

## DAFTAR PUSTAKA

- Arisman. 2009. Buku Ajar Ilmu Gizi “Keracunan Makanan.” Buku Kedokteran EGC: Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (1995). SNI 01-3816-1995: Santan Cair. BSN, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (1998). SNI 01-4852-1998. Jakarta: BSN
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (2008). SNI 7313:2008. Jakarta: BSN
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). Standar Nasional Indonesia (2009). SNI 7387:2009. Jakarta: BSN
- Badan Standardisasi Nasional (2011). SNI CAC-RCP-1-2011. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional (2016). SNI 3556: 2016. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (2016). SNI 4480:2016. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Depkes RI. 2011. Permenkes RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta.
- Dewanti, R dan Hariyadi. 2012. Antisipasi terhadap Isu-Isu Baru Keamanan Pangan. JURNAL PANGAN, Volume 21, Nomor 1, tahun 2012, Halaman 85-100  
<http://seafast.ipb.ac.id/publication/journal/pangan-0852-0607-p85-p99.pdf>
- Direktorat P2HP. 2004. Cara Pengolahan yang Baik (Good Manufacturing Practices) Komoditas Hortikultura. Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian, Jakarta
- 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.
- Gustianti, E. (2009). Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal

Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan sampai Dihadangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*. Volume 28 (No 3), 96-100 Hilman, M. S., & Ikatrinasari, Z. F. (2014). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Efektifitas Penerapan Sistem HACCP.

Hung, Y.T., Liu, C.T., Peng, I.C., Hsu, C., Yu, R.C., Cheng, K.C. (2015). The Implementation of A Hazard Analysis and Critical Control Point Management System in A Peanut Butter Ice Cream Plant. *Journal of Food and Drug Analysis*. Volume 23, 509-515.

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

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

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

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

Irianto, K., 2006, Mikrobiologi Menguak Dunia Mikroorganisme, jilid 1, Yrama Widya, Bandung

Knechtges, P. L. (2014). Keamanan Pangan, Teori dan Praktik. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC

Motarjemi, Y. (2014). Hazard Analysis Critical Control Point System (HACCP). Switzerland : Elsevier.

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

Menteri Perindustrian Republik Indonesia. Pedoman Cara Produksi Yang Baik. Nomor : 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik GMP (Good Manufacturing Practices)

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

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

Rachmadia, N.D., Handayani, N., Adi, A.C. (2018). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb di Divisi Katering Diet PT Prima Citra Nutrindo Surabaya. *Jurnal Studi Penelitian*. Volume 2 (1), 17-28

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.

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

Surono, I. S., Sudiby, A., dan Waspod, P. (2016). Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Deepublish.

Sutikno, N. 2017. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dalam Produksi Ikan Kaleng di PT. Maya Food Industries, Pekalongan.

Taufik, A. (2015). Proses Produksi Abon Sapi Pusat Dendeng dan Abon Sapi Cap Elang , Boyolali. Kerja Praktek. Universitas Katolik Soegijapranata.

Thaheer H. Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control). Jakarta: PT. Bumi Aksara; 2005

Undang Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.

Yang, Y., Wei, L., Pei, J. (2018). Application of Meta-analysis Technique to Assess Effectiveness of HACCP-based FSM System in Chinese SLDBs. *Food Control*. Volume 96, 291-198.

