

DAFTAR PUSTAKA

- Allata, S., Valero, A., & Benhadja, L. (2017). Implementation of traceability and food Safety System (HACCP) Under the ISO 22000:2005 Standard in North Africa: The Case Study of an Ice Cream Company in Algeria. *Food Control*, 239.
- Ambarwati, R., Yuliasri, D., & Sulistyowati, W. (2022). Human Resource Risk Control Through COVID-19 Risk Assessment in Indonesian Manufacturing. *Journal of Loss Prevention in the Process Industries*, 1-9.
- Anonim. (2021, July 24). *Apakah COVID-19 Bisa Menyebar Melalui Makanan?* Retrieved from Covid-19: <https://covid19.go.id/edukasi/masyarakat-umum/apakah-covid-19-bisa-menyebar-melalui-makanan>
- BPOM. (2012). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana produksi Pangan Industri Rumah tangga*. Jakarta: Menteri Hukum dan hak Asasi manusia Republik Indonesia.
- BPOM. (2020). *Pedoman Produksi dan Distribusi Pangan Olahan pada Masa Situasi Darurat Kesehatan Corona Virus Disease 2019 (Covid-19) Di Indonesia*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- BSN. (1991). *Standar Nasional Indonesia Nomor 01-4291-1996 Tentang Bakpia Kacang Hijau*. Jakarta: BSN.
- Chaudhary, N. K., N, C., Dahal, M., Guragain, B., Rai, S., R, C., . . . Bhattarai, A. (2020, May 3). *Fighting The SARS Cov-2 (Covid-19) Pandemic With Soap*. Retrieved from Preprints: <https://www.preprints.org/manuscript/202005.0060/v1>
- Curkovic, S., Scannel, T., & Bret, W. (2013). Using FMEA for Supply Chain Risk Management . *Modern Management Science & Engineering*, 1-15.
- Damanab, S., Alizadeh, S., Rasoulzadeh, Y., Moshashaie, P., & Varmazyar, S. (2015). Failure Modes and Effect Analysis (FMEA) Technique: A Literature Review. *Science Journal*, 1-6.
- Fitriana, R., Kurniawan, W., & Siregar, G. J. (2020). Pengendalian Kualitas Pangan Dnegan Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Pada Proses Produksi dodol Betawi (Studi Kasus UKM MC). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 110-127.
- Food and Agriculture Organization World Health. (2020). Covid-19 and Food Safety Guidance For Food Business. *Intern Guidance*, 1-2.

- Golun, A., Choi, D., & Ghahary, A. (2020). Hand Sanitizers: A Review of Ingrediensts Mechanisms of Action, Modes of Delivery and Efficacy Against Coronaviruses. *American Journal of Infectional Control*, 1062-1067.
- Groh, K. J., Gueke, B., Martin, O., Maffini, M., & Muncke, J. (2021). Overview of intentionally used food contact chemicals and their hazards. *Environment International*, 4.
- Haifan, M., Saragih, R., & Lara, F. A. (2020). Penerapan Dan Sosialisasi Good Manufacturing Practices (GMP) Di Industri Rumah Tangga (IRT) Thau Di Kecamatan Cipondoh. *Empowerment in the Comunity*, 70-75.
- Handari, S., & Qolbi, M. (2021). Faktor-Faktor Kejadian Kecelakaan Kerja pada Pekerja Ketinggian di PT.X Tahun 2019. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 90-98.
- Indriani, V., A, A., & Suryati, T. (2021). Penerapan GMP dan SSOP dalam Proses Produksi Rendang di Produsen Rendang Istana Rendang Jambak. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 127-137.
- International Standard Organization. (2009). *Risk Management – Risk Assessment Techniques*. London: BSI Standards .
- International Standard Organization. (2018). *Risk Management: Guideline*. UK: BSI Standards Limited 2018.
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Kemenkes. (2020). *Panduan Pencegahan dan pengendalian Corona Virus Disease 2019 (COVID-19) di Tempat Kerja Perkantoran dan Industri dalam Mendukung Keberlangsungan Usaha pada Situasi Pandemi*. Jakarta.
- Kemenperin. (2010). *Pedoman Cara Produksi pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Jakarta.
- Kementerian Koperasi dan usaha Kecil dan Menengah. (2022, June 16). *Data UKM*. Retrieved from KEMENKOP UKM: https://kemenkopukm.go.id/uploads/laporan/1650868533_SANDINGAN_DATA_UMKM_2018-2019%20=.pdf
- Khairina, A. D., Palupi, I. R., & Prawiningdyah, Y. (2018). Pengaruh Media Visual Higiene sanitasi Makanan Terhadap Prakti higiene Penjamah Makanan di kantin Kampus. *Journal of health Education*, 65-74.
- Knechtges, P. L. (2012). *Food Safety: Theory and Practice*. Burlington: Jones and Bartlett Learning, LCC.

- Kurt, L., & Ozilgen, S. (2013). Failure Mode and Effect Analysis for Dairy Product Manufacturing: Practical Safety Improvement Action Plan with Cases From Turkey. *Safety Science*, 195-206.
- Laelasari, E. (2015). *Islam dan Keamanan Pangan*. Ciputat: UIN Press.
- Latief, S. J., & Trimo, L. (2019). Faktor Yang Menghambat Penerapan Good manufacturing Practices Pada proses Pengendalian Kualitas Bandrek Di CV. X. *Agrointek*, 155-167.
- Menteri Perindustrian. (2021). *Surat Edaran Menteri perindustrian Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2021 Tentang Operasional dan Mobilitas Kegiatan Pada Masa Kedaruratan Kesehatan Masyarakat Covid-19*. Jakarta: Menteri Perindustrian.
- Nuchpho, P., Pongpullponsak, A. A., & Nansaarng, S. (2014). Risk Assessment in the Organization by Using FMEA Innovation: A Review. *Proceedings of the 7th International Conference on Educational Reform (ICER 2014)*, 781-788.
- Nurhayati, I., Nikmawati, E., & T, S. (2020). Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan di Salah Satu Katering Di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner*, 35-43.
- Ouyang, L., Che, Y., Yan, L., & Park, C. (2022). Multiple Perspective on Analyzing Risk factor in FMEA. *Computers in Industry*, 1-13.
- Ozilgen, S., & Ozilgen, M. (2017). General template for The FMEA Application in Primary Food Processing. *Advanced in Biochemical Engineering*, 26-60.
- Pudjirahaju, A. (2017). *Pengawasan Mutu Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ramadhani, D., & Sumarni, S. (2017). Gambaran penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *e-journal unair*, 291-294.
- Ramlan, J., & Sumihardi. (2018). *Bahan Ajar Kesehatan Lingkungan sanitasi Industri Dan K3*. Jakarta: Kementerian kesehatan Indonesia.
- Rosyadi, S. I., Eddy, A., Rizal, A., & Pratama, R. I. (2019). Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Lele Di Desa Purwosari Kecamatan kandat Kabupaten Kediri. *Berkala Perikanan Terbubuk*, 127.
- Rudiyanto, H. (2016). kajian Good Manufacturing Practice (GMP) dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 149-150.

- Rudyarti, E. (2017). Hubungan Pengetahuan Keselamatan Kerja dan Sikap Penggunaan Alat Pelindung Diri Dengan Kejadian Kecelakaan Kerja Pada Pengrajin Pisau Batik Di PT X . *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 31-43.
- Situmorang, R., & Jualiana, L. (2017). Analisis Kualitas Air Sumur Bor Berdasarkan Parameter Kimia Di Desa Bagan Deli Kecamatan Medan Belawan. *Jurnal Einstein*, 17-23.
- Soman, R., & Raman, M. (2016). HACCP System - Hazard nanlysis and Assessment based on ISO 22000:2005 Methology. *Food Control*, 191.
- Stamatis, D. (2018). *Risk Management Using Failure Mode and Effect Analysis (FMEA)*. Milwaukee, Wisconsin: ASQ Quality Press.
- Susanti, I., Hendrawati, N., Sundari, T., & Montain, M. M. (2016). Profil Kepatuhan Higiene Perorangan Penjamah Makanan Istalasi Gizi Dan Tata Boga Rumah sakit Penyakit Inspeksi Prof.Dr.Sulianti Saroso. *The Indonesian Journal of Infection Disease*, 19-28.
- Wahyu, I., R, M., Tri, Wulandari, & E, A. (2015). *Modul Seri Teknologi Pangan Spesifik Daerah Yogyakarta*. Yogyakarta: Balai Besar BPOM di Yogyakarta.
- Waters, D. (2007). *Supply Chain Risk Management Vulnerability and Resilience in Logistics*. Philadelphia: Kogan Page Limited.
- Wida, E., & Anam, C. (2016). Pengelolaan Home Industri Usaha Bakpia di kabupaten Klaten. *AJIE-Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship*, 30-32.
- Wu, J.-Y., & Hsin-I, H. (2021). Food Quality And Safety Risk Diagnosis In The Food Cold Chain Through Failure Mode And Effect Analysis. *Food Control*, 1-9.
- Yeak, K. C., Palmont, P., Riviere, G., Bemrah, N., den Besten, H. M., & Zwietering, M. H. (2022). Microbial and Chemical Hazard Identification in Infant Food Chains. *Global Pediatrics*, 3.