

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, I. D. R., Dase Hunaefi, S. T. P., St, M. F., & Nurtama, I. B. (2024). *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Bumi Aksara. <https://ebooks.gramedia.com/id/buku/evaluasi-sensori-produk-pangan>
- Amalia, A., Sindi, S., Yousif, Z., Ramadhani, M., Putri, S. A., Annisa, N. S., & Syahputra, D. (2026). Perlindungan Konsumen terhadap Produk Makanan yang Mengandung Bahan Berbahaya. *Jaksa: Jurnal Kajian Ilmu Hukum dan Politik*, 4(1), 15-29. <https://journal.stekom.ac.id/index.php/Jaksa/article/view/3368>
- Aprilia, S. E. R., & Hapsari, D. R. (2025). Implementasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada produk minuman. *Karimah Tauhid*. <https://ojs.unida.info/index.php/karimahtauhid/article/view/18590/7032>
- Argudin, Maria A. *et al* (2010). Food Poisoning and *Staphylococcus aureus* Enterotoxins. *Review Toxins* 2010, 2, 1751-1773. <https://doi.org/10.3390/toxins2071751>
- Arifin, M., Pratama, A. Y., Hikmaturokhman, A., Utami, G. P., & Fauziah, E. (2025, October). Implementasi Dapur Bersih untuk Meningkatkan Higienitas Produk Gula Semut pada Sentra Produksi Tradisional. In *The Proceeding of Community Service and Engagement (COSECANT) Seminar* (Vol. 5, No. 1). <https://doi.org/10.25124/cosecant.v5i1.9393>
- Asriani, *et al.*, (2023). Karakteristik Mutu, Kelayakan Dasar, dan Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Pengolahan Udang Masak Beku di PT. XYZ. *Buletin Jalanidhitah Sarva Jivitam*, 5 (2), 2023, 149 – 165. <http://ejournal-balitbang.kkp.go.id/index.php/JSJ/index>
- Azra, J. M. (2023). *Bahaya Keamanan Pangan*. Penerbit NEM. https://books.google.co.id/books/about/Bahaya_Keamamanan_Pangan.html?hl=id&id=Js7FEAAAQBAJ&redir_esc=y
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. (2019). Bahan Tambahan Pangan. Jakarta. Nomor 11. https://tabel-gizi.pom.go.id/regulasi/7_PerBPOM_Nomor_20_Tahun_2021_tentang_Perubahan_Atas_Peraturan_Badan_Pengawas Obat_dan_Makanan_Nomor_31_tahun_2018_tentang_Label_Pangan_Olahan.pdf
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). Sirup. SNI 3544:2013. https://www.scribd.com/doc/246539896/SNI-SIRUP#google_vignette
- Barki, Khotimah. (2023). Kajian Literatur: Dampak Penerapan HACCP dan Sistem Mutu dalam Peningkatan Daya Saing pada Industri Pengolahan Ayam. *Agricultural Socio-economic Empowerment and Agribusiness Journal*. Volume 2, Nomor 2, 57-67, Desember 2023. <https://jurnal.uns.ac.id/agrisema/article/view/72926>

Beno R. I. M., Hetharia, G. E., & Nainiti, A. P. (2026). Pengaruh Lama Pemanasan dan Konsentrasi Gula terhadap Vitamin C, Viskositas, dan Mutu Mikrobiologis Sirup Ceremai (*Phyllanthus acidus* L.). *Jurnal Penelitian IPTEKS*, 11(1), 68-75. https://ejurnal.unmuhjember.ac.id/index.php/PENELITIAN_IPTEKS/article/view/4805

BPOM. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2021 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPOB). https://bikinpabrik.id/wp-content/uploads/2024/04/PerBPOM_Nomor_22_Tahun_2021_Tata-Cara-Penerbitan-Izin-Penerapan-Cara-Produksi-Pangan-Olahan-yang-Baik.pdf

Cartwright, L. M., & Latifah, D. (2017). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sebagai model kendali dan penjaminan mutu produksi pangan. *invotec*, 6(2). <https://ejournal.upi.edu/index.php/invotec/article/viewFile/6085/4106>

David Martino. (2019). The Effects of Chlorinated Drinking Water on the Assembly of The Intestinal Microbiome. *Challenges*, 10, 10. <https://doi.org/10.3390/challe10010010>

Deng, Jinglin. (2024). Assessment Of Risk Factors in The Production, Processing, Storage and Transportation of Pre-Prepared Meals. *Highlight in Science, Engineering and Technology*. Volume 123. https://www.researchgate.net/publication/387499497_Assessment_Of_Risk_Factors_in_The_Production_Processing_Storage_and_Transportation_of_Pre-Prepared_Meals

Dewi, S. M., & Anggraeni, L. (2022). Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Manisan Pala. *Jurnal sosial dan sains*, 2(4), 532-537. <https://pdfs.semanticscholar.org/c90e/7eafabd2e5734acef03c07f0c954704bdb81.pdf>

EFSA. (2016). Scientific Opinion on the re-evaluation of benzoic acid (E 210), sodium benzoate (E 211), potassium benzoate (E 212) and calcium benzoate (E 213) as food additives. EFSA Panel on Food Additives and Nutrient Sources (ANS). <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2016.4433>

Erdogan, Metin, Pamuk S. (2020). Microbial Contamination In Food, Food-handler' Hands And Surfaces and Evaluation of Contamination Sources by The Similarity Between Isolates. 67,73-79. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/901749>

Erkihun, Yonas *et al.*, . (2025). Prevalence of *Staphylococcus aureus* Among Food Handlers in Ethiopia, 2000-2004 : A Systematic Review and Meta-analysis. *BMC Infectious Diseases*. 26:29. <https://doi.org/10.1186/s12879-025-12260-z>

Ernawati, E., et al. (2025). Pendampingan penerapan *Standard Sanitation Operating Procedure* (SSOP) pada proses produksi sari buah. *Jurnal Inovasi Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat*. <https://doi.org/10.54082/jippm.669>

Fadhila, Rahman, Mochammad M., Wahyu S. (2024). Evaluasi Implementasi Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Untuk Industri Rumah Tangga Produksi Bolen. *Jurnal Agroindustri Halal* ISSN 2445-3548 Vol. 10 No.2. <https://doi.org/10.30997/jah.v10i2.11801>

FAO and WHO. 2023. *General Principles of Food Hygiene*. Codex Alimentarius Code of Practice, No. CXC 1-1969. Codex Alimentarius Commission. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Fitri, Eka N., *et al.*, (2023). Gambaran Angka Kuman Total Pada Handle Pintu Gedung Kampus A POLTEKKES KEMENKES Kaltim. *BJSME: Borneo Journal of Science and Mathematics Education*. Volume 3 Nomor 3. <https://journal.uinsi.ac.id/index.php/bjsme/article/download/6596/2375/>

Food and Agriculture Organization of the United Nations & World Health Organization. (2020–2024). *Various guidelines on food safety management* (Codex Alimentarius and related technical documents). FAO & WHO. <https://iris.who.int/server/api/core/bitstreams/d7d3a517-f794-4d25-9ebf-02a7e6a01f42/content>

Hanafie, A., Idrus, I., Achmad, W., & Al Qadri, W. (2021). Pengaruh Flokulasi melalui Penambahan Asam Fosfat (H₃P₀₄) Terhadap Kualitas Gula Rafinasi di PT. Makassar Tene. *Journal Industrial Engineering and Management (JUST-ME)*, 2(01), 31-38. <https://justme.ft-uim.ac.id/index.php/JUSTME/article/view/15>

Iqbal, M., & Rochmah, A. N. (2023). Keamanan pangan: higiene dan sanitasi usaha jasa boga. Penerbit Salemba. <https://penerbitsalemba.com/buku/08-keamanan-pangan-choiriyah-dkk>

Kafah, S., & Sulistiyawati, I. (2026). Uji CEMARAN BAKTERI COLIFORM DAN *Escherichia coli* PADA AIR BERSIH SEBAGAI INDIKATOR KUALITAS LINGKUNGAN. *BIOSCIENTIAE*, 23(1), 41-54. <https://ppjp.ulm.ac.id/journals/index.php/bioscientiae>

Kamila, F. (2023). *Pengaruh Penambahan Gula Batu Dan Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Vitamin C, Total Gula, Derajat Keasaman, Viskositas Dan Daya Terima Pada Sirup Buah Kawista (Limonia Acidissima L.)*. NBER Working Papers. <https://eprints.walisongo.ac.id/id/eprint/20427/>.

Kementrian Kesehatan RI. (2011). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. <https://pelayanan.jakarta.go.id/download/regulasi/permen-kesehatan-nomor-1096-menkes-per-vi-2011-tentang-higiene-sanitasi-jasaboga.pdf>

Kementrian Kesehatan RI. (2023). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan. <https://peraturan.bpk.go.id/Details/245563/permenkes-no-2-tahun>

Larry *et al.*, (2016). Retention of Viability of Salmonella in Sucrose as Affected by Type of Inoculum, Water Activity, and Storage Temperature. *Journal of Food Protection*. <https://doi.org/10.4315/0362-028X.JFP-16-537>

Maesaroh, M., et al. (2025). Strategi implementasi dan legalitas CPPOB: Studi kasus pada industri pangan. *Jurnal "niah Pangan dan Hasil Pertanian*. <https://doi.org/10.30997/jiph.v7i2.1956>

Maulida, N., Novareza, O., & Oktavianty, O. (2025). ANALISIS KEPATUHAN TERHADAP GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) DAN IMPLEMENTASI HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) UNTUK MENJAMIN KEAMANAN PRODUKSI GULA. *Jurnal Rekayasa Sistem dan Manajemen Industri*, 3(2), 121-131. <https://jrsmi.ub.ac.id/index.php/jrsmi/article/view/170>

Mekassa, Birhanu *et al.*, (2024). Proximate analysis, levels of trace heavy metals and associated human health risk assessments of Ethiopian white sugars. *Journal of Agriculture and Food Research*. <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2024.101086>

Morasi R. M. *et al.*, (2022). Salmonella spp. in low water activity food: Occurrence, survival mechanisms, and thermoresistance. *Concise Review & Hypotheses in Food Science*. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.16152>

Muncke, Jane *et al.*,. Impacts of Food Contact Chemicals on Human Health: a Consensus Statement. (2020). *Environmental Health*. 19-25. [10.1186/s12940-020-0572-5](https://doi.org/10.1186/s12940-020-0572-5)

Nasional-BSN, B. S. (1998). Sistem analisis bahaya dan pengendalian titik kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya. <https://qhseconbloc.wordpress.com/wp-content/uploads/2011/07/sni-haccp.pdf>

Njatrijani, R. (2021). Pengawasan keamanan pangan. *Law, Development and Justice Review*, 4(1), 12-28. <https://doi.org/10.14710/ldjr.v4i1.11076>

Peraturan Pemerintah RI. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia nomor 86 tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. <https://share.google/p5bdIgrOpHqdikT3s>

Peraturan Pemerintah RI. 2026. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 1 tahun 2026. Tentang Perubahan Atas Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Kemanan Pangan. <https://jdih.badanpangan.go.id/doc/2f7d66fe-69df-4401-9b2f-492069acb3f1>

Praatiwi, Niken. (2023). Analisis Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada proses pembuata makanan selingan bolu daun kelor di RS X. *Jurnal Skala Kesehatan*. Politeknik Kesehatan Banjarmasin. Vol 14, No. 1. <http://www.ejurnalskalakesehatan-poltekkesbjm.com>

Prameswari, A. & Nursanti, I. (2025). Upaya Peningkatan Kualitas Keripik Belut Dengan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point dan Failure Modes and

Effects Analysis. Simposium Nasional RAPI XXIV. ISSN 2686-4274.
<https://proceedings.ums.ac.id/rapi/article/view/6663>

Pritanova, P. *et al.* (2020). Karakteristik dan Pemenuhan CPPOB Pelaku UMKM Online Produk Olahan Beku Daging Sapi dan Ayam di DKI Jakarta. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan.
<https://journal.ipb.ac.id/index.php/ipthp>

Rahayuningtyas, N., & Sari, I. N. I. (2023, November). Review Literatur: Strategi Peningkatan Mutu Gula Aren Cetak melalui Peningkatan Proses Produksi Berbasis Teknologi: Literature Review: Strategies for Improving the Quality of Palm Sugar through Technology-Based Production Process Improvements. In *NaCIA (National Conference on Innovative Agriculture)* (pp. 206-218).
<https://doi.org/10.25047/nacia.v3i1.285>

Rexy (2026). Artikel : Pentingnya Sistem HACCP dalam Menjamin Keamanan Pangan di Dapur Hotel. Artikel The Ultimate ISO and Management System Resources.
<https://isoindonesiacenter.com/pentingnya-sistem-haccp-dalam-menjamin-keamanan-pangan-di-dapur-hotel/>

Rifai, M. S. A., Desmantlyo, P. S., Arissaputra, R., Sentika, S., Prianka, W. G., & Nabilah, S. S. (2023). Mengukur keberhasilan HACCP dalam meningkatkan hygiene dan sanitasi dengan fokus pada kapabilitas karyawan. Jurnal Ilmiah Muqoddimah: Jurnal Ilmu Sosial, Politik, dan Humaniora, 7(3), 998-1007.
<https://jurnal.um-tapsel.ac.id/index.php/muqoddimah>

Rizki, P. R., Suleman, D. P., Perdana, A. A., Bustamin, E., Pratama, A. Y., Zahroh, N. A., ... & Cahyono, R. D. (2025). Inovasi Pengawetan Buah: Studi Pembuatan dan Karakteristik Sirup Buah Mangga dan Sirup Air Kelapa: Innovation in Climacteric Fruit Preservation: Study of Processed and Characteristics on Mango Syrup and Coconut water syrup. *Journal of Food Engineering*, 4(4), 166-178.
<https://publikasi.polije.ac.id/jofe/article/view/6405>

Rohmawati, Yunita, Kustomo. Analisis Kualitas Air pada Reservoir PDAM Kota Semarang Menggunakan Uji Parameter Fisika, Kimia, dan Mikrobiologi, serta Dikombinasikan dengan Analisis Kemometri. Walisongo Journal of Chemistry Vol. 3 No. 2, 100-107. (2020).
<https://journal.walisongo.ac.id/index.php/wjc/article/view/6603>

SAI GLOBAL Developing HACCP Based Food Safety Systems.SAI-EDFN 04.09 07/07 page.98

Salsabila, N. F. *Et al.*,. (2023). Indeks Pencemaran Air Sungai dan Persebaran Penyakit yang Ditularkan Air (Waterborne Diseases): Suatu Kajian Sistematis. Environmental Occupational Health and Safety.
<https://jurnal.umj.ac.id/index.php/EOHSJ>

Santoso, U., Setyaningsih, W., Ningrum, A., & Ardhi, A. (2021). *Analisis pangan*. UGM PRESS.

<https://books.google.co.id/books?id=tSoSEAAAQBAJ&lpg=PA1&ots=5kcJTW9681&lr&hl=id&pg=PA1#v=onepage&q&f=false>

Satrio, D., & Sunarjo, W. A. (2023). Analisis Mutu Produk Umkm Melalui Penerapan Good Manufacturing Practice. *Derivatif: Jurnal Manajemen*, 17(2), 320-328. <https://fe.ummetro.ac.id/ejournal/index.php/JM/article/view/1854>.

Sayuti, H, *et al.*, (2026). Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Dan Analisis Kelayakan Usaha Pada Industri Kerupuk Jangek Skala Rumah Tangga. *Jurnal Multimedia Dehasen*, Vol 5, No.1, Hal: 637-644. <https://doi.org/10.37676/mude.v5i1.9948>

SETIARTO, R. H. B. (2020). *Konsep HACCP, keamanan, higine dan sanitasi dalam industri pangan*. Guepedia. <https://books.google.co.id/books?id=mRJOEAAAQBAJ&lpg=PA2&hl=id&pg=PA2#v=onepage&q&f=false>

Suni, Baharuddin. (2018). Penggunaan Zat Pewarna Sintetis Pada Sirup yang Dijual Pasar Modern Kota Makassar. *Jurnal Kesmas Untika Luwuk: Public Health Journal*. Volume 9, Nomor 2. <https://journal.fkm-untika.ac.id/index.php/phi>

Syahwarani, N., & Milenia, P. M. (2025). ANALISIS KANDUNGAN KLOORIN BEBAS (Cl₂) PADA AIR MINUM DALAM KEMASAN MEGAVIN MENGGUNAKAN MULTIPARAMETER PHOTOMETER. *DE FACTO: Journal of international multidisciplinary sciences*, 3(02), 88-95. <https://doi.org/10.62668/defacto.v3i02.1726>

Vatria, Belvi. (2022). Review : Penerapan Sistem Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Sebagai Jaminan Mutu Keamanan Pangan Hasil Perikanan. *Manfish Journal* Vol. 2 No. 2. <http://ejurnal.polnep.ac.id/index.php/manfish>

Wattiheluw, M. H. (2026). Edukasi Bahaya Bahan Tambahan Pangan dan Demonstrasi Deteksi Mandiri Asam Benzoat Pada Ibu PKK Kelurahan Gadang. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*. Vol. 9 No. 5 Hal 442-456. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v9i5.25519>

WHO. (2024). *Food safety*. World Health Organization. <https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety>

Wibowo, S. A., Lastriyanto, I. A., La Choviya Hawa, S. T. P., & MP, P. D. (2021). Pendinginan Vakum Pada Madu Dengan Pompa Vakum Sistem Jet Air Dalam Upaya Menekan Kerusakan Mutu Madu (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya). <https://www.academia.edu/download/109907738/482708582.pdf>.

Wijayanti, N. *et al.*, (2022). Pendampingan Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada UMKM Keripik Tempe 27, Gentawangi, Jatilawang, Banyumas. *Jurnal Pengabdian Nasional* Vol. 3 (2):88-94. <https://jurnal.polinela.ac.id/index.php/JPN/index>

Wulandari, P., & Pristiyaningrum, A. (2025). Analisis cemaran mikroba *E. coli* dan total koliform pada depot air minum isi ulang: Studi kasus di Pulo Gadung, Jakarta Timur. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 24(3), 319-326.
<https://ejournal.undip.ac.id/index.php/jkli/article/view/73503>

Zahroh, S. (2025). Implementasi GMP dan CPPOB dalam industri pangan olahan. *Jurnal Agroindustri Pangan*.
<https://ojs.poltesa.ac.id/index.php/Agrostri/article/view/1008>

