

## DAFTAR PUSTAKA

- Aberoumand A. (2010). Edible gelatin from some fishes skins as affected by chemical treatments. *World Journal of Fish and Marine Sciences*, 2(1), 59–61.
- Abolagba OJ, M. O. (2008). Chemical composition and keeping qualities of a scaly fish tilapia (*Oreochromis niloticus*) smoked with two energy sources. *African Journal of General Agriculture*, 4(2), 113–117.
- Antoine, F. R., Wei, C. I., Littell, R. C., Quinn, B. P., Hogle, A. D., & Marshall, M. R. (2001). Free amino acids in dark- and white-muscle fish as determined by o-phthalaldehyde precolumn derivatization. *Journal of Food Science*, 66(1), 72–77. <https://doi.org/10.1111/j.1365-2621.2001.tb15584.x>
- Asmadi, D., Ilyas, I., & Nadhilah, E. (2020). Perancangan Penjaminan Mutu dan Pengendalian Produk Dengan Metode HACCP (Studi Kasus). *Teksagro*, 1(2), 1–13. <https://journal.lp2stm.or.id/index.php/TEKSAGRO/article/view/9/10>
- Azima, F. (2016). *Karakteristik Kimia dan Profil Asam Lemak pada Rendang Minangkabau*. 6(4), 465–471.
- Badan POM RI. (2021). Peraturan Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2021 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan. *Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia*, 1–22.
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Infografis Jumlah Industri Pengolahan Besar dan Sedang*. Badan Pusat Statistik Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). Tuna Loin Beku SNI 4104: 2015. *Badan Standardisasi Nasional*.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (1998). *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-4852-1998.
- Budijanto, S., & Sitanggang, A. B. (2010). Kajian Keamanan Pangan dan Kesehatan Minyak Goreng. *Jurnal Pangan*, 19(4), 361–372.
- Cad, P., Pemesinan, D. A. N., Di, C. N. C., & Purnomo, E. (2013). *Fakultas teknik universitas negeri yogyakarta 2013 1. 09503241013*, 1–13.
- Chong, C. Y., Bakar, F. A., Russly, A. R., Jamilah, B., & Mahyudin, N. A. (2011).

The effects of food processing on biogenic amines formation. *International Food Research Journal*, 18(3), 867–876.

Direktorat Standardisasi Produk Pangan. (2015). *Pedoman Cara Menggoreng Pangan Yang Baik Untuk Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah (UMKM)*. 20. [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman\\_Cara\\_Menggoreng\\_\\_UMKM\\_.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Pedoman_Cara_Menggoreng__UMKM_.pdf)

Dr. Judhiastuty Februhartanty, M. S. (2020). *Keamanan Pangan Dan Hazard Analysis and Critical Control Point (Haccp)*. 1–76.

EFSA. (2011). Scientific Opinion on risk based control of biogenic amine formation in fermented foods. *EFSA Journal*, 9(10), 1–93. <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2011.2393>

Fardiaz, S. (1997). *Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Pangan Bagi Staf Pengajar*. Institut Pertanian Bogor.

Febrina Dwi P. (2015). *Tinjauan HACCP makanan rendang pada salah satu rumah makan padang di Kentungan, Depok, Sleman*. Universitas Gadjah Mada.

Fitantri, A. L., Parnanto, N. H. R., & Praseptiangga, D. (2014). Kajian karakteristik fisikokimia dan sensoris fruit leather nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan penambahan karaginan. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(1), 26–34.

Gustiani, E. (2009). Pengendalian Cemaran Mikroba Pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging Dan Susu) Mulai Dari Peternakan Sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*, 28(3), 96–100.

Hamidah, S. (2016). *Resep dan Menu* (Vol. 4, Issue 1).

Handayani, T., Maarif, M. S., Riani, E., & Djazuli, N. (2019). Kandungan Logam Berat Merkuri pada Ikan Tuna (Yellowfin dan Bigeye) dan Tuna-Like (Swordfish) Hasil Tangkapan dari Samudera Hindia dan Samudera Pasifik. *Jurnal Pascapanen Dan Bioteknologi Kelautan Dan Perikanan*, 14(1), 35. <https://doi.org/10.15578/jpbkp.v14i1.572>

Indonesia, T. H. (2007). Hazard analysis critical control point. *Nutrition & Food Science*, 37(3), 569–575. <https://doi.org/10.1108/nfs.2007.01737cab.013>

Kamus Pembakuan Statistik. (2020). *Jumlah Industri Makanan dan Masakan (Pemutakhiran Tahun 2020)*. Badan Pusat Statistik Nasional.

Kemenperin. (2010). Permenperin No 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman

- Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. *Kementerian Perindustrian*, 358, 1–26. [www.djpp.depkumham.go.id](http://www.djpp.depkumham.go.id)
- Kementerian Kesehatan. (2023). *Grafik Insiden Keracunan Makanan Tahun 2023*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemertian Perindustrian RI. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good). Nomor: 75/M-IND/PER/7/2012 Manufacturing Practices*.
- 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. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Merianos, A., & Peiris, M. (2005). International Health Regulations (2005). *Lancet*, 366(9493), 1249–1251. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(05\)67508-3](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(05)67508-3)
- miroh, Winiati P. Rahayu, & Ratih Dewanti-Hariyadi. (2016). Pengembangan Sistem Cara Produksi Makanan Enteral yang Baik (CPMEB) dan Aplikasinya di Rumah Sakit. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(1), 65–70. [file:///C:/Users/HP/Downloads/27577-Article Text-85817-1-10-20190918.pdf](file:///C:/Users/HP/Downloads/27577-Article%20Text-85817-1-10-20190918.pdf)
- Muhandri, T., Nur Rahmasari, G., -, S., & Hariyadi, P. (2015). Model Laju Pengeringan Spaghetti Jagung Menggunakan Tray Drier. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 26(2), 171–178. <https://doi.org/10.6066/jtip.2015.26.2.171>
- Nurmawati. (2012). *Proses Pembentukan Pola Perilaku Kerja Karyawan PT. Indopherin Jaya Melalui Budaya Organisasi 5S (Studi Kasus Pada Karyawan PT. Indopherin Jaya, Kota Probolinggo)* (Skripsi). Universitas Brawijaya.
- Onyia LU, Adebayo EF, Adewuyi KO, Ekwunife EG, O. I. (2014). *Comparative economics of fresh and smoked fish marketing in some local government areas in Adamawa state, Nigeria*.
- Prasetyo, A. . (2010). *Implementasi GMP dan HACCP dalam Menunjang Quality Assurance Industri Pangan* (Skripsi). Universitas Brawijaya.
- Rachmawati, R. (2013). *PENGARUH LAMA PEMASAKAN RENDANG TUNA TERHADAP PENGURANGAN KADAR LOGAM KADMIUM DAN KADAR LOGAM TIMBAL*. 2, 41–53.

- Rauf, R. (2020). sanitasi pangan dan HACCP. *Rauf*, 5(3), 248–253.
- Rini, Azima, F., Sayuti, K., & Novelina. (2016). The Evaluation of Nutritional Value of Rendang Minangkabau. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 9, 335–341. <https://doi.org/10.1016/j.aaspro.2016.02.146>
- Riyanto, B., Uju, & Halimi, S. (2012). Recovery Enzim Protease Dari Jeroan Ikan Tuna Dengan Teknologi Ultrafiltrasi Dan Reverse Osmosis. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 15(2).
- Robert Diyo, A. (2022). Keamanan Pangan Sebagai Usaha Perlindungan Kesehatan Masyarakat Dan Sebagai Hak Konsumen. *Ilmu Sosial*, 1(7), 703–712. <https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>
- Santoso, A., Palupi, N. S., & Kusumaningrum, H. D. (2020). Pengendalian Histamin Pada Rantai Proses Produk Ikan Tuna Beku Ekspor. *Jurnal Standardisasi*, 22(2), 131. <https://doi.org/10.31153/js.v22i2.814>
- SNI 7388 : 2009. (2009). Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan. *Standar Nasional Indonesia*, 17.
- Sukasih, E., Prabawati, S., & Hidayat, T. (2009). Optimasi Kecukupan Panas pada Pasteurisasi Santan dan Pengaruhnya Terhadap Mutu Santan yang Dihasilkan. In *Jurnal Pascapanen* (Vol. 6, Issue 1, pp. 34–42).
- Suparmi, S., Sumarto, S., Sari, N. I., & Hidayat, T. (2021). Pengaruh Kombinasi Tepung Sagu dan Tepung Udang Rebon terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Makaroni. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 24(2), 218–226. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v24i2.35059>
- Supraptini. (n.d.). *20356-Penelitian-Tentang-Cara-Pengolahan-Ikan-04Fbafb2.Pdf*.
- Surono, S., Sudiby, A., & Wasposito, P. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Deepublish.
- Tahun, H. A. M., Marpaung, N., Nuraini, D., & Marsaulina, I. (2012). *14620-ID-hygiene-sanitasi-pengolahan-dan-pemeriksaan-escherichia-coli-dalam-pengolahan-ma*. 1–10.
- Thaheer, H. (2005). *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)*. PT. Bumi Aksara.
- Thaheer H. (2005). *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control*

*Points*). Bumi Aksara.

Wicaksani, A. L., & Adriyani, R. (2018). Penerapan Haccp Dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang Di Inflight Catering. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 88. <https://doi.org/10.20473/mgi.v12i1.88-97>

Winarno, F. . (2004). *Penerapannya dalam Industri Pangan*. M-Brio Press.

Winarno, F. G. dan S. (2002). *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan* (M-Brio Pre).

Winata, S. V. (2016). Perancangan Standard Operating Procedure (Sop) Pada Chocolab. *Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*, 1(1), 77–86.

Yuniarti, R., Azlia, W., & Sari, R. A. (2015). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Proses Pembuatan Keripik Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 14(1), 86–95.

