

DAFTAR PUSTAKA

- (BPOM), D. P. (2018). Laporan Tahunan MK Tahun 2018. 2018.
- [CAC] Codex Alimentarius Commission. (2003). CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.
- [FDA] Food and Drug Administration. (1995). Sanitation, sanitary regulation and voluntary program, Principles of Food Sanitation. Vol 7, 3rd Edition. New York (USA): Chapman and Hall.
- Anggriawan, R. (2001). Microbiological and Food Safety Aspects of Tempeh Production in Indonesia. The Economist, December. <https://core.ac.uk/download/pdf/154931778.pdf>
- Anonim. (2015). Tempe. Diakses pada tanggal 21 Februari 2021 pukul 12.40 WIB. Didapatkan dari <https://klubpompi.pom.go.id/>
- Anonim. (2019). BPOM Dumai Gelar Bimbingan Teknis Keamanan Pangan Untuk UMKM Pangan Tahun 2019. Diakses pada tanggal 31 Maret 2021 pukul 13.00 WIB. Didapatkan dari <https://dishub.dumaikota.go.id/>
- Anonim. (2021). A Formula for Food Safety: HARPC = CCP + PRP + OPRP [Podcast]. Diakses pada tanggal 06 Maret 2021 pukul 16.56 WIB. Didapatkan dari <https://www.etq.com/>
- BPOM. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga.
- BSN, P. (2012). Tempe. In BSN. BSN. <https://doi.org/10.1201/9781351074001-6>
- 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, 24(1), 1–14.
- Hardyanti, N., & Fitri, N. D. (2006). Studi Evaluasi Instalasi Pengolahan Air Bersih Untuk Kebutuhan Domestik Dan Non Domestik (Studi Kasus Perusahaan Tekstil Bawen Kabupaten Semarang). Jurnal Presipitasi, 1(1), 37-42–42. <https://doi.org/10.14710/presipitasi.v1i1.37-42>
- Hasnan, N. Z. N. & Ramli, S. H. M. (2020). Modernizing the preparation of the Malaysian mixed rice dish (MRD) with Cook-Chill Central Kitchen and implementation of HACCP. International Journal of Gastronomy and Food Science, vol 19. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100193>
- Irsan, P. R., Hasan, W., & S, I. C. (2013). Analisa Kadmium (Cd) Pada Air Sumur di Sekitar Persawahan di Desa Mompang Kecamatan Padangsidempuan Angkola Julu Kota Padangsidempuan. Journal of Water Wells, Kadmium (Cd), the Well Construction, 1–8.
- Kelley, L. (2008). The World Health Organization (WHO). The World Health Organization (WHO), October, 1–157. <https://doi.org/10.4324/9780203029732>
- Kementerian Tenaga Kerja. (2018). Peraturan Menteri Tenaga Kerja No 5/2018 K3 Lingkungan Kerja. Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia No 5 Tahun 2018, 5, 1–258. <https://jdih.kemnaker.go.id/keselamatan-kerja.html>

- Leuw, G., & Widiawan, K. (2017). Perancangan Sistem HACCP dan OPRP di PT . X. 5(2), 225–232.
- Liu, Feng., Rhim, H., Park, K., Xu, J., & Lo, Chris K. Y. (2021). HACCP certification in food industry: Trade-offs in product safety and firm performance. *International Journal of Production Economics*, vol 231. <https://doi.org/10.1016/j.ijpe.2020.107838>
- Minnesota, D. of A. (1998). Meeting the Requirements of the 1998 Minnesota Food Code. Minnesota Department of Agriculture.
- Nur, F. C. F. (2017). Penilaian Praktik GMP dan SSOP di Katering Apel Malang. Skripsi
- Osaili, T. M., Obeidat, B. A., Hajeer, W. A., & Al-Nabulsi, A. A. (2017). Food safety knowledge among food service staff in hospitals in Jordan. *Food Control*, 78, 279–285. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2017.02.057>
- Pudjirahaju, A. (2017). Pengawasan Mutu Pangan. In Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <http://publications.lib.chalmers.se/records/fulltext/245180/245180.pdf%0Ahttps://hdl.handle.net/20.500.12380/245180%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.jsames.2011.03.003%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.gr.2017.08.001%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.precamres.2014.12>
- Rahmawati, M., Effendi, U., & Mas'ud, E. (2017). Yang Aman (Studi Kasus Pada Produk Cinnamon Ground 60 Mesh Di Pt X) Implementation Analysis of Iso 22000 About Planning and Realization of Secure Products (Case Study on Cinnamon Ground 60 Mesh Product in Pt X). *Jurnal Industria*, 4(3), 116–128.
- Saimah, S., B. Sudarwanto, M., & Latif, H. (2016). Dekontaminasi Bakteri *Escherichia coli* dan *Staphylococcus aureus* pada Sarang Burung Walet dengan Perlakuan Pemanasan. *Jurnal Kedokteran Hewan - Indonesian Journal of Veterinary Sciences*, 10(2), 143–147.
- Santana, N. G., Almeida, R. C. C., Ferreira, J. S., & Almeida, P. F. (2009). Microbiological quality and safety of meals served to children and adoption of good manufacturing practices in public school catering in Brazil. *Journal of Food Control*, 20(3), 255–261. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2008.05.004>
- Subandi. (2011). Deskripsi Kualitatif Sebagai Satu Metode Dalam Penelitian Pertunjukan. *Harmonia: Journal of Arts Research and Education*, 11(2), 173–179. <https://doi.org/10.15294/harmonia.v11i2.2210>
- Sulaeman, Ahmad. (2019). Prinsip-prinsip HACCP dan Penerapannya pada Industri Jasa Makanan dan Gizi. Bogor: IPB Press.
- Winarno, F.G. (2002). Kimia pangan dan gizi. Jakarta : Gramedia
- Winarno dan Surono. (2002). Cara Pengolahan Pangan Yang Baik. M-Briom Press. Bogor.
- Yuniarti, R., Azlia, W., & Sari, R. A. (2015). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Proses. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 14(167), 86–95.
- Zulhasmi. (2021). Penerapan *Good Manufacturing Practoce* (GMP) Sebagai Strategi da;a, Peningkatan Mutu dan Keamanan Produk Olahan. Diakses pada tanggal 20 Desember 2021 pukul 17.00. Didapatkan dari <http://disnak.sumbarprov.go.id/>