

## DAFTAR PUSTAKA

- Atmoko-AKPARYO, T. P. H. (2017). Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya*, 8(1).
- BPOM. (2016). *Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku yang Baik*. Jakarta: Direktorat Strandirasi Produk Pangan, Deputy III.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Standar Nasional Indonesia 3924-2009 Karkas dan Daging Ayam*. BSN. Jakarta.
- Citraresmi, A., & Putri, F. (2019). Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Proses Produksi Wafer Roll. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(1), 1-14.
- Codex Alimentarius. 2009. *Food Hygiene*. Food an Agriculture Organization of The United Nation.
- Daulay, S. S. (2000). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan*. In Pusdiklat Industri. Retrieved from <http://www.kemenperin.go.id/download/6761/HACCP-danImplementasinya-Dalam-IndustriPangan>
- United State Departement of Agriculture (USDA). 1993. *HACCP Principles for Food Production*. USDA.
- Dwiloka B., Soepardie & Nurwantoro. (2004). *Pengawasan Mutu Hasil Ternak*. Universitas Diponogoro Semarang. Semarang.
- Effendi A. (2017). Kasus Keracunan Pangan Masih Tinggi. <https://www.pikiran-rakyat.com/nasional/pr-01279566/kasus-keracunan-pangan-masih-tinggi-400404>. [22 April 2021].
- FDA (*Food and Drag Administration*)

- Fajarani, R. M., Handoyo, Y., & Rahmanto, R. H. (2019). ANALISIS BEBAN PENDINGINAN PADA COLD STORAGE UNTUK PENYIMPANAN DAGING. *JURNAL ILMIAH TEKNIK MESIN*, 7(1), 12-22.
- Hartati, Arum, W., & Telisa, I. (2020) *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Ayam Malbi*. Kediri: Chakra Brahmanda Lentera.
- Karamoy, R. P. (2016). Implementasi Sistem Produksi Pada Industri Kecil Menengah (Studi Kasus Pada: Industri Kecil Menengah “IKM” di Desa Touliang Oki). *Jurnal Berkala Ilmiah Efisiensi*, 16(2).
- Lesmana, E. (2012). *Understanding and Implementing Quality Management System ISO 9001: 2015 Cara Mudah Memahami dan Mengimplementasikan Quality Management System dalam Perusahaan Anda*. Bogor: IPB Press
- Leuw, G. dan K. Widiawan. (2017). Perancangan Sistem HACCP dan OPRP di PT. X. *Jurnal Teknik Industri* 5(2): 225-232
- Mail, D. A. A., Fahmi, N. F., Putri, D. A., & Hakiki, M. S. (2021). Kebijakan Pemotongan Sapi di RPH (Rumah Potong Hewan) Dalam Kaitannya dengan Prinsip Manajemen Halal dan HACPP (Hazard Analysis Critical Control Point). *Halal Research Journal*, 1(1), 20-38.
- Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2014). *Tentang Cara Sertifikasi Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Pemerintah Indonesia. 2012. *Undang-undang No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. Lembaran Negara RI tahun 2012. Jakarta: Sekretariat Negara*.
- Ponda, H., Fatma, NF, dan A. Yusuf. 2020. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Produksi Soklat Mocachino dan Choco Granule di PT. Mayora Indah Tbk. *Jurnal Teknik Industri* 17(1): 1-20

- Pratidina, GE., Santoso, H. dan H. Prastawa. (2018). Perancangan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Sistem Jaminan Halal di UD Kerupuk Ikan Tengiri Dua Ikan Jepara. *Jurnal Teknik Industri* 7(4): 1-15
- Prasetyanto, H., & Ratri, Y. B. (2018). Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Pengolahan Makanan Di Mainkitchen Hyatt Regency Yogyakarta. *Media Wisata*, 16(2).
- Purnomo, H. (2012). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Malang: UB Press.
- Purwadinata, R., S dan Ridolof, W. B. (2020). *Pengantar Ilmu Ekonomi Kajian Teoritis dan Praktis Mengatasi Masalah Pokok Perekonomian*. Malang: Literasi Nusantara.
- Puspita, V. (2018). Analisis Rancangan Struktur Organisasi Departemen Organizational Development Pada Divisi Human Capital Di Pt. X. *Jurnal Ilmiah Psikologi Volume*, 11(1).
- Rahmi, Y., & Kusuma, T. (2020). *Ilmu Bahan Makanan*. Malang: UB Press.
- Rahmawati, M., Effendi, U. dan M. Effendi. (2015). Analisis Penerapan ISO 22000. Mengenai Perencanaan dan Realisasi Produk yang Aman (Studi Kasus pada Produk Cinnamon Ground 60 Mesh di PT X). *Jurnal Industria* 4(3):116-128
- Rauf, Rusdin. (2013). *Sanitasi Pangan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rianti A., Christopher A., Lestari D., & Kiyat W. E. (2018). Penerapan Keamanan Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan Umum Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi* 12:167-175. <https://www.jurnal.unej.ac.id> [22 April 2021].
- Sarumaha, W. S., Kaligis, D. D., & Ondang, H. M (2018). PENERAPAN HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) DI PT. BLUE OCEAN GRACE INTERNASIONAL BITUNG. *Jurnal Buletin Matric* Vol. 15, No. 1

- Sayyid, Mohktar. (2020). *Strategi Pemasaran Bisnis*. Sidoarjo: Zifatama Jawara.
- Sudarmaji, S. (2005). Analisis bahaya dan pengendalian titik kritis (Hazard Analysis Critical Control Point). *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1(2).
- Sulaeman, A. (2017). *Prinsip-Prinsip HACCP dan Penerapannya pada Industri Jasa Makanan dan Gizi*. IPB Press: Bogor.
- Sun, D.-W. (2011). *Handbook of Frozen Food Processing and Packaging, Second Edition*. Boca Raton: CRC Press.
- Sigit Sucahyo, M. P., & Bambang, I. M. (2019). Penyuluhan Tentang Penerapan HACCP Pada Produksi Makanan pada Anggota Majelis Cendekiawan Kraton Nusantara (MCKN) Cabang Surabaya.
- Widati, A. S. (2008). Pengaruh lama pelayuan, temperatur pembekuan dan bahan pengemas terhadap kualitas kimia daging sapi beku. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 3(2), 39-49.
- Yulia. 2016 Higien Sanitasi Makanan, Minuman dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan dan Minum pada Kantin. *Jurnal Vokasi Kesehatan* 2:55-61. [24 April 2021].
- Vatria, B. (2018). Program Manajemen Mutu Terpadu Berdasarkan Konsepsi HACCP. *Belian*, 5, 104-114
- Zenda, R. H. (2017). Peranan Sektor Industri Terhadap Penyerapan Tenaga Kerja Di Kota Surabaya. *JEB17: Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 2(01).