

DAFTAR PUSTAKA

Ardhayanti, Risna (2020). *Pengenalan Good Manufacturing Practice*. Batangkaluku: Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP).

Badan Standarisasi Nasional (2018). *SNI 3751:2018*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Badan Standarisasi Nasional (2016). *SNI 3556: 2016*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Badan Standarisasi Nasional (2015). *SNI 8217: 2015*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Badan Standarisasi Nasional (2011). *SNI ISO 17555:2011*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Badan Standarisasi Nasional (2011). *SNI CAC/RCP 1:2011*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.

Badan Standarisasi Nasional (2008). *SNI 7349:2008*. Bandung: Badan Standarisasi Nasional.

Dermawan, M Yoga (2019). *Analisis Teknis Dan Ekonomis Pengering Kerupuk Ubi Tipe Greenhouse Dryer*. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.

Dinas Pekerjaan Umum dan Penataan Ruang (2020). *Daftar Harga Satuan Pekerjaan Bidang Ke PU-an dan HSBGN*. Triwulan IV. Padang: Dinas Pekerjaan Umum dan Penataan Ruang

Hermawan. et al (2019). Perancangan Sistem Manajemen Keamanan Pangan pada Industri Pengolahan Jus Buah di Kabupaten Bogor. *Seminar Nasional Hasil Pengabdian Kepada Masyarakat*. Juli 29 2019. STMIK, Pontianak, 189-193.

Indonesia (2019). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Tentnag Keamanan Pangan*. Nomor 86.

Indonesia (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Tentang Kemasan Pangan*. Nomor 20.

Indonesia (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan*. Nomor 13.

Indonesia (2018). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Tentang Batas Maksimum Cemaran Logam Berat Dalam Pangan Olahan*. Nomor 5.

Indonesia (2017). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia*. Nomor 32.

Indonesia (2013). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna*. Nomor 37.

Indonesia (2012). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*. Nomor HK.03.1.23.04.12.2206.

Indonesia (2012). *Peraturan Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara Dan Reformasi Birokrasi Republik Indonesia Tentang Pedoman Penyusunan Standar Operasional Prosedur Administrasi Pemerintahan*. Nomor 35.

Indonesia (2012). *Undang-Undang Republik Indonesia Tentang Pangan*. Nomor 18.

Jayanthi, Anak Agung Indah, et al (2020). *Staphylococcus aureus* Sebagai Agen Penyebab Infeksi Pada Kasus Erysipelas Krusis Dekstra Dengan Liken Simpleks Kronikus. *Intisari Sains Medis*. 11(3), 1482-1491.

Jumiono, A., Dihansih E., & Rochman. I (2020). Studi Penerapan HACCP Pada Produsen Mi Glosor Di Kota Bogor. *Jurnal Pertanian*. 11(1), 29-38.

Kharisman, Arif. (2020). *Perancangan Sistem Keamanan Pangan dan Sistem Jaminan Halal pada Produksi Keju Mozarella di Lassy Dairy Farm*. Skripsi. Universitas Andalas, Padang.

Laporan Tahunan Pusat Data Dan Informasi Obat Dan Makanan (2019), diakses pada 2 Juli 2022 dari pom.go.id/new/admin/dat/.

Lestari, T. R. P(2020). Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal masalah-masalah Sosial*. 11(1), 57-72.

Limanseto, Haryo. (2021). UMKM Menjadi Pilar Penting dalam Perekonomian Indonesia. *Kementerian Koordinator Bidang Perekonomian Republik Indonesia Siaran Pers*. 5 Mei 2021. Jakarta, 1-2.

Muna, Fauzul dan Khariri. (2020). Bakteri Pathogen Penyebab *Food Diseases*. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*. 19 September 2020. Gowa, 74-79.

Perdana, W. W. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Jurnal Agribisnis*. 8(2), 231-267.

Puspadewi, Ririn, et al (2014). Kajian Kontaminasi *Staphylococcus aureus* Pada Pangan. *Seminar Nutrisi, Keamanan Pangan dan Produk Halal*. 26 April 2014. UNS, Solo, 1-7.

Puspita, E. O. E. (2017). *Evaluasi Implementasi Program Prasyarat dan Perancangan HACCP Plan untuk Proses Produksi Tengkleng di Salah Satu Perusahaan Katering di Semarang*. Skripsi. Universitas Katolik Seoegijapranata, Semarang

Ristyanti, Erni. dan Masithah, Endang D. (2021). Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) Pada Proses Pembekuan *Cuttlefish (Sepia Officinalis)* Di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal Of Marine and Coastal Science*. 10(1), 1-17.

Roechan, M. I. (2018). *Perancangan Sistem Keamanan Pangan dengan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Produksi Roti UD*. Rachbini. Skripsi. Universitas Brawijaya, Malang.

Sandi, Elvia (2021). *Uji Cemaran Coliform Dan Escherichia Coli Pada Air Sumur Desa Macah Kecamatan Suka Makmue Kabupaten Nagan Raya*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Ar-Ranry, Aceh.

Saninta, Pinka. (2020). *Analisis Penerapan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) Dan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Nata De Coco Di PT Data Agro Mitra Mandiri, Jombang-Ciputat, Kota Tangerang Selatan*. Skripsi. Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.

Sari, H. F. (2020). *Perancangan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures) Di UMKM Tape Singkong Kabupaten Nondowoso (Studi Kasus Tape 57 Dan Tape 32)*. Skripsi. Universitas Jember, Jember.

Sulaeman, Ahmad (2017). *Prinsip-Prinsip HACCP dan Penerapannya pada Industri Jasa Makanan dan Gizi*. (Ed.1). Bogor: IPB Press

Surono, I.S., et al (2018). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. (Ed. 1). Sleman: Deepublish.

Sutanto, V. G. D. et al (2017). Perancangan Sistem HACCP di PT.Xstudi Kasus Pakan Puyuh. *Jurnal Titra*. 5(2), 143-150.

Triharjono, Ach., et al (2013). Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedures* Kerupuk Amplang Di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Agrointek*. 7 (2), 76-83.

Wardi, Epi Supri, et al (2018). Analisa Kandungan Timbal (Pb) dan Kromium (Cr) Ait Sumur Di TPA Air Dingin Kota Padang. *Scientia*. 8 (1), 125-129

Winata, S. V (2016). Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Pada Chocoblab. *Jurnal Manajemen dan Start-up Bisnis*.1(1), 77-8

