

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, Dyna. 2018. Persepsi Pengusaha Agroindustri Tahu tentang GMP (*Good Manufacturing Practices*). Sarjana thesis, Universitas Siliwangi.
- 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.
- Arisman. (2009). Keracunan Makanan; Buku Ajar Ilmu Gizi. Jakarta: Buku Kedokteran EGC
- Badan Standardisasi Nasional (2011).SNI 7622-2011. Jakarta: BSN
- Dewi, M. L. (2015). Evaluasi Bahaya Mikrobiologi pada Ayam Goreng Laos Melalui Prinsip-Prinsip HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta. *Contemporary Psychology: A Journal of Reviews*, 1(4), 1–6.
- Irfana, N. (2018). *Evaluasi penerapan gmp dan penyusunan SSOP serta HACCP plan pada produk- produk di IRTP Bakery XYZ.*
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72.
- MinaIndonesia. 2019. Pelatihan *Food safety management system.*
- Panduan Penyusunan Rencana HACCP Bagi Industri Pangan, (2006). eBookPangan.com, 1-67.
- Purwasih, R. (2021). Implementasi Aspek GMP, SSOP, dan Sistem HACCP Pada UMKM Oncom Dawuan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1).
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan Dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 79.
- Sudarmaji, S. (2005). Analisis Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (*Hazard*

Analysis Critical Control Point). *Jurnal Kesehatan Lingkungan Unair*, 1(2), 3943.

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

Toropilová, J., & Bystrický, P. (2015). *Why HACCP Might Sometimes Become Weak or Even Fail*. *Procedia Food Science*, 5, 296–299.

Vera, A., & Akbar, M. (2018). Pembuatan Tepung MOCAF (*Modified Cassava Flour*) Dengan Berbagai Varietas Ubi Kayu Dan Lama Fermentasi. *Penelitian Ilmu-Ilmu Teknologi Pangan*, 07, 40–48.

Waspodo, P., Sudiby, A. dan Surono, S. I. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.

Widiyastuti, S. (2018). Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP) Rendang (Studi Kasus di Rumah Makan Padang X Kecamatan Pamulangan Kota Tangerang Selatan). *Skripsi Kesehatan Masyarakat UIN Syarif Hidayatullah*, 1–195.

