

## DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, M. D., Purnawarman, T., Damayanti, R., dan Daulay, S. 2016. Identifikasi *Listeria monocytogenes* pada Susu Kambing di Kabupaten Purworejo Jawa Tengah. Dalam *Jurnal Sain Veteriner*, Vol. 34, No.1, hal: 16-23.
- Arifan, F., Winarni, S., dan Wahyuningsih. 2018. Total Plate Count (TPC) Analysis of Processed Ginger on Tlogowungu Tourism Village. Dalam *Jurnal Advances in Engineering Research*, Vol. 167, hal 377-379.
- Astiani, Y. dan Sagoro, E.M. 2017. Pengaruh Persepsi Pelaku Usaha Mikro Kecil dan Menengah Tentang Akuntansi, Pengetahuan Akuntansi, dan Skala Usaha Terhadap Penggunaan Informasi Akuntansi. Dalam *Jurnal Fakultas Ekonomi*, hal 1-15.
- Awua, W. K. A; Ngunjiri, P.; Anlobe, J.; Kpodo, K.; Halm, M.; Hayford, A. E.; dan Jakobsen, M. 2007. The Effect Of Applying GMP And HACCP To Traditional Food Processing At A Semi-Commercial Kenkey Production Plant In Ghana. Dalam *Jurnal Food Control*, Vol. 18, hal: 1449-1457.
- Basarang, M.; Naim, N.; dan Rahmawati. 2018. Perbandingan Pertumbuhan Jamur Pada Media *Bekatul Dextrose Agar* (BDA) dan *Potato Dextrose Agar* (PDA). Dalam *Prosiding Seminar Hasil Penelitian (SNP2M)*, hal: 121-125

- Berry, Y. dan Bhaskara, R. T. 2019. Biaya Kualitas dan Tingkat Kerusakan Produk (Studi Empiris di PT. Indokom Citra Persada). Dalam *Jurnal Riset Bisnis dan Manajemen*, Vol. 9, No.2, hal:206-215
- Bloor, M., dan Wood, F. (2006). *Keywords in qualitative methods: A vocabulary of research concepts*. Sage Publications Ltd. London.
- Bonowati, R. 2012. *Identifikasi Kapang pada Ebi (Udang Kering) dengan Penambahan Sari Bawang Putih (Allium sativum)*. Dalam <http://repository.unika.ac.id/>, diakses pada 1 Desember 2022 pukul 07.42 WIB.
- BPOM RI. 2003. *Keamanan pangan. Direktorat Survelian dan Penyuluhan Keamanan Pangan, Deputy Bidang Pengawasan Pangan dan Bahan Berbahaya, Badan Pengawas Obat dan Makanan*. Jakarta: BPOM RI.
- BPOM RI. 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*. Jakarta: BPOM RI.
- BPOM RI. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 16 Tahun 2016 Tentang Kriteria Mikrobiologi dalam Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.
- BSN 1999. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta: BSN.

- BSN. 2009. ISO 22000. *Sistem Manajemen Keamanan Pangan – Persyaratan untuk Organisasi dalam Rantai Pangan*. Jakarta: BSN.
- Erviansyah dan Arie. 2013. Analisis Pengaruh Biaya Kualitas Terhadap Produk Rusak Pada PT. Nusa Toyotetsu Corporation. *Management Analysis Journal, Vol.2, No.2*.
- Ghani, H. 2020. *Kabupaten Garut akan Gelar Festival Bakso yang Murah Meriah*. Dalam <https://food.detik.com/>, diakses pada 11 Maret 2022 pukul 11.15 WIB.
- Hanidah, I.; Mulyono, A. T., Andoyo, R., Mardawati, E. dan Huda, S. 2018. Penerapan *Good Manufacturing Practices* Sebagai Upaya Peningkatan
- Hasnan, N. Z. N. dan Ramli, S. H. M. 2020. Modernizing The Preparation Of The Malaysian Mixed Rice Dish (MRD) With Cook-Chill Central Kitchen And Implementation Of HACCP. Dalam *International Journal of Gastronomy and Food Science, Vol. 9*.
- International Organization for Standardization. 2007. *ISO 7218 Microbiology of food and animal feeding stuffs*. Bern: ISO.
- Irawan, D. W. P. 2016. *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman Di Rumah Sakit*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)
- Karang, A.M. 2019. *Pertama Diselenggarakan di Indonesia, Festival Bakso Aci Garut*. Dalam <https://regional.kompas.com/>, diakses pada 11 Maret 2022 pukul 10.35 WIB.

Kasim, V. N. A. 2020. *Peran Imunitas Pada Infeksi Salmonella Typhi*. Gorontalo:

C.V. Athra Samudra.

Kementrian Keuangan RI. 2021. *Pemerintah Terus Perkuat UMKM Melalui Berbagai Bentuk Bantuan*. Dalam <https://www.kemenkeu.go.id/>, diakses pada 15 Februari 2022 pukul 12.32 WIB.

Kiran, D.R. 2016. *Total Quality Management: Key Concepts and Case Studies*. BS Publications. Amsterdam.

Kukuh, 2018. *Minyak Goreng yang Baik*. Jakarta: Gunawidya

Lestari, T. R. P. 2020. Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. Dalam *Jurnal Masalah-Masalah Sosial, Vol. 11, No. 1, hal: 57-72*.

Limamseto, H. 2022. *Pengembangan UMKM Menjadi Necessary Condition untuk Mendorong Pertumbuhan Ekonomi*. Dalam <https://www.ekon.go.id/publikasi>, diakses pada 10 Oktober 2022 pukul 07.12 WIB.

Liu, F.; Rhim, H.; Park, K.; Xu, J.; Lo, C. K. Y. 2021. HACCP Certification In Food Industry: Trade-Offs In Product Safety And Firm Performance. Dalam *International Journal Production Economics, Vol. 231*.

Mailoa, M. N.; Tapotubun, A.M.; Matruttu, T.E.A.A. 2017. Analysis Total Plate Counte (TPC) On Fresh Steak Tuna Applications Edible Coating

*Caulerpa sp* During Stored at Chilling Temperature. Dalam *Jurnal The Electrochemical Society*

Makhnunah, dan Rini, C. S. 2020. Uji Daya Hambat Ekstrak Buah Gambas (*Luffa Acutangula L.*) Pada Bakteri *Clostridium Perfringens* Dengan Metode Maserasi Dan Esktrak Segar. Dalam *Indonesian Journal of Innovation Studies*, Vol. 12, hal: 7-11.

Menteri Kesehatan RI. 1999. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Perubahan Atas Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 722/Menkes/Per/Ix/1988 Tentang Bahan Tambahan Makanan Nomor 1168/MENKES/PER/X/1999*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI.

Menteri Kesehatan RI. 2002. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Tentang Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air Minum Nomor 907/MENKES/SK/VII/2002*. Jakarta: Kementrian Kesehatan RI

Prayitno, S.A. dan Sigit, M.B. 2019. Penerapan 12 Tahapan *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* Sebagai Sistem Keamanan Pangan Pada Produk Udang (Panko Ebi). Dalam *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian Vol. 24 No.2*, hal: 100-112.

Prianti, Rahmawati, dan Rousdy, D. W. 2018. Karakteristik Genus Bakteri Pada Karkas Ayam Broiler Dari Swalayan di Kota Pontianak. Dalam *Jurnal Protobiont*, Vol.7, No.3, hal: 24-35.

Pudjirahaju, A. 2017. *Pengawasan Mutu Pangan*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.

Purnama, F. *Bakso aci Ciomy dari Garut mulai merambah pasar mancanegara.*

Dalam <https://www.antaranews.com/>, diakses pada 11 Maret 2022 pukul 14.57 WIB.

Rachmawati, E., Sulistyani, T., Mufidah, L. dan Mayang, R. C. 2021. Penerapan HACCP pada Pengolahan Daging Ayam di Instalasi Gizi RSUP Dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten. *Dalam Jurnal Socia Akademik, Vol.7, No.2, hal: 66-71.*

Rachmawati, E.; Sulistyani, T.; Mufidah, L. dan Mayang, R.C. 2021. Penerapan HACCP Pada Pengolahan Daging Aym di Instalasi Gizi RSUP dr. Soeradji Tirtonegoro Klaten. *Dalam Jurnal Socia Akademika Vol. 7, No.2, hal: 66-71*

Rahayu, W. P., Nurjanah, S., dan Komalasari, E. 2018. *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis dan Kajian Risiko*. Bogor: IPB Press.

Rahmiati dan Simanjuntak, H.A. 2019. Kemampuan Bakteri Asam Laktat dala Menghambat *Salmonella thypii*. *Dalam Jurnal Jeumpa, Vol.6, No.2, hal:257-264*

Republik Indonesia. 2012. *Undang-Undang RI Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. Jakarta: RI.

Republik Indonesia. 2019. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan*. Jakarta: Pemerintah Republik Indonesia

- Ristyanti, E., Masithah, E.D. Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. Dalam *Journal of Marine and Coastal Science Vol. 10, No.1, hal:1-17*
- Rizki, S. R. 2019. Analisa Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) Produk Roti (Studi Kasus: M Bakery and Cake). Dalam *Tugas Akhir UIN SUSKA RIAU*
- Rosyidi, A., Budiharta, S., Asmara, W., Yudhabuntara, D. 2012. Faktor-faktor yang Berasosiasi dengan Kejadian *Campylobacteriosis* pada Ayam Kampung di Kota Mataram. Dalam *Jurnal Sain Veteriner, Vol. 30, No.1, hal: 76-84*
- Rousing, T.; Holm, J. R.; Krogh, M. A. Ostergaard, S.; Consortium, G. 2020. Expert-Based Development Of A Generic HACCP-Based Risk Management System To Prevent Critical Negative Energy Balance In Dairy Herds. Dalam *Jurnal Preventive Veterinary Medicine, Vol. 175*.
- Rusmin, 2022. Uji Efektivitas Sediaan Gel Antiseptik Tangan Ekstrak Buah Paria Hutan (*Momordica charantia L.*) terhadap *Staphylococcus aureus*. Dalam *Jurnal Kesehatan Yamas Makassar, Vol. 6, No.1, hal:48-58*.
- Sailaja, A., Basak, P.C., dan Viswanadhan, K.G. 2015. Hidden Costs of Quality: Measurement & Analysis. Dalam *International Journal of Managing Value and Supply Chains (IJMVSC), Vol. 6, No. 2, hal: 13-25*.

- Saraswati, D. 2015. Pengaruh Lama Penyimpanan Daging Sapi Pada Refrigerator terhadap Angka Lempeng Total Bakteri (ALT) dan Keberadaan Bakteri *Echerishia coli*. Dalam *Jurnal Entropi*, Vol. 10, No.1, hal: 967-973.
- Sari, E. I. Sutiarto, E. Dan H adi, S. 2018. Analisis Keuntungan dan Efisiensi Penggunaan Biaya Usahatani Kopi Rakyat Robusta di Kecamatan Sumber Wringin Kabupaten Bondowoso. Dalam *Jurnal Agribest Vol.2, No.1, hal: 61-69*.
- Sarmadi; Nizar, M.; dan Sari, W.P. 2021. Efek Penambahan Vitamin C Terhadap Aktivitas Kloramfenikol dalam Menghambat Pertumbuhan *Salmonella Typhi* secara *in Vitro*. Dalam *Jurnal Kesehatan Pharmasi (JKPharm)*, Vol.3, No.2, hal 82-88
- Setiyadi. 2007. Pengaruh Company Size, Profitability dan Institutional Ownership terhadap CSR Disclousure. Dalam *Jurnal Ekonomi. Bandung. Universitas Padjajaran*.
- Sina, D. 2020. *Gurih-Gurih Club Hits di Instagram - Resep Jajanan & Camilan Laris Dijual*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Standar Nasional Indonesia ISO 22000:2009. *Sistem Manajemen Keamanan pangan – Persyaratan untuk organisasi dalam rantai pangan*
- Suartawan, I. K. dan Purbadharmaja, I. B. 2017. Pengaruh Modal dan Bahan Baku Terhadap Pendapatan Melalui Produksi Pengrajin Patung Kayu di



Kecamatan Sukawati Kabupaten Gianyar. Dalam *Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*, Vol. 6, No 9, hal: 1628-1657

Subkhie H. 2009. Analisis Kelayakan Usaha Peternakan Ayam Pedaging Dengan Pola Kemitraan di Kecamatan Ciampea, Kabupaten Bogor. *Thesis Bogor: Institut Pertanian Bogor*.

Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung:Alfabeta Bandung.

Sulistiana, S.D. dan Soesatyo, Y. 2013. Pengaruh Jumlah Tenaga Kerja dan Modal Terhadap Hasil Produksi Industri Kecil Sepatu dan Sandal Di Desa Sambiroto Kecamatan Sooko Kabupaten Mojokerto. Dalam *Jurnal Universitas Negeri Surabaya, Fakultas Ekonomi, Prodi Pendidikan Ekonomi*.

Sumihardi, J. R. 2018. *Sanitasi Industri dan K3*. Jakarta: Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.

Thah, H.M. dan Yuwono, S.S. 2014. Analisis Preferensi, Perilaku Mahasiswa dan Keamanan Pangan Terhadap Produk Bakso di Sekitar Universitas Brawijaya. Dalam *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, Vol. 2, No. 4, hal 89-100.

Thaheer, H. 2008. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.

Winarno, F. G. dan Surono. 2004. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.