, Hermawan. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Analisis Penerapan Dasar dan Konsep Hazard Analysis and Critical Control Point)*. Jakarta: PT.Bumi Aksara.
- Wignjosoebroto, Sritomo. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Edisi Ketiga. Penerbit Guna Widya. Surabaya.
- Wignjosoebroto, Sritomo. 2009. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Edisi Ketiga. Guna Widya. Surabaya.
- Wijareni, Marsha Ayu. 2015. *Perancangan Tata Letak Fasilitas Produksi Keju Mozarella dan Yoghurt Berdasarkan Hasil Simulasi dari Metode SLP (Systematic Layout Planning) (Studi Kasus pada CV. Brawijaya Dairy Industry Kota Batu)*. Jurusan Teknologi Industri Pertanian. Malang: Universitas Brawijaya.
- Wijayanti, Rahayu. 2012. *Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Pabrik dengan Mempertimbangkan Konsep Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*. Program Studi Teknik Industri. Malang: Universitas Brawijaya.