

DAFTAR PUSTAKA

- Codex Alimentarius Commission [CAC]. 2003. CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene.
- Food Agricultural Organization/ World Health Organization [FAO/WHO]. 2002. *Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. Report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food Ontario*. Canada.
- Abriana, A. 2017. *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Makassar: CV. Sah Media.
- Anonim^a. 2020. Peraturan Menteri Perdagangan Nomor 8 Tentang Pelayanan Nilai Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik di Bidang Perdagangan.
- Anonim^b. 2022. <https://disnakkeswan.jatengprov.go.id/read/kie-konsumsi-pangan-asalhewanyangasuhstuntinggo#:~:text=Pangan%20Asal%20Hewan%20merupakan%20pangan,nabati%20atau%20pangan%20yang%20lainnya>. Diakses pada 12 Juli 2022 pukul 19.30.
- Anonim^c. 2022. <https://pertanian.jogjakota.go.id/detail/index/12863>. Diakses pada 12 Juli 2022 pukul 19.35.
- Anonim^d. 2022. <http://lppom-muibanten.org/?page=Statistik&id=8>. Diakses pada 12 Juli 2022 pukul 19.37.
- Anonim^e. 2022. *IUI (Izin Usaha Industri)*. [https://legalitas.org/jasa-urus-izin-usaha-industri#:~:text=Izin%20Usaha%20Industri\)-,IUI%20\(Izin%20Usaha%20Industri\),dengan%20komposisi%20dan%20spesifikasi%20baru](https://legalitas.org/jasa-urus-izin-usaha-industri#:~:text=Izin%20Usaha%20Industri)-,IUI%20(Izin%20Usaha%20Industri),dengan%20komposisi%20dan%20spesifikasi%20baru). Diakses pada 12 Juli 2022 pukul 19.40.
- Arifin, M. C. 2018. *Buku Kamus Dan Rumus Peternakan & Kesehatan Hewan*. Surabaya: GITA Pustaka.
- Bahri, S. 2008. Beberapa Aspek Keamanan Pangan Asal ternak di Indonesia. *Pengembangan Inovasi Pertanian* 1(3), 225-242.
- Bas, M., Yo'ksel, M. & Havuoflu, T. 2007. Difficulties and barriers for the Implementing of HACCP and Food Safety Systems in Food Businesses in Turkey. *Food Control*, 124 - 130.

- Badan Standardisasi Nasional. 1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya. SNI 01-4852-1998. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Rekomendasi Nasional Kode Praktis - Prinsip Umum Higiene Pangan*. SNI CAC/RCP 1:2011.
- Djaali dan Muljono. 2008. *Pengukuran dalam Bidang Pendidikan*. Jakarta: Grasindo.
- Hartati, Y. A. 2020. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Ayam Malbi*. Kediri: Chakra Brahmanda Lentera.
- Hiariey, L.S dan Romeon, N.S. 2020. Pembuatan Kemasan dan Peningkatan Mutu Penjualan Abon Tuna di Kabupaten Maluku Tengah. *Prosiding Simposium Nasional Multidisiplin*.
- Jacobs, K. dan Sumner, D.A. 2002. The Food Balance Sheet of the Food and Agriculture Organization: A Review of Potential Ways to Broaden the Appropriate Uses of the Data. *Agricultural Issues Center*.
- Kantun, W. 2017. *Pengelolaan Perikanan Tuna*. Yogyakarta: UGM Press.
- Kobesi, P. dan Hutapea, A.N. 2016. Prospek Pengembangan Usaha Abon Ikan di Kelurahan Humusu C., Kecamatan Insana Utara, Kabupaten Timor Tengah Utara. *Jurnal Agribisnis Lahan Kering*.
- Koswara, S. 2009. *HACCP dan Penerapannya pada Produk Bakteri*. Jakarta. Dipetik 01 09, 2022, dari eBookPangan.com
- Maksum, M. 2020. *Hukum dan Etika Bisnis*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Mensah, L.D & Julien, D. 2011. Implementation of Food Safety Management System in the UK. *Food Control*, 1216 - 1225.
- Muhandri dan Kadarisman. 2008. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Naibaho, N. R. 2021. *Mengenal Abon dan Teknik Pengolahannya*. Jakarta: Tanesa.
- Piliang, D. 2011. *Aneka Roti dengan Topping dan Filling Abon*. Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Polutu, K. S. 2015. Pengaruh Jenis Kemasan dan Penyimpanan pada Suhu Ruang Terhadap Nilai TBA Abon Ikan Sidat. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*.

- Prihanto, A. W. 2020. *Pengendalian Mutu dan Kualitas Hasil Perikanan*. Malang: Media Nusa Creative.
- Purnomo, H. 2012. *Perpustakaan Nasional: Katalog dalam Terbitan (KDT) Teknologi Pengolahan Daging*. Malang: UB Press.
- Sahubawa, L. 2016. *Teknik Penanganan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Saleh, A. S. 2016. Kajian Permintaan Standar Nasional Indonesia (SNI) Melalui PNBP di Perpustakaan BSN. *Seminar dan Knowledge Sharing Kepustakawanan* (hal. 3 - 16). Jakarta: Abdul Rahman Shaleh.
- Sari, S. 2019. Pengaruh Perbedaan Metode Pencairan Terhadap Kualitas Kimia Daging Abalon. *Saintek Perikanan Vo. 4 No.1*.
- Setiarto, H. 2020. *Konsep HACCP, Keamanan, HieGINE, dan Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Jakarta: Guepedia.
- Sinaga, N. 2018. Hal-Hal Pokok Pendirian Perseroan Terbatas Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Hukum Dirgantara*.
- Surono, Sudiby, Waspo. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Utari, S. 2016. Penerapan HACCP pada Produksi Surimi Beku Ikan (*Nemipterus nematophorus*) di PT. Bintang Karya Laut Rembang, Jawa Tengah. *ADLN*.
- Wajdi dan Susanti. 2021. *Kebijakan Hukum Produk Halal di Indonesia*. Jakarta Timur: Sinar Grafika.