

## REFERENCE

- Agustin, M. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (Studi Kasus pada IKM Jakarta Pusat). *Jurnal KaLIBRASI (Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri)*. 3(1), 37-46.
- Amin, M.Z., Nugroho, L.P.E, Nurjanah. (2018). Kajian Implementasi GMP dan SSOP Pengolahan Ikan Teri Nasi Setengah Kering di Kabupaten Tuban. *Jurnal Hasil Pengolahan Perikanan Indonesia*. 21(3), 406-413
- Anwar, F. (2004). *Keamanan Pangan Dalam: Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Arisman. (2009). *Buku Ajar Ilmu Gizi: Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: EGC.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan POM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2207 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan POM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2015). *Pedoman Gerakan Nasional Peduli Obat dan Pangan Aman untuk Dewasa*. Jakarta: Badan POM.
- Badan Pengawasan Obat dan Makan. (2016). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Perisa*. Jakarta: Pusat Data dan Informasi BPOM.

Badan Pengawasan Obat dan Makan. (2019). *Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019*. Jakarta: Pusat Data dan Informasi BPOM.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1995). *Mentega*. SNI 01-3744-1995.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). (1998). *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya. Standar Nasional Indonesia*. SNI 01-4852-1998.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2008). *Selai Buah*. SNI 01-3746-2008.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2008). *Telur Ayam Konsumsi*. SNI 01-3926-2008.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2009). *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. SNI 01-3751-2009.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2010). *Gula Kristal – Bagian 3: Putih*. SNI 01-3140.3-2010.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2011). *Rekomendasi Nasional Kode Praktis – Prinsip Umum Higiene Pangan*. SNI CAC/RCP 1:2011.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2015). *Susu Bubuk*. SNI 01-2970-2015.

Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2015). *Kertas dan Karton untuk Kemasan Pangan*. SNI 01-8218-2015.

Bogasari. (2011). *Seputar Tepung Terigu*. Jakarta: PT ISM Bogasari Flour Mills.

Bryan, FL. 1990. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Concept. *Diary, Food and Environmental Sanitation*. 10(7), 416 – 418.

Cahyadi, W. (2008). *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.

Canadian Institute of Food Safety. (2017). *Understanding Time and Temperature Control*. Diakses pada 29 Januari 2022, dari <https://www.foodsafety.ca/blog/understanding-time-and-temperature-control>

Chen, H., Chen, Y., Liu, S., Yang, H., Chen, C., Chen, Y. (2019). Establishment the critical control point methodologies of seven major food processes in the catering industry to meet the core concepts of ISO 22000:2018 based on the Taiwanese experience. *Journal of Food Safety*. 39, 1–10.

Codex Alimentarius Commission. (2018). *Codex Committee On Food Hygiene, Fiftieth Session*. Rome: World Health Organization.

Daulay, A. R., P, E. I. K., Barus, B., & Bambang, P. N. (2016). The Acceptable Incentive Value to Succeed Paddy Land Protection Program in Regency of East Tanjung Jabung, Indonesia. *ARPJN Journal of Agricultural And Biological Science*, 11(8), 307–312.

Dewan Ketahanan Pangan. (2009). *Peta Ketahanan dan Kerentanan Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Pertanian RI

Dewanti, R., Hariyadi. (2013). HACCP (Hazard Analisis Critical Control Point) *Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat.

- Edwin. (2019). *Manajemen Keamanan Pangan dengan ISO 22000*. Diakses pada 18 Desember 2020, dari <https://isoindonesiacenter.com/manajemen-keamanan-pangan-dengan-iso-22000/>
- Efendi, E. (2019). *Hubungan ISO 22000 dengan HACCP*. Diakses pada 18 Desember 2020, dari <https://dinamikaconsulting.com/hubungan-iso-22000-dengan-haccp/>
- Engelen, A. (2017). Karakteristik Kekerasan dan Kelengketan pada Pembuatan Mi Sagu Basah. *Journal of Agritech Science*. 1(2), 64-67.
- Erlinda, E., Rahardjo, B. (2018) Perancangan HACCP di PT X dengan Mempertimbangkan Peraturan Pemerintah tentang *Antibiotic Growth Promoters* (AGP). *Jurnal Titra*. 6(2), 101-106.
- Fellows, P.J. (2017). *Food Processing Technology: Principles and Practice, 4th ed.* Oxford: Elsevier Ltd.
- Fitasari, E. (2009). Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(2), 17-29
- Food and Drug Administration. (1995). *Principles of Food Sanitation Vol 7, 3rd Edition*. New York: Chapman and Hall.
- Food Product Association (FPA). (2006). *HACCP: A systemic approach to food safety*. Washington, D.C.: Food Product Association.
- Guidelines for Preparation of a HACCP Plan for the Food Industry. (2006). *eBookPangan.com*. 1-67.

- Hapsari, N. I., & Rudiarto, I. (2017). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kerawanan dan Ketahanan Pangan dan Implikasi Kebijakan di Kabupaten Rembang. *Jurnal Wilayah dan Lingkungan*, 5(2), 125-140.
- Hasan, H.S.A., Akbar, M.A., Surachman A.E. (2018). Analisis Penerapan Program GMP dan 5P Terhadap Kinerja Karyawan di PT Kalbe Morinaga Indonesia. *Journal Management, Business, and Accounting*. 17(2), 11-22.
- Henson, S. (1996). Consumer Willingness to Pay for Reductions in The Risk of Food Poisoning in The UK. *Journal of Agricultural Economics*. 47 (1-4), 403-420.
- Ilham, N., Siregar, H., Priyarsono, D.S. (2006). Efektivitas Kebijakan Harga Pangan terhadap Ketahanan Pangan. *Jurnal Agro Ekonomi*, 24(2), 157-177.
- Indonesia. (2010). *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. 2010/75
- Indonesia. (2012). *Undang-Undang tentang Pangan*. 2012/18.
- Indonesia. (2019). *Peraturan Pemerintah tentang Keamanan Pangan*. 2019/86.
- Koto, E.S. (2012). *Panduan Lengkap Sistem Manajemen Keamanan Pangan FSSC 22000 / ISO 2000*. Jakarta: REI.
- Mamuaja, C.F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press
- Mortimore, S. and C. Wallace. (1998). *HACCP: A Practical Approach 2<sup>nd</sup> Edition*. Maryland: Aspen Publishers, Inc.

Muresan C.C, Marc R.M, Jimborean M., Rusu I., Muresan A., Nistor A., Cozma A., Suharoschi R. (2020). Food Safety System (HACCP) as Quality Checkpoints in a Spin-on Small-Scale Yogurt Processing Plant. *Journal of Sustainability*. 12 (9472), 1-20.

Njunina, V. (2022). *TCS Food Meaning & Tips*. Diakses 10 Juni 2022, dari <https://www.fooddocs.com/post/tcs-food>

Panghal, A., Chhikara, N., Sindhu, N., Jaglan, S. (2018) Role of Food Safety Management Systems in safe food production: A review. *Journal of Food Safety*. 38.

Pomeranz, Y., and Meloan, C. E. (1971). *Food Analysis : Theory and Practice*. Westport: The AVI Publishing Co., Inc.

Ponda, H., Fatma, N.F., Yusuf, A. (2020). Penerapan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) pada Proses Produksi Suklat Mocachino Dan Choco Granule di PT. Mayora Indah Tbk. *Journal of Heuristic Industrial Engineering*. 17(1), 1-20.

Prasada I M.Y., Rosa T.A. (2018). Dampak Alih Fungsi Lahan Sawah terhadap Ketahanan Pangan di Daerah Istimewa Yogyakarta. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(3), 210-224.

Pryana, I. 2020. *Apa Itu Kertas Ivory? Pahami dulu Sebelum Menggunakannya!* Diakses pada 17 Agustus 2021, dari <https://solusiprinting.com/apa-itu-kertas-ivory-pahami-dulu-sebelum-menggunakannya/>

Pudjirahaju, A. (2017). *Pengawasan Mutu Pangan*. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.

- Purwanto A., Putri R.S., Ahmad A.Hj., Asbari M., Bernarto I., Santoso P.B., Sihite O.B. (2020). The Effect of Implementation Integrated Management System ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 and ISO 45001 on Indonesian Food Industries Performance. *Test Engineering and Management*. 82 (20), 14054-14069.
- Rachmadia N.D., Handayani N., Adi A.C. (2018). Implementation of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) on Herb Roasted Chicken products in Division Catering Diet PT. Prima Citra Nutrindo Surabaya. *Journal of Amerta Nurt Research*. 17-18
- Ristyanti, E., Endang, D.M. (2021). Implementation of SSOP (Standard Sanitation Operating Procedure) in Freezing Process Cuttlefish (*Sepia officinalis*) in PT. Karya Mina Putra, Rembang, Central Java. *Journal of Marine and Coastal Science*. 10 (1), 1-17.
- Saninta, P. 2020. *Analisis Penerapan Sanitaion Standard Operating Procedure (SSOP) and Good Manufacturing Practice (GMP) pada Produksi Nata de Coco di PT Daya Agro Mitra Mandiri*. Jakarta [ID]: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Standar pada Usaha Kecil Menengah Menggunakan ISO Methodology. *Jurnal Standardisasi*. 19(1), 25-38.
- Sunanto, & Rauf, A. W. (2018). Respon Petani terhadap Pelaksanaan Displai Padi Gogo VUB Pada Lahan Sub Optimal. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 14(2), 143–160.
- Susanto, D.A., Isharyadi, F., & Ritonga, M. (2017). Economic Benefits of Standards on Small Medium Entreprise Using ISO Methodology. *Pusat Penelitian dan Pengembangan Standardisasi*. 25-89.

Syarbini, M. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

Triharjono, A., Probowati, B. D., & Fakhry, M. (2013). Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedures* Kerupuk Amplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 7(2), 76-83.

Winarno, F.G., Surono, (2002), *GMP - Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.

World Health Organization. (2020). COVID-19 dan Keamanan Pangan: Panduan untuk Otoritas yang Berwenang atas Sistem Pengawasan Keamanan Pangan Nasional. *Panduan Interim*. Diakses pada 15 Desember 2020, dari <https://www.who.int/docs/default-source/searo/indonesia/covid19/covid-19-dan-keamanan-pangan.pdf>

Zulmi, Y. (2013). *Keamanan Pangan Food Safety Management System*. Diakses pada 21 April 2021, <https://prezi.com>

