

DAFTAR PUSTAKA

- Andelina, M. dan Prasetyo, E. (2015). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Proses Produksi Kecap di Baston Food Kudus. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. Volume 3 (1), 1-7.
- Arvanitoyannis, I. S. (2009). *HACCP and ISO 22000 Application to Foods of Animal Origin*. USA: Wiley-Blackwell.
- Biro Humas. (2019). Diplomasi Kuliner pada Forum Bisnis di Afrika Selatan. *Berita Perdagangan*. Jakarta: Kementerian Perdagangan.
- BSN (1998). *SNI 01-4852-1998 Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- BSN (2009). *SNI 7474:2009 Rendang Daging Sapi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- BSI (2015). *BS EN ISO 9001:2015 Quality Management System- Requirements*. London: BSI Standards Publication Limited.
- BSN (2015). *SNI ISO 9001:2015 Sistem Manajemen Mutu- Persyaratan*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- BPOM (2017). *Kinerja BPOM dalam Angka Triwulan I Tahun 2017*. Jakarta: BPOM.
- Cianfrani, C. A., Joseph, J.T. dan John, E.W. (2014). *ISO 9001:2008 Explained and Expanded: Making Your Quality Management System Sustainable*: United States of America: ASQ Quality Press.
- Dentch, M. P. (2016). *The ISO 9001:2015 Implementation Handbook: Using The Process Approach to Build a Quality Management System*. Amerika: ASQ Quality Press.
- Dewi, M.L. (2015). *Evaluasi Bahaya Mikrobiologi pada Ayam Goreng Laos Melalui Penerapan Prinsip-Prinsip HACCP (Hazard Analysis and Critical Control) di Instalasi Gizi Rumah Sakit PKU Muhammadiyah Surakarta*. Skripsi: Muhammadiyah Surakarta.

- Elhady, A. S. dan Abushama, H.M. (2015). RACI Scrum Model For Controlling of Change User Requirement In Software Projects. *International Journal of Application or Innovation in Engineering & Management (IJAIEEM)*. 4(1), 214 – 220.
- Estiasih, T., Ahmadi, K. dan Harijono. (2018). Implementasi Penjaminan Mutu pada Proses Produksi Minuman Jahe Instan Skala Industri Kecil Menengah. *Jurnal Teknologi Pangan*.9(2), 140-149.
- Fariha, L., Nurmaida, U., Askanovi, D., Adytia, R. dan Amalia, V.M. (2011). Sistem Manajemen Mutu (Persyaratan) Industri Bakery. *Manajemen Mutu dan Industri Pangan*. 1 (3).
- Fitriani, A.T. (2017). *Mengenal Beberapa Bakteri Patogen Pada Daging*. Jakarta Selatan: Direktorat Kesehatan Masyarakat Veteriner.
- Hendaryogi, A. (2010). *Perancangan dan Implementasi Dokumen Mutu Dengan Menggunakan Standar Sistem Manajemen Mutu ISO 9001:2008 Di Unit Produksi Nature Fiber PT ABC*. Skripsi: Universitas Sebelas Maret.
- Humas BSN. (29 Juni 2016). Penerapan SNI untuk Mutu dan Keamanan Pangan. BSN, diakses pada 20 Agustus 2019 dari http://bsn.go.id/main/berita/berita_det/7578/Penerapan-SNI-untuk-Mutu-dan-Keamanan-Pangan#.XW01NfAzbiU.
- ICONTEC (2002). *GCT- ISO/ TR 10013 Guidelines For Quality Management System Documentation*. Spanyol: ICONTEC.
- Indonesia (1976). *Peraturan Menteri Kesehatan Tentang Produksi dan Peredaran Makanan*. 329/MEN.KES/PER/XII/76.
- Indonesia (2000). *Peraturan Pemerintah RI Tentang Standardisasi Nasional*. 102.
- Indonesia (2004). *Peraturan Pemerintah RI Tentang Keamanan, Mutu Dan Gizi Pangan*. 28.
- Indonesia (2012). *Undang-Undang Tentang Pangan*. 18.
- ISO (2001). *ISO/TR 10013:2001 Guidelines For Quality Management System Documentation*. Swiss:ISO.
- ISO (2018). *ISO 22000:2018 Food Safety Management Systems*. Swiss: ISO.

- Kelana, H. P. (2009). *Kajian Sistem Manajemen Terpadu (ISO 9001:2000 dan ISO 22000:2005) di Perusahaan Gula Rafinasi Melalui Magang di Perusahaan Jasa Konsultasi, Premysis Consulting, Jakarta*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kesuma, N.E., Faradina, C., Hapsari, R., Hutami, R. dan Saputra, K.A. (2011). Pemahaman Konsep dan Penyusunan Quality Management System pada Industri Pangan dengan Penerapan 3Q. *Manajemen Mutu dan Industri Pangan*.1 (7).
- Kurniawan, M. (2017). Studi Pengendalian Mutu Kacang Tanah sebagai Bahan Baku Produksi Kacang Shanghai pada Perusahaan Putri Panda Tulungagung. *Journal of Industrial Engineering Management*, 2(1), 31-35.
- Laboratorium Statistik dan Rekayasa Kualitas. (2017). *Standar Operating Procedure Pengendalian Dokumen*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Maqfuri, M. I. P., Novitri, D. dan Pahlevi, M. R. (2011). Sistem Manajemen Mutu 3Q (Quality Control, Quality Assurance, dan Quality Management). *Manajemen Mutu dan Industri Pangan*. 1(13).
- Meyza, M.I. (2013). Penyusunan Draft Standard Operating Procedure Proses Pengolahan Tahu - Studi Kasus Di Sentra Produksi Tahu Gunung Sulah Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*. 18(1). 62-63.
- Motarjemi, Y. dan Lelieveld, H. (2014). *Food Safety Management, A Partical Guide for The Food Industry*. London: Academic Press Inc.
- Mundir. (2012). Konsep Manajemen Mutu Terpadu. *JP3*. 2(1).
- Murphy, C. N. (2009). *ISO, The International Organization for Standardization: Global Governance Through Voluntary Consensus (Global Institutions)*. New York: University of Manchester.
- Mortimore, S. E. dan Carol, E. W. (2015). *HACCP*. UK: John Wiley & Sons Inc.
- Nanda, V. (2005). *Quality Management System Handbook for Product Development Companies*. London: St Lucie Press.

- Operational Excellence Consulting. 2018. *ISO 22000:2018 Awareness*. Singapura: Operational Excellence Consulting
- Patel, S. (2016). *The Global Quality Management System: Improvement Through Systems Thinking*: New York: CRC Press.
- Project Management Institute. (2017). *A Guide to the Project Management Body of Knowledge (PMBOK® Guide)–Sixth Edition*. Amerika Serikat: Project Management Institute.
- Putri, R.A. (2014). *Nutrient, Gizi dan Faktor yang Mempengaruhi Rusaknya Nilai Gizi Bahan Pangan*. Skripsi: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Sallis, E. (2002). *Total Quality Management in Education*. London: Routledge.
- Sintegral Training and Consultation Service (2015). *ISO Management System*. [Brosur]. Jakarta Selatan: Sintegral
- Sudirmaji, dan Iffa. Z. (2008). Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Pengelolaan Makanan Pasien Rawat Inap di Rumah Sakit Islam Lumajang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 4 (2), 57-58.
- Sutrisno, D. (2016). ISO 9001:2005 Awareness. *In-House Training*. TUV SUD.
- Tim Cheung. (12 Juli 2019). World's 50 Best Foods. *CNN Travel*, diakses pada 18 Agustus 2019, dari <https://edition.cnn.com/travel/article/world-best-foods-readers-choice/index.html>.
- Toropilova, J. dan Bystricky, P. (2015). Why HACCP Might Sometimes Become Weak or Even Fail. *International Journal of Food Science*, 5, 296-299.
- Versha, N. Y. (2015). *Tahap Pengembangan ISO*. Jakarta Selatan: Indonesia Productivity and Quality (IPQI).
- Wijayanti, P.U. (2016). Pengawasan Bahan Baku dan Mutu yang Efektif Guna Mendukung Kelancaran Proses Produksi Pada PT Alove Bali. *Jurnal Agribisnis dan Agrowisata*. Volume 5 (1), 1-10.
- Wiley. (2018). *Food & Drink – Good Manufacturing Practice*. UK: Institute of Food Science and Technology.