

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, L. P. (2022). *Perancangan Sistem Keamanan Pangan pada Proses Produksi Roti (Studi Kasus Roti 99)*. Universitas Andalas, Padang.
- Annisya, N. A. R. (2017). *Identifikasi Halal Control Point (HCP) pada Klaster Bahan Apel Catering Malang menggunakan Halal Assurance System (HAS) 23104*. Universitas Brawijaya.
- APKEPI. (2024). *Pelatihan Higiene Sanitasi Pangan bagi Penanggung Jawab/Pengelola*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). *SNI 7313:2008 Batas maksimum residu pestisida pada hasil pertanian*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009a). *SNI 7387:2009 Batas maksimum cemaran logam berat dalam pangan*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009b). *SNI 7388:2009 Batas maksimum cemaran mikroba dalam pangan*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2020). *SNI 6128:2020 Beras*. Jakarta.
- BPJPH. (2021). *Manual Sistem Jaminan Produk Halal (SJPH)*. Jakarta.
- BPJPH. (2023a). *Keputusan Kepala BPJPH No. 78 Tahun 2023 tentang Pedoman Sertifikasi Halal Makanan dan Minuman dengan Pengelolaan*. Jakarta: BPJPH.
- BPJPH. (2023b). *Keputusan Kepala BPJPH Nomor 20 Tahun 2023 Tentang Perubahan Atas Keputusan Kepala Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal Nomor 57 Tahun 2021 Tentang Kriteria Sistem Jaminan Produk Halal*. Jakarta: Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal.
- BPJPH. (2024a). *Keputusan Kepala BPJPH No.14 Tahun 2024 Tentang Perubahan Ketiga Atas Keputusan Kepala BPJPH No. 141 Tahun 2021 Tentang Penetapan Tarif Layanan Badan Layanan Umum Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal*. BPJPH.
- BPJPH. (2024b, May 16). *Kewajiban Sertifikasi Halal Produk UMK Ditunda, Menag: Bentuk Keberpihakan Pemerintah*. Retrieved 29 May 2024, from <https://bpjph.halal.go.id/detail/kewajiban-sertifikasi-halal-produk-umk-ditunda-menag-bentuk-keberpihakan-pemerintah>
- BPOM. (2021). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2021 Tentang Tata Cara Penerbitan Izin Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*. BPOM RI. Indonesia.
- BPOM. (2022). *Laporan Tahunan Badan POM*. Jakarta: BPOM.

- BPOM RI. (2015). *Pedoman Cara Menggoreng Pangan yang Baik untuk Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM)*. Jakarta: Direktorat Standardisasi Produk Pangan.
- BSN. (2011). *SNI CAC/RCP 1:2011 Rekomendasi Nasional Kode Praktis - Prinsip umum higiene pangan*. Jakarta.
- Demirci, A., Krishnamurthy, K., & Feng, H. (2020). *Food Safety Engineering*. Cham: Springer.
- Dinkes Provinsi DKI Jakarta. (2023). Standar Pelayanan Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji Dinas Kesehatan Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta.
- Drummond, K. E., Cooley, T. J., & Cooley, M. (2022). *Foodservice Operations and Management: Concepts and Application*. Burlington: Jones & Barlett Learning.
- Essera, H. F. (2022). *Perancangan Sistem Jaminan Keamanan Pangan menggunakan Konsep Hazzard Analysis Critical Control Points pada Proses Produksi Mocaf (Studi Kasus: Pabrik Mini Mocaf)*. Universitas Andalas.
- FAO, & WHO. (2023). *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969*. Rome: FAO & WHO.
- FDA. (2006). *Managing Food Safety: A Manual for the Voluntary Use of HACCP Principles for Operators of Food Service and Retail Establishments See additional PRA statement in Annex 5 of this manual*. College Park: FDA.
- FDA. (2023, October 17). CFR - Code of Federal Regulations Title 21. Retrieved 22 January 2024, from <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=120.6>
- FSIS USDA. (2017). Food Safety Basic 'Danger Zone' (40°F - 140°F). Retrieved 27 July 2024, from <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/danger-zone-40f-140f>
- FSIS USDA. (2021). Safe Food Handling and Preparation . Retrieved 29 July 2024, from <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation>
- FSIS USDA. (2022). Grilling and Food Safety. Retrieved 29 July 2024, from <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/grilling-and-food-safety>
- Harmon, P. (2007). *Business Process Change*. Burlington: Morgan Kaufmann Publishers.
- IEEE. (2017). *IEEE Standard for System, Software, and Hardware Verification and Validation (IEEE Std 1012-2016)*. New York: IEEE.

- Indonesia. Undang-undang (UU) Nomor 33 Tahun 2014 tentang Jaminan Produk Halal, Pub. L. No. 33, Pemerintah Pusat (2014). Indonesia: LN.2014/No. 295, TLN No. 5604, LL SETNEG: 26 HLM.
- ISO. (2021). *ISO 10013:2021 Quality management systems — Guidance for documented information* (1st ed.). Geneva: ISO.
- Ivada, P. A., Hermanianto, J., & Kusnandar, F. (2015). Integrasi sistem manajemen ISO 9001, ISO 22000, dan HAS 23000 dan penerapannya di industri pengolahan susu. *Mutu Pangan*, 2(1), 66–73.
- Jumiono, A., Mardiah, Amalia, L., & Puspasari, E. (2023). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Bahan Nabati Dan Produk Turunan Bahan Nabati. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 5(1), 21–29. doi:10.30997/jiph.v5i1.9998
- Kementerian Perindustrian RI. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)* . Jakarta: Kementerian Perindustrian RI.
- Kharisman, A. (2020). *Perancangan Sistem Keamanan Pangan dan Sistem Jaminan Halal Pada Produksi Keju Mozarella di Lassy Dairy Farm*. Universitas Andalas, Padang.
- Lehmann, C. F. (2012). *Strategy and Business Process Management*. Boca Raton: CRC Press.
- LPPOM MUI. (2008). *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal* . Jakarta: LPPOM MUI.
- LPPOM MUI. (2020). *Surat Keputusan LPPOM MUI Tentang Dokumen Pendukung Kehalalan Bahan Kritis*. Jakarta.
- LPPOM MUI. (2021). *Persyaratan Sertifikasi Halal Industri Pengolahan Umum: HAS 23000-1*. Bogor: LPPOM MUI.
- LPPOM MUI. (2024). 2024, Jasa Logistik Wajib Sertifikasi Halal. Retrieved 25 January 2024, from <https://halalmui.org/2024-jasa-logistik-wajib-sertifikasi-halal/>
- Menteri Kesehatan. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan RI No. 1096/MENKES/PER/VI/2011*. Jakarta: Menteri Kesehatan RI.
- Mortimore, S. E., & Wallace, C. A. (2013). *HACCP A Practical Approach* (3rd ed.). New York: Springer.
- Mortimore, S. E., & Wallace, C. A. (2015). *HACCP A food industry briefing*. Chichester: John Wiley & Sons.
- Murdiati, A., & Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua (Kedua)*. Jakarta: Kencana.

- Mutiara, D. (2022). *Evaluasi Penerapan GMP, SSOP, dan Perancangan Sistem HACCP pada Produksi Tempe di Industri Tempe Asli HB*. Universitas Andalas.
- Nababan, H., Gani, I. A., Latiga, Y. K., Dewi, C., Achmadi, F., Abdy, I., & Rosniawati, T. (2017). *101 Tips Keamanan Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Pemerintah Pusat. Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan, Pemerintah Pusat § (2019). Indonesia: LN.2019/NO.249, TLN NO.6442, JDIH.SETKAB.GO.ID : 18 HLM.
- Project Manajement Institute. (2017). *A Guide to the Project Management Body of Knowledge (PMBOK guide) (Sixth)*. Pennsylvania: Project Manajement Institute.
- Ramadhayanti, M. (2014). *Desain Manual Integrasi Sistem Keamanan Pangan dan Sistem Jaminan Halal untuk Usaha Kecil Katering (Studi Kasus di Pondok Selera Rumah Makan dan Katering)*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Riaz, M. N., & Chaudry, M. M. (2019). *Handbook of Halal Food Production*. Boca Raton: CRC Press.
- Rini, Azima, F., Sayuti, K., & Novelina. (2016). The Evaluation of Nutritional Value of Rendang Minangkabau. *Agriculture and Agricultural Science Procedia*, 9, 335–341. doi:10.1016/j.aaspro.2016.02.146
- Simion, P. C., Popescu, T. V., Popescu, M. A. M., & Militaru, A. M. G. (2021). Research on the use of Integrated Management Systems. *Advances in Science and Technology*, 110.
- Skipper, S. L. (2015). *How to Establish a Document Control System for Compliance with ISO 9001:2015, ISO 13485:2016, and FDA Requirements*. Milwaukee: ASQ Quality Press.
- Sukasih, E., Prabawati, S., & Hidayat, T. (2009). Optimasi kecukupan panas pada pasteurisasi santan dan pengaruhnya terhadap mutu santan yang dihasilkan. *Pascapanen*, 6(1), 34–42.
- Sun, D. W. (2011). *Handbook of Food Safety Engineering*. Chichester: Blackwell Publishing Ltd.
- Supian, K. (2018). Cross-contamination in processing, packaging, storage, and transport in halal supply chain. *Preparation and Processing of Religious and Cultural Foods*, 309–321.
- Syamsu, K., & Arintawati, M. (2022). Sejarah dan peran LPPOM MUI dalam merintis sertifikasi halal menuju wajib sertifikasi halal 2024. *Jurnal Halal*, (157).

Tukiran, M., Sari, N. P., & Amalia, N. (2023). *Penyusunan Proses Bisnis dan SOP Perusahaan: Mengelola Bisnis yang Fokus terhadap Strategi*. Yogyakarta: PT Kanisius.

Utama, H. (2022). Urgensi Daftar Bahan Tidak Kritis dalam Proses Sertifikasi Halal.

Utama, H. (2023). Dukungan jasa logistik dalam jaminan produk halal. *Jurnal Halal*, (161).

Weske, M. (2007). *Business Process Management*. Heidelberg: Springer.

World Population Review. (2024). Muslim Population by Country 2024.

Wulandari, V. R. (2021). *Design of Good Manufacturing Practices (GMP) and Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) Documents in Teaching Industry Gambier Andalas University*. Universitas Andalas, Padang.

