

DAFTAR PUSAKA

- Adhari, I.Z., 2021. *Optimalisasi kinerja karyawan menggunakan pendekatan knowledge management & motivasi kerja*. CV. Penerbit Qiara Media, 2021, Jawa Timur.
- Amin, M.Z., 2019. Implementasi GMP dan SSOP Pengolahan Ikan Teri Nasi (*Stolephorus sp*) untuk Penjaminan Mutu di Kabupaten Tuban. IPB, Bogor .
- Badan Pengawas Obat dan Makanan, 1978. *Surat Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 23/MENKES/SK/1978: Tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan*. Jakarta.
- Bantacut, 2013. Pengembangan Pabrik Gula Mini untuk Mencapai Swasembada Gula (Mini Sugar Mills Development to Achieve Sugar Self-Sufficiency). *Jurnal Pangan* 22, 299–316.
- 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*.
- Chen, J.C.P., Chou, C.C., 1993. *Cane Sugar Handbook*, 12th ed. John Wiley & Sons Ltd, Singapore.
- Codex, A.C., 2004. *Code of Hygienic Practice for Milk and Milk Products*. Food and Agricultural Organization of The United Nation World Health Organization, Roma.
- Codex Alimentarius Commision, 1997. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System and Guideslines for its Applocation*. Food and Agricultural Organization of The United Nation World Health Organization, Roma.
- Daulay, S.S., Widyaaiswara, 2000. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan implementasinya dalam industri pangan. *Widyaaiswara Madya Pudiklat Industri* 1–20.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan, U.K. dan Menengah., 2001. *Departemen Perindustrian dan Perdagangan, Usaha Kecil dan Menengah*. Jakarta .
- Deswanti, R., 2013. *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point.) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. PT Dian Rakyat, Jakarta.
- Direktorat Jenderal Keunagan, 2000. *Pedoman Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu Berdasarkan Konsepsi HACCP* . Jakarta.
- Europe Committee for Standardisation, 2004. *European Parliament and Council Directive 94/35/EC of 30 June 1994 on sweeteners for use in foodstuffs*.
- Filianty, F., Raharja, Suryadarma, 2007. Perubahan Kualitas Nira Tebu (*Saccharum officinarum*) 74 Selama Penyimpanan dengan Penambahan Akar Kawao (*Millettia sericea*) dan Kulit Batang

Manggis (*Garcinia mangostana*) sebagai Bahan Pengawet. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* 20, 57–64.

Food and Drugs Administration, 1995. *Sanitation, Sanitary Regulation and Voluntary Programs*. Chapman and Hall, New York .

Forsythe, S., Hayes, P.R., 1998. *Food Hygiene, Microbiology and HACCP*. Aspen Publishers. Inc., Gaithersburg, Maryland. J.

Garusti, G., Yogi, Y.A., Nurindah, N., 2019. nalysis of Tanjung Sugar Quality of Three Sugarcane Varieties. *Jurnal Littri* 25, 91–99.

Hanafie, A., Idrus, I., Achmad, W., Al Qadri, 2021. Pengaruh Flokulasi Melalui Penambahan Asam Fosfat (H3P04) Terhadap Kualitas Gula Rafinasi di PT. Makassar Tene. *Journal Industrial Engineering & Management (JUST-ME)* 2, 31–38.

Keputusan Presiden (KEPPRES) Nomor 57 Tahun 2004 tentang Penetapan Gula Sebagai Barang Dalam Pengawasan, 2004.

Koswara, S., 2009. *HACCP DAN PENERAPANNYA PADA PRODUK BAKERI*, 1st ed.

Kuspratomo, A.D., 2012. Pengaruh Varietas Tebu, Potongan dan Penundaan Giling Terhadap Nira Tebu. *Agointek* 6, 123–132.

Laelasari, E., 2015. *Islam dan Keamanan Pangan* . Ciputat.

Laksamaharja, M.P., 1993. *Pembuatan Gula Merah* . Kalimantan Barat .

Larasati, K., 2023. EVALUTION OF GROWTH CHARACTERISTICS AND RESULTS COMPONENTS OF 8 SUGARCANE CLONES (*Saccharum officinarum* L.) IN HOLLYWOOD GRESIK. *Journal of Agro Plantation (JAP)* 2, 113–123.

Latief, A.S., R. Syarif, B. Pramudya & Muhadiono, 2010. Peningkatan Mutu Gula Tumbu Melalui Metode Sulfitasi dalam Laboratorium. *Gema Teknologi* 16.

Liu, F., Rhim, H., Prak, K., Xu, J., Lo, C.K., 2021. HACCP certification in food industry: Trade-offs in product safety and firm performance. *International Journal of Production Economics* 231, 107–838.

Lukman, D.W., 2001. *Good Manufacturing Practies*. Institut Pertanian Bogor , Bogor .

Lutony, T.L., 1993. *Tanaman Sumber Pemanis* . PT. Penebar Swadaya, Jakarta.

Mareta A.S, 2021. *Pengaruh Penambahan Kadar Asam Phospat Terhadap Pengendapan Kotoran Pada Nira Stasiun Pemurnian di Pabrik Gula Semboro* (Doctoral dissertation). Politeknik LPP, Yogyakarta .

Minnesota, D.O.A., 1988. *Meeting the Requirements of the 1998 Minnesota Food Code*. Departemen of Agriculture, Minnesota .



- Mulyadi, A.F., 2011. *Studi Kelayakan Pendirian Unit Pengolahan Gula Semut dengan Pengolahan Sistem Reprosesing pada Skala Industri Menengah di Kabupaten Blitar*. Proceeding Lokakarya Nasional Pemberdayaan Potensi Keluarga Tani Untuk Pengentasan Kemiskinan 1–6.
- Nurdiansayah, 2010. *Evaluasi Aplikasi GMP dan SSOP serta Penyusunann HACCP Plan pada Produksi Yoghurt Drink di PT Indolakto Factory* . Institut Pertanian Bogor , Bogor.
- Perwitasari, D.S., 2010. Phosphat Acid and Flocculan Added in Juice Sugar Crystal Process. *Jurnal Teknik Kimia* 4.
- Pratidina, G.E., Santoso, H., Prastawa, H., 2018. Perancangan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Sistem Jaminan Halal di UD Kerupuk Ikan Tenggiri Dua Ikan Jepara. *Industrial Engineering Online Journal* 7.
- Pudjirahaju, A., 2017. *Pengawasan Mutu Pangan*. Jakarta.
- Rahmawati, M., Effendi, U., Effendi, M., 2017. Analisis Penerapan ISO 22000. Mengenai Perencanaan dan Realisasi Produk yang Aman (Studi Kasus Pada Produk Cinnamon Ground 60 Mesh di PT X). *Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri* 4, 116–128.
- Ratih, D.H., 2013. *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Dian Rakyat , Jakarta .
- Sigit Sucahyono, M.P., Bambang, I.M., 2019. *Penyuluhan Tentang Penerapan HACCP Pada Produksi Makanan pada Anggota Majelis Cendekiawan Kraton Nusantara (MCKN) Cabang Surabaya*. Universitas Dr. Soetomo , Surabaya .
- Smith, S., 2008. *Food Safety* . California.
- Soejardi, 1977. *Peranan Komponen Batang Tebu dalam Pabrikasi Gula*. LPP Yogyakarta, Yogyakarta .
- Solomon, S., Li, Y.R., 2016. *The sugar industry of Asian region*. Sugar Tech 18, 557–558.
- Standar Nasional Indonesia, 2000. *SNI 01-6237-2000 Gula Merah Tebu*.
- Sugiyono, 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabet, Bandung.
- Sulaeman, A., 2017. *Prinsip-Prinsip HACCP dan Penerapannya pada Industri Jasa Makanan dan Gizi* . IPB Press, Bogor.
- Sutrisno, Clara.D.N., Wahono, Hadi.S., 2014. Pengaruh Penambahan Jenis Dan Konsentrasi Pasta (Santan Dan Kacang) Terhadap Kualitas Produk Gula Merah [In Press Januari 2014]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2, 97–105.
- Telaumbanua, M., Yana, E., Suharyatun, S., Lanya, B., Wisnu, F.K., Rahmawati, W., 2023. RANCANG BANGUN SISTEM PEMANTAUAN PARAMETER LINGKUNGAN BERBASIS INTERNET OF THINGS (IoT) DI GUDANG PENYIMPANAN UNTUK PABRIK GULA. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem* 11, 135–145.



Thaheer, H., 2005. *Sistem manajemen HACCP*. Bumi Aksara, Jakarta.

Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan, 2012. .
<https://peraturan.bpk.go.id/Details/39100>.

Walpole, R., 1995. *Pengantar Statistika*, 3rd ed. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta .

Wicaksono, I., Sartika, R., Alawiyah, A., Karina, I., 2023. *Laporan Pengoptimalisasi Performance Pabrik PT Indo Gula Pastika Tahun Periode 2022 – 2023*. Sragen .

Winarno dan Surono, 2002. *Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. M Briiom Press, Bogor.

Wulandari, R., Saputri, L.H., 2021. Evaluasi Kinerja Stasiun Penguapan Ditinjau dari Efisiensi Penggunaan Uap di PT. PG Rajawali II, Unit PG. Sindang Laut Cirebon. *Jurnal Pengelolaan Perkebunan (JPP)* 2, 73–80.