

## **DAFTAR PUSTAKA**

Andelina, M. dan Prasetyo, E. (2015). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Proses Produksi Kecap di Baston Food Kudus. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Volume 3 (1), 1-7

Ajeng, D. R. (2019). *Perancangan Standar Keamanan Pangan Pada Proses Produksi Dendeng Dengan Penerapan Haccp (Hazard Analysis Critical Control Point)* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).

Arif, K. (2020). *Perancangan Sistem Keamanan Pangan Dan Sistem Jaminan Halal Pada Produksi Keju Mozarella Di Lassy Dairy Farm* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).

Badan Penjamin Mutu. (2019). Pedoman Pembuatan Instruksi Kerja. Jakarta: Universitas Al Azhar.

Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2012). *Kajian Pemenuhan Persyaratan Standar Tempe untuk Perdagangan*. Laporan Penelitian. Jakarta.

Badan Standardisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (1998). SNI 7313-2008 Jakarta: BSN

Badan Standardisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (2009). SNI 7387-2009 Jakarta: BSN

Badan Standardisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (2011). SNI CAC-RCP-1-2011. Jakarta: BSN

Badan Standardisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (2015). SNI 3144-2015 Jakarta: BSN.

Badan Standardisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (2016). SNI. 7388-2009 Jakarta: BSN

Bambang Purwanggono, B., Nazaret Raisa Tarigan, N., & Sriyanto, S. T. (2018). *Persiapan dan Perancangan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) untuk Jaminan Keamanan Pangan Pada CV. Dinasti Semarang*. Prosiding Pertemuan dan Presentasi Ilmiah Standardisasi (PPIS) 2018-Surabaya, 105-111.

Bhernama, B. G. (2017). Study of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) On Unlabeled Soft Drink Products Sold By Street Traders in Banda Aceh. Elkawnie: *Journal of Islamic Science and Technology*, 3(2), 173-186.

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

Codex Alimentarius Commission. (2003). CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.

Fitantri, A.L (2011). *Pengendalian Mutu dan Penyusunan HACCP pada Pengolahan Kecap Hidrolisa Protein dengan Bahan Baku Ikan Tongkol “Arum Sari”*. Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret Surakarta.

Food and Drug Administration. (2018). *Sanitation, sanitary regulation and voluntary program, Principles of Food Sanitation*. Vol 7, 3rd Edition. New York (USA): Chapman and Hall.Anggriawan, R. (2001). Microbiological and Food Safety Aspects of Tempeh Production in Indonesia. The Economist, December. <https://core.ac.uk/download/pdf/154931778.pdf>

Hendaryogi, A. (2010). Perancangan dan implementasi dokumen mutu dengan menggunakan standar sistem manajemen mutu iso 9001:2008 di unit produksi nature fiber pt abc. In *Skripsi*. Universitas Sebelas Maret.

Hermansyah, M., Pratikto, P., Soenoko, R., & Setyanto, N. W. (2013). *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP)*. Journal of Engineering and Management in Industrial System, 1(1).

Indri, Sekar Yuni (2019). *Analisis Usaha Industri Tempe di Kota Padang (Studi Kasus Industri Tempe H. Jon dan HB Asli)*. Skripsi. Universitas Andalas.

Kementerian Perdagangan. 2021. *Kajian Kebutuhan Standar dalam Dimensi Daya Saing dan Perlindungan Konsumen*. Laporan Akhir. Jakarta

Laboratorium Statistik dan Rekayasa Kualitas. (2017). *Standar Operating Procedure Pengendalian Dokumen*. Malang: Universitas Brawijaya.

Laelasari, Ela. 2015. *Islam dan Keamanan Pangan*. Ciputat: UIN Press.

Laila, Rahmawati (2020). *Identifikasi Bahaya Dan Penentuan Titik Kendali Kritis Proses Pengolahan Tempe Skala Industri Rumah Tangga Di Industri “Azaki” Kota Padang*. Skripsi. Universitas Andalas.

Muhandri, T., Kadarisman, D., Tim PREMYSIS Consulting (2015). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. (Edisi Kedua). Bogor: PT Penerbit IPB Press.

Mujianto (2013). Analisis Faktor yang Mempengaruhi Proses Produksi Tempe Produk UMKM di Kabupaten Sidoarjo. *REKA Agroindustri*, Volume (1) (1).

Nasional, B. S. (2012). Tempe: Persembahan Indonesia untuk Dunia. Jakarta.  
*PUSIDO Badan Standardisasi Nasional.*

Nout MJR, Kiers JL. (2005). A Review Tempe fermentation, innovation, and functionality: update into the third millennium. *Journal of Applied Microbiology* 98: 789-805.

Panduan Penyusunan Rencanan HACCP Bagi Industri Pangan, (2006).  
*eBookPangan.com*, 1-67.

Pedoman Penyusunan Standar Operasional Prosedur Administrasi Pemerintah, (2012). Kementerian Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi Republik Indonesia.

Perdana, Y. W. (2008). *Kajian Penerapan GMP, GTP, GRP DAN SSOP Serta Penyusunan Awal Rencana Sistem HACCP pada Produksi Yoghurt di KPSBU Lembang, Bandung.* Skripsi Sarjana. Institut Pertanian Bogor: Bogor.

Pudjirahaju A. 2018. *Pengawasan Mutu Pangan.* Jakarta(ID): Kemenkes RI.

Purnama, FA., Dewi L, Hastuti, SP. 2012 Kadar air, Abu, Protein dan Karbohidrat pada Tahapan Pembuatan Tempe. Universitas Kristen Satya Wacana. Salatiga

Puspitasari, D dan Rosmawati, R (2012). *Pelayanan Prima (Service Excellent) SMK Bisnis dan Manajemen.* Jakarta: CV Arya Duta.

Rauf, Rusdin. 2013. *Sanitasi Pangan dan HACCP.* Yogyakarta: Graha Ilmu.

Rizky, D.D. Kusuma (2016) Deteksi Cemaran Coliform dan Salmonella SP. Pada Tempe Kedelai dari Kecamatan Sidorejo dan Tingkir, Kota Salatiga. Jurnal Biologi. Volume (1) (1).

Rizki, S. R. (2019). *Analisa Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Practices (SSOP) Produk Roti (Studi Kasus: M bakery and cake)* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau).

Sadek, N. F. (2010) *Penerapan Sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada Warung Tegal dan Pembuatan Modul Pelatihannya Sebagai Salah Satu Bentuk CSR (Corporate Social Responsibility) PT Bintang Toedjoe, Jakarta*. Skripsi. Institut Pertanian Bogor.

Salsabila, L. H. (2019). *Analisis penerapan sistem Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) pada produk kecap manis PT. X* (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah Jakarta).

Saninta, P. (2020). *Analisis penerapan sanitation standard operating procedures (ssop) dan good manufacturing practices (gmp) pada produksi nata de coco di pt. daya agro mitra mandiri, Jombang-Ciputat, Kota Tangerang Selatan* (Bachelor's thesis, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta).

Setiadi B. (2020). *Menjadikan Tempe Sebagai Pangan Dunia*.  
<http://www.ristek.go.id/index.php/module/News/id/10873>

Shelly, G.B. dan Vermaat, M.E (2012). *Menjelajah Dunia Komputer*. Jakarta: Penerbit Salemba Infotek.

Sudaryanto. 2020. The Need for ICT-Education for Manager or Agribusinessman to Increasing Farm Income : Study of Factor Influences on Computer Adoption in East Java Farm Agribusiness. *International Journal of Education and Development*, JEDICT, No 1: 56-67

Sugiyono (2010). *Metode Penelitian Bisni (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Bandung: ALFABETA.

Suliantari, S. Budijanto. D. R. Adawiyah, S. Koswara, L. Nuaida, H. D. Kusumaningrum, dan D. Indrasti. 2007. Praktikum Terpadu Teknologi Fermentasi : Yoghurt. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Sutrisno, D. (2016). ISO 9001:2005 Awareness. *In-House Training*. TUV SUD.

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

Triyanni, T. R., Purwangan, B., & Pujotomo, D. (2017). Analisis persiapan penerapan sistem manajemen hazard analysis critical control point (haccp) dan penyusunan rencana haccp pada industri pembuatan tahu. *Industrial Engineering Online Journal*, 6(1).

[UU RI] Undang-undang Republik Indonesia. 2012. *UU Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. Jakarta (ID): DPR

Waspodo *et al.* (2018). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.

Widoyo, S. 2010. *Pengaruh Lama Fermentasi dan Aktifitas Antioksidan Tempe Berbagai Varietas Kedelai*. Skripsi. Universitas Sebelas Maret. Solo

Wijayanti, Franis (2015). *Upaya Pengendalian Kualitas dengan Konsep Good Handling Practice (GHP) dan Good Manufacturing Practice (GMP) pada PT. Blambangan Food Packer Indonesia Banyuwangi*. Skripsi Sarjana. Fakultas Ekonomi, Universitas Jember.

Winata, S. V (2016). Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) pada Chocolab. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*. Volume 1(1), 77-86.

