

DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, H. H., Andrian, R., Ikhrom, W., & Setyani, R. A. G. (2022). *Perkembangan Industri Halal di Indonesia*. Scientist Publishing. Scientist Publishing.
- Afrila, A., Rosyidi, D., Ihsan, Moch. N., & Purwadi, P. (2023). Evaluation of Good Manufacturing Practice (GMP), Standard Sanitation Operating Procedure (SSOP) for Traditional Chicken Slaughterhouses In Malang City. *Journal Research of Social, Science, Economics, and Management*, 2(07). <https://doi.org/10.36418/jrssem.v2i07.337>
- Anditjarina, D., Wahyuningsih, S., Afian, F., & Mulyawan, W. (2020). Pencegahan foodborne disease selama penerbangan dengan penerapan prinsip keamanan pangan (food safety) oleh awak kabin dalam pesawat. *Jurnal Kedokteran*, 68–76.
- Anna S. Wahongan, Yumi Simbala, & Vecky Yanny Gosal. (2021). Strategi Mewujudkan Keamanan Pangan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen. *Lex et Societatis*, IX(3), 41–66.
- Cahyo, A., Utomo, P., & Purwanggono, B. (2022). *Analisis Penerapan Sistem Good Halal Manufacturing Practices (GHMP) pada Proses Produksi Tepung Terigu (Studi Kasus PT Pundi Kencana Cilegon)*.
- Dewi Kurniasih. (2021). *Teknik Analisa*. CV Alfabeta.
- Farahita, Y. (2024). Analisis Dampak Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Terhadap Jaminan Mutu Dan Keamanan Produk Perikanan (Telaah Pustaka). *Jurnal Serambi Engineering*.
- Fitra Lestari N. (2019). *Asesmen Halal Good Manufacturing Practices pada Rumah Potong Hewan (RPH) di Riau*. Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Hadiyanto, W. S. A.-B. (2022). Implementasi Jaminan Produk Halal Bagi Jaringan Pengusaha Muslim Indonesia dan Saudagar Muhammadiyah Kota Semarang. *Indonesian Journal of Halal*.
- Ishikawa, K. (1992). *Pengendalian Mutu Terpadu*. PT. Remaja Rosdakarya.

- Kurnianto, M. A., Dwi, S., Fauzyah, C., Muhammad, D., & Kurnianto, A. (n.d.). Penyuluhan Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) & Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) di UMKM Dapur Uni Ressay, Bandar Lampung. In *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknik Mesin (Abdi-mesin: III)* (Number 2).
- Lapele, S., Garside, A. K., Amallynda, I., & Lukman, M. (2024). Assessment Model of Halal Good Manufacturing Practice in Bakery SMEs. *Industria: Jurnal Teknologi Dan Manajemen Agroindustri*, 13(1), 14–35. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2024.013.01.2>
- Mancuso, G., Violi, F., & Nocella, C. (2024). Food contamination and cardiovascular disease: a narrative review. *Internal and Emergency Medicine*, 19(6), 1693–1703. <https://doi.org/10.1007/s11739-024-03610-x>
- Miranti, M. G., Handajani, S., Pangesthi, L. T., Astuti, N., Bahar, A., & Widagdo, A. K. (2022). Education on Sanitation and Hygiene Knowledge on Food Vendors in Semolowaru Culinary Tourism Center (CTC) Surabaya. *Jurnal Pemberdayaan Masyarakat Madani (JPMM)*, 6(2), 351–367. <https://doi.org/10.21009/jpmm.006.2.10>
- Monavia Ayu, R. (2022). *Jumlah Penduduk Muslim Indonesia Terbesar di Dunia pada 2022*.
- Panca Wardanu, A., & Andriani, S. (2023). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di Departemen Bakery PT XYZ Ketapang. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Agroindustri Perkebunan*. <http://www.jurnal.politap.ac.id/lipida>
- Payne, K. (2023). Detection and prevention of foreign material in food: A review. In *Heliyon* (Vol. 9, Number 9). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e19574>
- Permono, L. (2022). Penerapan Metode Seven Tools dan New Seven Tools untuk Pengendalian Kualitas Produk (Studi Kasus Pabrik Gula Kebon Agung Malang). *Jurnal Mahasiswa Teknik Industri*, 5(1).
- Prasetyo, S. D., Irawan, B., & Apriani, F. (2020). Penerapan Standar ISO 9001:2015 Sistem Manajemen Mutu pada PT PLN (Persero) UPDK Mahakam UI PLTGU Tanjung Batu. *Jurnal Paradigma*, 9(1).

- Putri, N. T., Kharisman, A., Arief, I., Abdul Talib, H. H., Jamaludin, K. R., & Ismail, E. A. (2022). Designing Food Safety Management and Halal Assurance Systems in Mozzarella Cheese Production for Small-Medium Food Industry. *Indonesian Journal of Halal Research*, 4(2), 65–84. <https://doi.org/10.15575/ijhar.v4i2.12996>
- Rachmanudin, H. T. (2022). *Analisis Bahaya pada Proses Produksi Fillet Ikan Ekor Kuning Beku dengan Metode Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) (Studi Kasus: PT Belitung Berkah Mandiri) (Doctoral dissertation, Universitas Islam Sultan Agung)*. .
- Rahayuning Putri Mahardikawati, & Nurgiyatna. (2020). Sistem Informasi Industri Kecil Menengah Pemerintah Kabupaten Boyolali Berbasis Website. *Jurnal Teknik Informatika (Jutif)*, 1(2), 53–60. <https://doi.org/10.20884/1.jutif.2020.1.2.13>
- Rani, & Riyan Hadithya. (2024). Food Safety Management System in Company XYZ. *Jurnal Bina Manajemen*, 13, 1–12.
- Rinardi, H. (n.d.). *Industrialisasi di Indonesia: Perkembangan Industri Substitusi Impor Indonesia Selama Masa Orde Baru*.
- Rini Fertiasari. (2018). Good Manufacturing Practices Olahan Pangan Fungsional Berbasis Standarisasi Halal. *Jurnal Kajian Manajemen Halal Dan Pariwisata Syariah*, 1.
- Riski, Y. (2025). Implementation Of Good Manufacturing Practices (GMP) in The Home Industry of Kampung Lontong Surabaya Implementation Of Good Manufacturing Practices (GMP) in The Home Industry of Kampung Lontong Surabaya Article Info. *Pancasakti Journal of Public Health Science and Research*, 5(2), 210–215. <https://doi.org/10.47650/pjphsr.v5i2.1747>
- Saputri, O. B. (2020). Pemetaan Potensi Indonesia Sebagai Pusat Industri Halal Dunia. *Jurnal Ekonomi Dan Perbankan Syariah*, 23–38.
- Teguh, M. (2010). *Industri Produksi (Ekonomi)*. RajaGrafindo Persada. .
- Winarno, F. G. , & Surono. (2004). *Penerapan HACCP pada industri pangan*. MBrio Press.

Yusniati, Wali Aya Rumbia, & La Pipi. (2024). Pengaruh Karakteristik Industri Kecil Menengah terhadap Keuntungan Usaha di Kabupaten Konawe. *Jurnal Progres Ekonomi Pembangunan (JPEP)*, 9, 128–138.

