

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, & Muslimah. (2021). Memahami Teknik Pengolahan dan Analisis Data Kualitatif. *Palangka Raya International and National Conference on Islamic Studies (PINCIS)*, 1(1), 173–186.
- Asilah, N., & Yuantari, M. G. C. (2020). Analisis Faktor Kejadian Kecelakaan Kerja pada Pekerja Industri Tahu. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 1(207), 1–10.
- Al Hasan, H. S., Akbar, M. A., & Surachman, A. E. (2018). Analisis Penerapan Program GMP dan 5P Terhadap Kinerja Karyawan di PT Kalbe Morinaga Indonesia. *MBIA*, 17(2), 11-22.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Olahan Pangan.
- Badan Standarisasi Nasional. (2019). Sistem Manajemen Keamanan Pangan – Persyaratan Untuk Organisasi dalam Rantai Pangan (ISO 22000:2018, IDT). SNI ISO 22000:2018.
- Cartwright, L. M., & Latifah, D. (2017). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan. Invotec*, 6(2), 509–519.
- Daulay, S. S., & Widayaiswara, M. (2000). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya Dalam Industri Pangan. *Pusdiklat Industri. Jakarta*, 1–22.
- Dion, R., & Purwantisari, S. (2020). Analisis Cemarkan Kapang dan Khamir pada Jamu Serbuk Instan Jahe Merah dan Temulawak. *Berkala Bioteknologi*, 3(2).
- Elisabeth, D. A. A. (2017). Pengaruh Pengemasan dan Pelabelan pada Penerimaan Mi Kering Berbahan Baku Tepung Komposit Ubijalar dan Keladi. *Jurnal Matematika Sains dan Teknologi*, 18(2), 111-119.
- Erlinda, E., & Rahardjo, B. (2018). Perancangan HACCP di PT X dengan mempertimbangkan Peraturan Pemerintah tentang Antibiotic Growth Promoters (AGP). *Jurnal Tirta*, 6(2), 101–106.
- International Standardization Organization. (2009). *Prerequisite Programmes on Food Safety – Part 1 : Food Manufacturing. ISO/TS 22002-1:2009*
- Kamboj, S., Gupta, N., Bandral, J. D., Gandotra, G., & Anjum, N. (2020). Food safety and hygiene : A review. *International Journal of Chemical Studies*, 8(2), 358–268. <https://doi.org/10.22271/chemi.2020.v8.i2f.8794>

- 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*).
- Kohilavani, Febrianto, N. A., Abdullah, W. N. W., & Yang, A. T. (2011). Establishment of Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) System for Internet Journal of Food Safety Establishment of Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) System for the Soft Drink Beverage Powder Manufacturing. *Internet Journal of Food Safety*, 13, 98–106.
- Lestari, T. R. P. (2020). Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.22212/aspirasi.v11i1.1523>
- Munarso, S. J., & Miskiyah. (2013). PENERAPAN SISTEM HACCP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS) PADA PENANGANAN PASCAPANEN KAKAO RAKYAT. *Jurnal Standardisasi*, 16(1), 17–30.
- Naully, P. G., & Mathilda, F. (2018). Pencegahan Penyakit Akibat Jajanan Sekolah dengan Edukasi Kesehatan dan Undang-Undang Perlindungan Konsumen. *GEMASSIKA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 80–90.
- Nurfida, A., Putra, M. F., & Usman, R. (2020). GAP Analysis Implementasi ISO 14000 pada PT . Citra Abadi Sejati. *Jurnal Penelitian Dan Aplikasi Sistem & Teknik Industri (PASTI)*, 14(2), 157–166.
- Nurjanah, S., & Setiawan, M. F. (2019). Evaluasi Penerapan Sistem Mutu Safe Quality Food : Lesson Learned di Industri Pangan PT XYZ. *Jurnal Mutu Pangan*, 6(1), 30–37. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2019.6.30>
- Pathiassana, M. T., & Izharrido, B. (2021). Penilaian Skor Keamanan Pangan Pada UMKM Rumah Makan ABC di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(2), 61–70.
- Pemerintah Indonesia. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 86 tentang Keamanan Pangan.
- Perdana, W. W. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience*, 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. *Jurnal Teknik Industri*, 17(1), 1–20.
- Prayitno, S. A., & Sigit, M. B. (2019). Penerapan 12 Tahapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sebagai Sistem Keamanan Pangan pada

Produk Udang (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*, 01(02), 13–20.
- Purwati, Y., Ginandjar, P., Kusariana, N., & Hestningsih, R. (2020). Mahasiswa Peminatan Epidemiologi dan Penyakit Tropik, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro Bagian Epidemiologi dan Penyakit Tropik, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, 10(2), 57–60.
- Revias, R & Fuad, A. (2015). Penentuan Prioritas Perawatan Bangunan Gedung Museum Situs Taman Purbakala Sriwijaya Kota Palembang. *PILAR*, 12(2).
- Setyoko, A. T., & Kristiningrum, E. (2019). Pengembangan Desain Sistem Keamanan Pangan Menggunakan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Ukm Produsen Nugget Ikan. *Jurnal Standardisasi*, 21(1), 1–8.
- Singh, D., Kumar, A., & Singh, A. (2020). HACCP in Clean Food Production : An Overview HACCP IN CLEAN FOOD PRODUCTION: AN OVERVIEW. *International Journal of Reserch-Granthaalayah*, 6(12), 128–134. <https://doi.org/10.5281/zenodo.2532392>.
- Triyanni, T. R., Purwanggono, B., & Pujitomo, D. (2012). Analisis Persiapan Penerapan Sistem Manajemen Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Penyusunan Rencana HACCP pada Industri Pembuatan Tahu. *Industrial Engineering Online Journal*, 6(1).