

## DAFTAR PUSTAKA

- Adolfo, J. M. Alfonso, V. M. 2009. HACCP to control microbial safety hazard during inemaking. *Ochratoxin A. Food Control* 20: 469-475.
- Allata. S., A. Valero., L. Benhadja 2017. *Implementation of traceability and food safety systems (HACCP) under the ISO 22000:2005 standard in north Africa: the case study of an ice cream company in Algeria*. Spanyol.
- Aminuddin. F., A. Rahman., L. Riawati., *Food Safety System Design Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) at Sugar Production PG. Kebon Agung Malang*. Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri Vol. 2 No.6. Universitas Brawijaya.
- Arsyan M, A. Liquiddanu, E, Pujiyanto, E. 2019 Perancangan Sistem Jaminan Halal (SJH) pada IKM Roti Amira untuk Memenuhi Persyaratan Dokumentasi Sistem Jaminan Halal (SJH). Universitas Sebelas Maret. *Media Ilmiah Teknik Industri* Vol. 18, No 1: 16-27.
- Azari JT, 2013. Studi Komparatif Pencucian Alat Makan Dengan Perendaman Dan Air Mengalir Terhadap Jumlah Kuman Pada Alat Makan Di Warung Makan Bu Am Gonilan. Artikel Publikasi Ilmiah. Surakarta: Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Badan Standardiasi Nasional. SNI 01-4852-1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN)
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 2013 SNI No 3741:2013. Minyak Goreng. Jakarta. BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Gula Anta SNI 01-3743-1995. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2016. SNI 99002:2016 Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. *SNI ISO 22000-2018*. Jakarta: BSN.
- Badan Pusat Statistik, 2020. *Jumlah Penduduk Muslim di Indonesia 2020*.
- Budihardjo. 2014. *Panduan Praktis Menyusun SOP*. Jakarta: Raih Asa Sukses

- Depkes RI. 2006. Pedoman Penyelenggaraan dan Prosedur Rekam Medis Rumah Sakit di Indonesia. Jakarta: Depkes RI.
- Depkes RI, 1990. Peraturan Menteri Kesehatan RI No 416/Menkes/Per/IX/1990. Jakarta.
- Depkes RI, 1992. Peraturan Menteri Kesehatan RI No 416/Menkes/Per/IX/1992. Syarat-syarat dan Pengawasan Kualitas Air. Jakarta.
- Dewi, M. L. 2015. Evaluasi Bahaya Mikrobiologi pada Ayam Goreng Laos Melalui Penerapan Prinsip-prinsip HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta. Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Drosinos, E.H., dan Siana. P. 2017. *HACCP in the Cheese Manufacturing, a Case Study*. Dalam Marshall, Richard J Dan McElhatton, Anna, *Food Safety: A Practical and Case Study Approach* (pp. 91-111). New York: Springer Science Business Media, LLC.
- Ebookpangan.com. 2006 Panduan Penyusunan Rencana HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Bagi Industri Pangan. Diakses pada tanggal 10 Februari 2021 dari <https://www.coursehero.com/file/45007890/Pedoman-Penyusunan-Rencana-Haccp-Bagi-Industri-Panganpdf/>.
- Efendi, A.M.A., Kholis, M.N., Nurmaydha, A. 2019. Analisis Implementasi Sistem Jaminan Halal (SJH) pada Usaha Makanan Siap Saji (Studi Kasus Herbal Chicken Ponorogo). Universitas Darussalam. *Agroindustrial Technology Journal* 03 (01) 37 – 50.
- Erwinda, M. D., dan Wahono H. S., 2014. Pengaruh pH Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) dan Konsentrasi Penambahan Kapur terhadap Kualitas Gula Merah. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.3 p.54-64. Universitas Brawijaya, Malang.
- Fajri M. 2020. Sistem Halal-HACCP. *Jurnal Agroindustri Halal* 6(2): 154 – 163.
- Febrianto, E. 2011. Studi Kelayakan Pendirian Unit Pengolahan Gula Semut dengan Pengolahan Sistem Reprosesing pada Skala Industri menengah. *Proceeding Lokakarya Nasional Pemberdayaan Potensi Keluarga Tani untuk Pengentasan Kemiskinan*, 6-7 Juli 2011, Hal.1-6.
- Firmando, H.B., 2020. Kearifan Lokal Minuman Tradisional Tuak Dalam Merajut Harmoni Sosial di Tapanuli Bahagian Utara. *Journal Anthropolical*. Aceh.
- Ha Phi Ro., Kusnandar. F., Hermanianto J. 2017. *Sistem Sertifikasi Halal dengan Sistem CEROL-SS23000 untuk Berbagai Kategori Produsen Pangan*. *Jurnal Mutu Pangan* Vol. 4(1): 1-7. ISSN 2355-5017. Bogor.
- Hasanah, S. Z. 2017. Pengaruh Perbandingan Gula Merah dan Nira Terhadap Karakteristik Gula Semut (*Palm Sugar*). Universitas Pasundan. Bandung.

- Hsinjung, C., B. Liou., F. J. Dai., P. T. Chuang., C. S. Chen., 2020. *Study On The Risks Of Metal Detection In Food Solid Seasoning Powder And Liquid Sauce To Meet The Core Concepts Of ISO 22000:2018 Based On The Taiwanese Experience*. Universitas Sains dan Teknologi Taiwan Pusat. Taiwan.
- Hui, Y. H., Meunier-Goddik, L., Hansen, A S., Josephsen, J., Nip, W. K., Stanfield, P. S., & Toldra, F. (2004). *Handbook of Food and Bevaraga Fermentation Technology*. New York: Marcel Dekker.
- In-In. H., A. T. Mulyono., R. Andoyo., E. Mardawati., S. Huda., 2018. Penerapan *Good Manufacturing Practices* sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan Indramayu. Universitas Padjadjaran. *Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*. Vol. 3, No. 1, Juli 2018: 359-426
- Indriani, D. O. 2019. Strategi Penerapan Sistem Jaminan Mutu Melalui (ISO 9001:2015, HACCP dan SJH/HrACCP) pada Karagenan Di PT. Galic Bina Mada. Universitas Muhammadiyah Malang.
- Indrajayani, (2018). Gambaran higiene sanitasi dengan kandungan bakteriologis pada peralatan makan Angkringan di Kabupaten Barru. Skripsi Program study D.IV Jurusan Kesehatan Lingkungan.
- Irfana, N. 2018. Evaluasi Penerapan GMP dan Penyusunan SSOP serta HACCP *Plan* Pada Produksi Produk-Produk Di IRTP Bakery XYZ. Institut Pertanian. Bogor.
- Irwan J., Anatasia, V., Daniel, G., Jennica, F., Kevin, R., Yosua, WAN., 2019. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point pada Produksi Brownies UMKM 3 Sekawan Cake dan Bakery. *Jurnal Bakti Saintek*.
- ISO (2018). *ISO 22000:2018 Food Safety Management Systems*. Swiss: ISO.
- Istiawan, A. O. 2020. Studi Analisis Terhadap Sistem Jaminan Halal Produk *Home Industry* Pada Kampung Abon Di Padmosusastro Wonokromo. Universitas Islam Negeri Sunan Apel. Surabaya.
- Kohilavani *et al.*, 2013. Embedding Islamic Dietary Requirements into HACCP approach. *Food Control*. 34, 607-612.
- Kusuma, Bayu dan Waluyo, Eko. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: UB Press
- K. Fritsch, F Welle. 2002 Polyethylene terephthalate (PET) for packiging, *Plast Europe* 92(10), 40-41.
- Latorres, M. J., A. Rancatti., D. Lasta., M. I. Queiroz., M. L.M. Dalto 2016. *Cognitive Evaluation As A food Safety Tool A Food Handler Case Study*. *Journal of Food Safety* 36(4): 497-502.
- Lempeng M. Albert D. Mangopang. 2012. Efektivitas Nira Aren Sebagai Bahan Pengembang Adonan Roti. *Jurnal Penelitian Kehutanan Wallacea*. Vol.1 No.1 Agustus 2012 :26-35.



Lestari T. R. P., 2020. Penyelenggaraan Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah-Masalah Sosial*. Volume 11, No. 1 Juni 2020.

LPPOM MUI, Panduan Umum Sistem Jaminan Halal, Edisi 4, (LPPOM, 2008).

Lin, W. 2017. *Catering for Flight: Rethinking Aeromobility as Logistics*. *Environment and Planning D: Society and Space*. doi:10.1177/0263775817697977.

Mashudi. 2015. *Kontruksi Hukum dan Repons Masyarakat Terhadap Sertifikasi Halal*, Pustaka Belajar. Yogyakarta.

Mulyanie, E., Romdani dan Andhy. 2018. Pohon Aren sebagai Tanaman Fungsi Konservasi. *Jurnal Geografi*. 14(2)

Mulyawanti I, Setyawan N, dan Nur Alam Syah A. 2011. Evaluasi mutu kimia, fisika dan mikrobiologi nira aren (*Arenga pinnata*) selama penyimpanan. *Agritech*, 31(4), 325-332.

Muchtadi, T. R., Sugiyono dan F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu pengetahuan bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.

Muharani. 2011. *Perkembangan Bakteri Prebiotik dan Nilai Organoleptik Minuman Fermentasi dari Media Nira Aren (Arenga pinnata Merr.) nira Tebu (Saccharum officinale L) dan air kelapa*. [Skripsi]. Jurusan Biologi. FMIPA UNAND. Padang.

Musita, N. 2019. Pengembangan Produk Gula Semut dari Aren dengan Penambahan Bubuk Rempah. *Warta IHP*. 36(2), 106-113

Nawansih, O., Erdi, S., Agung, RW., 2018. *Optimalisasi Bahan Baku dan Kapasitas Kerja Alat Granulator pada Proses Pembuatan Gula Semut Aren*. Universitas Lampung.

Nadjamoeddin, G. L. 2011. *Perancangan Model Sistem Manajemen Kehalalan dan Keamanan Pangan Terintegrasi (Berdasarkan Sni Iso 22000:2009 Dan Sistem Jaminan Halal MUI, Studi Kasus Pada Pt.X)*. Tesis TMI-ITB.

Nugraheni, H., Wiyatini, T., & Wiradona, I. 2018. *Kesehatan Masyarakat dalam Determinan Sosial Budaya*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.

Patel, K. T. dan Chotai, N. P. 2011. *Documentation and Records: Harmonized GMP Requirements*. *J. Young Pharm*. 3(2): 138-150.

Pratama, F., Susanto W. H., Purwantiningrum I. 2015. Pembuatan Gula Kelapa dari Nira Terfermentasi Alami (Kajian Pengaruh Konsentrasi Anti Inversi dan Matrium Metabisulfit). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vo. 3 No 4. P.1272-1282.

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 39 Tahun 2021 Tentang Penyelenggaraan Bidang Jaminan Produk Halal.

- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No: 75/M-IND/Per/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*)
- Prasetyo, A. 2017. Analisis Good Manufacturing Practices Olahan Pangan. Indocamp. Jakarta.
- Pratama. 2015. Pembuatan Gula Kelapa Dari Nira Terfermentasi Alami (Kajian Pengaruh Konsentrasi Anti Inversi Dan Natrium Metabisulfit). Malang: Jurnal Pangan Dan Agroindustri. Volume 3 Nomor 4.
- Purbowarsito, H., 2011. Uji Bakteriologis Air Sumur di Kecamatan Semampir. Airlangga University Press. Surabaya.
- Putra. A. I., J. Hemanianto., F. Kusnandar., 2015. Integrasi Sistem Manajemen ISO 9001, ISO 22000 dan HAS 23000 dan Penerapannya di Industri Pengolahan Susu. Jurnal Mutu Pangan, Vol. 2 (1):66-73, 2015 ISSN 2355-5017
- Rahmayanti, F. 2018. Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Perencanaan Ulang Tata Letak Industri Gula Merah Tebu Di Desa Cranggang, Kabupaten, Kudus. Bogor.
- Randell, A.W., Whitehead, A.J. 1997. Codex Alimentarius: food quality and safety standards for international trade. Rev Cci Tech off Int Epiz 16(2):313-321.
- Rianti. A., A. Christopher., D. Lestari., W. E. Kiyat., 2018. Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. Junral Agroteknologi Vo. 12 No. 02.
- Rifka. 2017. *Step by Step Lancar Membuat SOP*. Yogyakarta: Huta Publisher.
- Riyadi, TW., Nugroho, TA., Tri, T., 2017. IPTEKS Bagi Masyarakat Kelompok Pengolahan Gula Semut. Urecol Proceeding. Yogyakarta.
- Rudiyanto, H. 2016 Kajian *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Kualitas Mutu pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 148-157.
- Sartika. R. S., 2020. Keamanan Pangan Penyelenggaraan Makanan Bagi Pekerja. *J. Gizi Kerja dan Produktivitas*, Maret 2020, 1(1): 29-35.
- Sumantri, Arif. 2010. *Kesehatan Lingkungan Edisi Keempat*. Depok: Kencana
- Surono, I. S., A. Sudiby., P. Waspodo. 2016 Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan Yogyakarta. Deepublish.
- Surya, E., Ridhwan, M., Armi., Jailani., Samsiar., 2018. Konservasi pohon aren (*Arenga pinnata Merr*) dalam pemanfaatan nira aren terhadap Peningkatan ekonomi masyarakat didesa Padang Kecamatan Terangun Kabupaten Gayo Lues. *Jurnal Bionatural*. 5(2).

Tavolaro, Paula., Oliveira, C A F., 2012. *Implementation of Hazard Analysis and Critical Control Points System in the Food Industry: Impact on Safety and the Environment*. Technologies in Food Science.

Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. Jakarta (ID): Bumi Aksara.

Watemin., A. M. Purnaanto., A. Ma'ruf., 2017. Pelatihan GMP dan HACCP Bagi Pengrajin Gula Kelapa Kristal. *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat Purwokerta*

Wulantika. T., 2020 Potensi Produksi Nira Enau (*Arenga Pinnata Merr*) di Kecamatan bukit Barisan Kabupaten Limapuluh Kota. *Sinta Journal*, 1(1), 01-06.DOI : <https://doi.org/13.11114/sinta.1.x.x1-x2>

Wibisono, A. R. (2017). Optimalisasi bahan baku dan kapasitas kerja alat granulator pada proses pembuatan gula semut aren (studi kasus Kelompok pengrajin gula aren Wan Abdurrahman sumber Agung Kemiling). *Skripsi. Bandar Lampung: Universitas Lampung*.

Widyasari, R.,Yeni, S., Hary, K., 2019. Peningkatan Kualitas Produk dan Kemasan Gula Cetak dan Gula Semut. *Universitas Mataram. Jurnal Ilmiah Populer* 2(1): 77-85.

