

## DAFTAR PUSTAKA

- Asmadi, D., Ilyas, & Nadhilah, E. (2020). Perancangan Penjaminan Mutu Dan Pengendalian Produk Dengan Metode HACCP ( Studi Kasus ). *Jurnal TEKSAGRO*, 1(2), 1–13.
- Athilayusa, A. (2021). *Designing Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Plan For Rendang Production In AA. Catering*. Final Project Report. Universitas Andalas.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2016). *Garam Berkonsumsi Beriodium (SNI 3556:2016)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2010). *Gula Kristal- Bagian 3 Putih (SNI 3140.3:2010)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2014). *Margarin (SNI 3541:2014)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2013). *Minyak Goreng (SNI 3741:2013)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1992). *Ragi Roti Kering (SNI 01-2982-1992)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1995). *Roti Manis (SNI 01-3840-1995)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1998). *Sistem Analisa Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis ( HACCP ) Serta Pedoman Penerapannya (SNI 01-4852-1998)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2009). *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan (SNI 3751:2009)*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- BPOM Padang. (2020). *Laporan Tahunan Balai Besar POM Di Padang*. Padang: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Di Padang.
- BPOM RI. (2018). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan

Republik Indonesia

BPOM RI. (2018). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 23 Tahun 2018 Tentang Pedoman Pengawasan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.

Dinas Pangan Sumbar. (2018). Gubernur Irwan Prayitno, Keamanan Pangan Aspek Penting Dalam Meningkatkan Kualitas SDM Diakses dari <https://dinaspangan.sumbarprov.go.id/details/news/529> pada 6 Februari 2022.

Hasan, H. S. Al, Akbar, M. A., & Surachman, A. E. (2018). Analisis Penerapan Program GMP dan 5P Terhadap Kinerja Karyawan di PT Kalbe Morinaga Indonesia. *MBIA*, 17(2), 11–22. <https://doi.org/10.33557/mbia.v17i2.338>

Hendra. (2020). Peran *Imunoterapi* Pada Tatalaksana Alergi Makanan. *Jurnal Kedokteran Raflesia*, 6(2), 19–28.

Kementerian Perindustrian RI. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)* (Issue 358, pp. 1–26). Jakarta: Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.

Kementerian Kesehatan RI. (2017). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.

Kharisman, A. (2020). *Perancangan Sistem Keamanan Pangan Dan Sistem Jaminan Halal Pada Produksi Keju Mozarella Di Lassy Dairy Farm*. Tugas Akhir. Universitas Andalas.

Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>

- Lutfi, M., Argo, B. D., & Hartini, S. (2019). Identifikasi Potensi Bahaya Dan Pemantauan Critical Point (HACCP) Produk Makanan Penerbangan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 5(1), 448–458.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan*. UNSRAT PRESS.
- Mudjajanto, S.E. dan L.N.Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penerbit Swadaya: Jakarta.
- Perdana, W. W. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience*, 8(2), 231–267.
- Purwasih, R. (2021). Implementasi Aspek GMP, SSOP, dan Sistem HACCP Pada UMKM Oncom Dawuan. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), 69–79.
- Republik Indonesia. (2012) Undang-Undang Negara Nomor 18 Tahun 2012.
- Republik Indonesia. (2019). Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan.
- Republik Indonesia. (2004). Peraturan Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan Pangan.
- Ristyanti, E., & Masithah, E. D. (2021). Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(1), 1–17. <https://e-journal.unair.ac.id/JMCS/article/view/25603>
- Rizka, S. K., Purnamadewi, Y. L., & Hasanah, N. (2018). Produk Roti dalam Pola Konsumsi Pangan dan Keberadaan Label Halal dalam Keputusan Konsumsi Masyarakat (Kasus : Kota Bogor). *Jurnal Al-Muzara'ah*, 6(1), 15–27. <https://doi.org/10.29244/jam.6.1.15-27>
- Sanoto, H. (2020). Penyusunan *Standard Operating Procedures* (SOP) Pada Dinas Pendidikan Kabupaten Bengkayang Dalam Rangka Peningkatan Mutu Manajemen Organisasi. *Scholaria: Jurnal Pendidikan Dan Kebudayaan*, 10(3), 263–268. <https://doi.org/10.24246/j.js.2020.v10.i3.p263-268>

- Sumatera Barat. (2015). *Peraturan Daerah Provinsi Sumatera Barat Nomor 3 Tahun 2015* (pp. 1–35).
- Suratmono, dkk. (2016). *Pedoman HACCP Program Manajemen Risiko Industri Pangan Berasam Rendah dalam Kaleng*. Jakarta: Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan. Jakarta: Deputi Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya, Badan Pengawas Obat dan Makanan RI
- Sutresni, N., Sudiana Mahendra, M., & Redi Aryanta, I. W. (2016). Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* Pada Proses Pengolahan Produk Ikan Tuna Beku Di Unit Pengolahan Ikanpelabuhan Benoa – Bali. *ECOTROPHIC : Jurnal Ilmu Lingkungan (Journal of Environmental Science)*, 10(1), 41. <https://doi.org/10.24843/ejes.2016.v10.i01.p07>
- Syamsinar. (2017). *Penerapan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) Pada Pengolahan Udang Putih (Litopnaeus Vannamei) Soaking Peeled Devine (SPD) Aqua King Di PT. Bogatama Marinusa Makassar*. Tugas Akhir. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Dan Kepulauan.
- Thaheer, H. (2005). *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Bogor : IPB Press.
- Waspodo, P., Sudiby, A. & Surono, S. I. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Wisnu, L., Kawiji, & Atmaka, W. (2015). Pengaruh Suhu dan Waktu Pateurisasi terhadap Perubahan Kadar Total Fenol pada Wedang Uwuh Ready to Drink dan Kinetika Perubahan Kadar Total Fenol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 71-76.