

DAFTAR PUSTAKA

- Amanati, L. (2016). Uji nitrit pada produk air minum dalam kemasan (AMDK) yang beredar di pasaran. *Jurnal teknologi proses dan inovasi industri*, 2(1), 59-64.
- Asilah, N., & Yuantari, M. G. C. (2020). Analisis Faktor Kejadian Kecelakaan Kerja pada Pekerja Industri Tahu. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 1(1).
- Badan Standardisasi Nasional., 2015, SNI 3553-2015 Air Mineral, Standar Nasional Indonesia.
- Bimantara, A. P., & Triastuti, R. J. (2018). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*, 7(3), 111-119.
- Briawan, D., & Aries, M. (2011). Konsumsi minuman dan preferensinya pada remaja di Jakarta dan Bandung. *Gizi Indonesia*, 34(1).
- Citraresmi, A. D. P., & Putri, F. P. (2019). Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (Haccp) Pada Proses Produksi Wafer Roll. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian Vol*, 24(1).
- Codex Alimentarius Commision. (2020). General Principles of Food Hygiene. Revisi CXC 1-1969 September 2020.
- Darise, F. (2016). Teknologi Pemrosesan Air Minum Dalam Kemasan (Amdk) 220 ML Merek "Gc" (Studi Kasus Di Pt. Buana Lembah Nusantara, Gorontalo). *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 4(1), 52-56.
- Escanciano, C., & Santos-Vijande, M. L. (2014). Reasons and constraints to implementing an ISO 22000 food safety management system: Evidence from Spain. *Food Control*, 40, 50-57.
- Fakhmi, A., A. Rahman, & L. Riawati. (2014). Desain Sistem Keamanan Pangan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Proses Produksi Gula PG. Kebon Agung Malang. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri*, Vol. 2 No. 6 Teknik Industri Universitas Brawijaya.

- Hayu, R. E., & Mairizki, F. (2018). Higiene sanitasi dan uji Escherichia coli depot air minum isi ulang (Damiu) di Kelurahan Pesisir, Kecamatan Lima Puluh, Kota Pekanbaru. *Jurnal Kesehatan Vokasional*, 3(2), 74-80.
- Ivada, P. A., Hermanianto, J., & Kusnandar, F. (2015). Integrasi Sistem Manajemen ISO 9001, ISO 22000, dan HAS 23000 dan Penerapannya di Industri Pengolahan Susu. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 2(1), 66-73.
- Jaya, A., & Widyadana, I. G. A. (2018). Perbaikan Temuan Plant Audit Di PT X Dengan Berpedoman ISO 22000: 2005. *Jurnal Titra*, 6(2), 315-322.
- Kayzed. (2018). ISO 22000:2005 Food Safety Management System. <https://www.isoriyadh.com/iso-22000-haccp/>
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (2010). Peraturan Menteri Kesehatan RI No.492/MENKES/PER/IV/2010 tentang persyaratan kualitas air minum.
- Kementrian Perindustrian (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*.
- Kurniawan, W. (2017). Urgensi Penerapan Sistem Jaminan Keamanan Perikanan. *Prosiding Semnastek*.
- Larasati, D.A., I. Hanafi, & A. Hayat. (2013). Implementasi Sistem Manajemen Mutu (Smm) Berbasis Iso 9001:2008 Dalam Lembaga Pendidikan (Studi Pada SMAN 5 Malang). *Jurnal Administrasi Publik Mahasiswa Universitas Brawijaya*, vol. 1, no. 1, 2013.
- Lestari, N. (2016). Aplikasi GMP dalam Produksi Garam Konsumsi Beryodium. *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 2(3), 1-10.
- Miskiyah, M., & Widaningrum, W. (2013). Pengendalian aflatoksin pada pascapanen jagung melalui penerapan HACCP. *Jurnal Standardisasi*, 10(1), 1-10.
- Nuruddin, M. I. A., & Nadliroh, K. (2022). Analisa Pemilihan Bahan Baku Kertas Daur Ulang Jenis Test Liner Di PT X. *Jurnal Mesin Nusantara*, 5(1), 53-64.

- Perdana, W. W. (2018). Penerapan Gmp Dan Perencanaan Pelaksanaan Haccp (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agrosience*, 8(2), 231-267.
- Ponda, H., Fatma, N. F., & Yusuf, A. (2020). Penerapan Haccp (Hazard Analysis And Critical Control Point) Pada Proses Produksi Suklat Mocachino Dan Choco Granule Di PT. Mayora Indah Tbk. *Heuristic*, 17(1), 1-20.
- Prasetyaningsih, R. S., & Yulianto, Y. (2017). Studi Kondisi Kesehatan Lingkungan RSUD Prof. Dr. Margono Soekarjo Purwokerto Tahun 2016. *Buletin Keslingmas*, 36(2), 162-169.
- Prayitno, S. A. & M. B. Sigit (2019). Penerapan 12 Tahapan Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp) Sebagai Sistem Keamanan Pangan Pada Produk Udang (Panko Ebi) [The Twelve Stage Implementation of The Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) as Food Safety System on The Fishery Products (Panko Ebi)]. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(2), 100-112.
- Purwanto, A., Asbari, M., Novitasari, D., Nugroho, Y. A., & Sasono, I. (2021). Peningkatan Keamanan Pangan Melalui Pelatihan ISO 22000: 2018 Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada Industri Kemasan Makanan di Tangerang. *Journal of Community Service and Engagement*, 1(02), 13-20.
- Putri, F. T., Luthfiansyah, G., Indrawati, R. T., Prasetyo, B., & Priyoatmojo, S. (2021). Analisa Efek Otomatisasi Proses terhadap Kapasitas Produksi dengan Studi Kasus Mesin Selotip Semi Otomatis di Industri Pengemasan. *Jurnal Rekayasa Mesin*, 16(2), 286-297.
- Rachmadia, N. D., Handayani, N., & Adi, A. C. (2018). Penerapan Sistem Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb Di Divisi Katering Diet PT. Prima Citra Nutrindo Surabaya. *Amerta Nutrition*, 2(1), 17-28.
- Rahayu, S. A., & Gumilar, M. M. H. (2017). Uji cemaran air minum masyarakat sekitar Margahayu Raya Bandung dengan identifikasi bakteri *Escherichia coli*. *Indonesian journal of pharmaceutical science and technology*, 4(2), 50-56.

- Rahmawati, M., Effendi, U., & Effendi, M. (2017). Analisis Penerapan Iso 22000. Mengenai Perencanaan Dan Realisasi Produk Yang Aman (Studi Kasus Pada Produk Cinnamon Ground 60 Mesh di PT X). *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 4(3), 116-128.
- Ristyanadi, B., & Hidayati, D. (2012). Kajian penerapan good manufacturing practice (GMP) di industri rajungan PT. kelola mina laut madura. *Agrointek*, 6(1), 55-64.
- Rudiyanto, H. (2016). Kajian Good Manufacturing Practices (GMP) dan kualitas mutu pada wingko berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 148-157.
- Saptoningsih, S. (2021). Analisis Pre Requisite Program HACCP, Analisis Kesiapan Penerapan HACCP dan Strategi Pengembangan Penerapan HACCP Pada Produksi Dodol Nanas UKM Jalancagak Kabupaten Subang. *Jurnal Pengembangan Penyuluhan Pertanian*, 17(32), 150-172.
- Sari, M. P. (2017). Iklim Kerja Panas dan Konsumsi Air Minum Saat Kerja Terhadap Dehidrasi. *HIGEIA (Journal of Public Health Research and Development)*, 1(2), 108-118.
- Sarumaha, W. S., Kaligis, D. D., & Ondang, H. M. Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Di PT. Blue Ocean Grace Internasional Bitung.
- Surbakti, S. (2017). Kajian Kinerja Instalasi Pengolahan Air Limbah (Ipal) Industri Minuman Pqr di Pandaan Kabupaten Pasuruan. *Jurnal Spectra*, 15(30), 31-44.
- Suriadi, S., Husaini, H., & Marlinae, L. (2016). Hubungan hygiene sanitasi dengan kualitas bakteriologis depot air minum (DAM) di Kabupaten Balangan. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 15(1), 28-35.
- Tapiory, J. G., Darjati, D., Sari, E., Narwati, N., & Ambarwati, A. (2019). Influence of Sunlight on Drinking Water in Packaging in Plastic Type of Polyethylene Terephthalate Related to Antimon Content. *Jurnal Penelitian Kesehatan "SUARA FORIKES"(Journal of Health Research " Forikes Voice")*, 10(1), 34-41.

- Tedja, M., Sidauruk, I. B., & Rahmadyansah, R. (2015). Perbandingan Pekerjaan Kusen dan Pintu Bahan Kayu dengan Bahan Alumunium. *ComTech: Computer, Mathematics and Engineering Applications*, 6(2), 301-308.
- Widjaja, G., & Caronia, V. (2018). Analisa Kesiapan Sektor Pangan Nasional Dalam Menghadapi Masyarakat Ekonomi Asean Melalui Program Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP). *Cross-border*, 1(1), 185-195.

