

## REFERENCES

- Arsyad (2004). *Ekonomi Pembangunan*. Yogyakarta: Bagian Penerbitan STIE – YKPN.
- Afrianto, E. (2008). *Pengawasan mutu bahan/ produk pangan*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Ajisaka, M. (10 Agustus 2014). *Prakarya dan Kewirausahaan Bahan Nabati dan Hewani, Dendeng Balado Kering*, diakses pada 17 Agustus 2020, dari <http://cemalcemilindonesia.blogspot.co.id/2014/08/dendeng-balado-kering.html>
- Arisman. (2009). *Keracunan Makanan: Buku Ajar Ilmu Gizi*. Jakarta: Buku Kedokteran EGC.
- Badan Pusat Statistik (2020). Proyeksi penduduk provinsi Sumatera Barat , 2017-2020.
- Badan Pusat Statistik (2020). Produksi Daging Sapi Provinsi Sumatera Barat (Ton), 2017-2020.
- Badan Standardisasi Nasional (2009).SNI 7474-2009 . Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional (2019).SNI 3932-2008 . Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional (2011). *SNI CAC-RCP-1-2011*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional (2017). *SNI ISO-TS 22002-1-2017*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional (2018). *SNI ISO 22000-2018*. Jakarta: BSN.
- Budihardjo, M. (2014). *Panduan Praktis Menyusun SOP*. Jakarta: Raih Asa

Sukses (Penebar Swadaya Grup).

Bundo, R. 2015. *Sejarah Rendang*. <https://www.saribundo.biz/sejarah-rendang.html>. Diakses tanggal 17 Agustus 2020.

Cheung, T. 2017. *Your Pick: World's 50 best foods*. Atlanta: CNN.

Hung, Y.T., Liu, C.T., Peng, I.C., Hsu, C., Yu, R.C., Cheng, K.C. (2015). *The Implementation of A Hazard Analysis and Critical Control Point Management System in A Peanut Butter Ice Cream Plant*. Journal of Food and Drug Analysis. Volume 23, 509-515.

Imroatun. (01 Mei 2017). *Kuesioner Implementasi GMP*. Diakses pada 17 Agustus 2020 dari <https://id.scribd.com/user/311910177/imroatun>.

Indonesia. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. 75/M-IND/PER/7/2010.

Irfana, N. (2018). *Evaluasi Penerapan GMP dan Penyusunan SSOP serta HACCP Plan pada Produk-produk di IRTP Bakery XY*. Skripsi Sarjana. Institut Pertanian Bogor.

Kusuma, B. dan Waluyo, E. (2017). *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: UB Press

Kusumadewi, P. (2017). *Evaluasi Penerapan GMP dan SSOP pada Proses Pengolahan Daging Kambing di Salamah Catering Aqiqah*. Skripsi Sarjana. Institut Pertanian Bogor.

Mahendra N, Timor. (2005). Evaluasi Risiko Bahaya Keamanan Pangan (HACCP) Tuna Kaleng dengan Metode Statistical Process Control. Skripsi

Sarjana. Institut Pertanian Bogor.

Institut Pertanian Bogor. Motarjemi, Y. (2014). Hazard Analysis Critical Control Point System (HACCP). Switzerland : Elsevier.

Muhandri, T., Kadarisman, D., Tim PREMYSIS Consulting. (2015). Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. (Edisi Kedua). Bogor : PT Penerbit IPB Press.

Patel, K. T. dan Chotai, N. P. (2011). Documentation and Records: Harmonized GMP Requirements. *J. Young Pharm.* 3(2): 138-150.

Ramadhani, A. D. (2019). *Perancangan Standar Keamanan Pangan pada Proses Produksi Dendeng dengan Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Studi Kasus: PT Asal Seiya Sekata.* Skripsi Sarjana. Universitas Andalas.

Rifka, R. N. (2017). *Step by Step Lancar Membuat SOP.* Yogyakarta: Huta Media.

Rini, A. F., Sayuti, K., & Noveline. 2016. The Evaluation of Nutritional Value of Rendang Minangkabau. *Agriculture and Agriculturan Science Procedia*, 9: 335-341.

Sutomo, B. (2012). *Rendang: Juara Makanan Terlezat di Dunia Versi CNN.* Jakarta. Kawan Pustaka.

Rustam, E., Reza, M. dan Rahmatini, R. (2017). Edukasi Pemakaian Plastik sebagai Kemasan Makanan dan Minuman serta Risikonya Terhadap Kesehatan pada Komunitas di Kecamatan Bungus Teluk Kabung, Padang. *Logista-Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat.* Vol. 1 (1): 20-28.

Sari, R. A., Azlia, W. dan Yuniart, i R. (2015). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Proses Pembuatan Keripik Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, Vol. 14, No. 1.

Undang Undang Republik Indonesia No.18 tahun 2012.

United States Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service (oktober,2011). *Temperature Danger Zone* . Diakses 13 Februari 2021 dari [https://www.fsis.usda.gov/shared/PDF/Danger\\_Zone.pdf](https://www.fsis.usda.gov/shared/PDF/Danger_Zone.pdf)

Waspodo, P., Sudibyo, A. dan Surono, S. I. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.

Whitehead, A. J., dan Randell, A. W. (1997). Codex Alimentarius: Food Quality and Safety International Trade. *Rev. sci. tech. Off. Int. Epiz.* Vol. 16 (No. 2), 313-321.

Wijayanti, F. 2015. *Upaya Pengendalian Kualitas dengan Konsep Good Handling Practice (GHP) dan Good Manufacturing Practice (GMP) pada PT Blambangan Food Packer Indonesia Banyuwangi*. Skripsi Sarjana. Fakultas Ekonomi, Universitas Jember.

Winarno, F. G. (2013). *Good Manufacturing Practices (GMP)*. Bogor (ID). M-BRIO PRESS.

Wahyudi, S. (15 September 2010). Bahaya Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Hewan, diakses pada 18 Agustus 2020, dari <http://www.suryawahyudi.com/2010/09/bahaya-cemaran-mikroba-pada-bahan.html>

Winarno, F. G, Fardiaz, S., Fardiaz, D. (1992). *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta : Gramedia.

Winata, S.V. (2016). Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) pada Chocolab. *Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis*. Volume 1(1), 77-86.

Yang, Y., Wei, L., Pei, J. (2018). Application of Meta-analysis Technique to Assess Effectiveness of HACCP-based FSM System in Chinese SLDBs. *Food Control*. Volume 96, 291-198.

Yudhabuntara, D. (2003). Pengendalian Mikroorganisme dalam Bahan Makanan Asal Hewan. *Pelatihan Pengawa Kesmavet*. 18 -25 Agustus 2005. Cisarua, Bogor, 1-11.

Yuniarti, R, Azlia, W, Sari, R.A (2015). Penerapan Sistem Hazard Anlysis Critical Control Point (HACCP) pada Proses Pembuatan Kripik Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*. Volume 14(No. 1), 86-95

Zulfana, I. dan Sudarmaji (2008). Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Pada Pengelolaan Makanan Pasien Rawat Inap Di Rumah Sakit Islam Lumajang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. Volume 4 (Issue no. 2), 57-68.