

DAFTAR PUSTAKA

- Arisman. (2009). *Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC
- Badan Standardisasi Nasional (2011). *SNI CAC-RCP-1-2011*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional (2021). *SNI CXC 1:1969*. Jakarta: BSN
- Badan Standardisasi Nasional (1996). *SNI Roti Manis 01-3840-1995*. Jakarta: BSN.
- BPOM Padang. (2021). *Laporan Tahunan Balai Besar POM di Padang*. Padang: Badan Pengawasan Obat dan Makanan di Padang.
- Dewi, M. L. (2015). *Evaluasi Bahaya Mikrobiologi pada Ayam Goreng Laos Melalui Prinsip-Prinsip HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta*. *Contemporary Psychology: A Journal of Reviews*, 1(4), 1–6.
- Food and Agricultural Organization of The United Nations World Health Organization. (1995). *HACCP System and Guidelines For Its Application, Annex to CACRP I 1969 page 3 in Codex Alimentarius*. Food Hygiene Basic Text.
- Kementerian Koperasi dan UKM. (2022). *Refleksi 2022 dan Outlook 2023, Kemenkop UKM Ungkap Pencapaian dan Rencana Untuk Pelaku UMKM* Diakses dari <https://www.ukmindonesia.id/baca-deskripsi-posts/refleksi-2022-dan-outlook-2023-kemenkop-ukm-ungkap-pencapaian-dan-rencana-untuk-pelaku-umkm> pada 25 Juli 2023.
- Nugrahaeni, A., & Pertiwi, J. (2020). *Studi Case Report: Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan di Desa Parikesit Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo Case Report Study: Food Poisoning Outbreak in Parikesit Village, Kejajar District, Wonosobo Regency*. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala (JIKeMB)*, 2, 1.
- Nurrahmah, A., Hartini, S., & Santosa, P. P. P. (2022). *Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Menggunakan Metode Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada UKM Ahnaf Bakery*. *Jurnal Teknologi dan Manajemen*, 20(2), 119-132.
- Tim Dosen Universitas Dian Nuswantoro. (2006). *Bahan Ajar Panduan Penyusunan Rencana HACCP Bagi Industri Pangan*. eBookPangan.com, 1-67.

Republik Indonesia. (2019). Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan.

Republik Indonesia. (2010). Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No. 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.

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)

Toropilová, J., & Bystrický, P. (2015). *Why HACCP Might Sometimes Become Weak or Even Fail. Procedia Food Science*, 5, 296–299.

Wisnu, L., Kawiji, & Atmaka, W. (2015). Pengaruh Suhu dan Waktu Pateurisasi terhadap Perubahan Kadar Total Fenol pada Wedang Uwuh Ready to Drink dan Kinetika Perubahan Kadar Total Fenol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 71-76.

