

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, S.I., 2019. Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Menu Chicken Schnitzell untuk Maskapai Singapore Airlines di *Hot Dishing* PT Aerofood ACS Surabaya. Universitas Airlangga, Surabaya.
- APKEPI, 2023. *Penyusunan Dokumen HACCP*. Jakarta.
- Badan Pembinaan Hukum Nasional, 2015. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 57 tahun 2015 tentang Sistem Jaminan Mutu dan Keamanan Hasil Perikanan serta Peningkatan Nilai Tambah Produk Hasil Perikanan*. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2012. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2022. *Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.02.02.1.2.01.22.63 tahun 2012 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan*. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2023. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 10 tahun 2023 tentang Penerapan Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Sarana Produksi Pangan Olahan*. Jakarta.
- Balai Besar Standardisasi dan Pelayanan Jasa Industri Agro. *Sertifikasi HACCP dan Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000*. Diakses pada 09 Juli 2024 21:31 WIB, melalui <https://bbia.go.id/layanan-jasa/sertifikasi/sertifikasi-sistem-haccp-dan-manajemen-keamanan-pangan-iso-22000/>
- Barki, K., 2023. Kajian Literatur: Dampak Penerapan HACCP dan Sistem Mutu dalam Peningkatan Daya Saing pada Industri Pengolahan Ayam. *Agricultural Socio-economic Empowerment and Agribusiness Journal*, 2(2): 57-67.
- Codex Alimentarius Commission, 1997. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application*. Food and Agricultural Organization of The United Nation World Health Organization, Roma.

- Daulay, Ir.S.S., 2014. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan*. Widyaiswara Madya Pusdiklat Industri, Jakarta.
- DQS. *Sertifikasi HACCP*. Diakses pada 09 Juli 2024 Pukul 09:35 WIB, melalui <https://www.dqsglobal.com/id-id/layanan/sertifikasi-haccp>
- Kementerian Kelautan dan Perikanan RI, 2019. *Peraturan Menteri Kelautan dan Perikanan Nomor 17 tentang Penerbitan Sertifikat Kelayakan Pengolahan (SKP)*. Jakarta.
- Kementerian Perindustrian RI, 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian Nomor 75 tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Jakarta.
- Khairina, M., 2017. *Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di Fruit Room PT Aerofood ACS Surabaya*. Universitas Airlangga, Surabaya.
- Koswara, S., 2006. *Panduan Penyusunan Rencana HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) bagi Industri Pangan*. ebookpangan.com.
- Mulyono, P.N., 2019. *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Menu Maskapai Garuda Umroh Cycle I (Western)*. Universitas Airlangga, Surabaya.
- PT Mutu Agung Lestari, 2014. *Aturan Pelaksanaan (LS SMKP - LS HACCP)*.
- Putri, L.N., 2023. *Good Manufacturing Practices, Pedoman Produksi Pangan Olahan yang UMKM Perlu Ketahui*. Diakses pada 09 Juli 2024 21:29 WIB, melalui <https://ukmindonesia.id/baca-deskripsi-posts/good-manufacturing-practice-s-pedoman-produksi-pangan-olahan-yang-umkm-perlu-ketahui>
- Standar Nasional Indonesia, 1998. *SNI 01-4852-1998*. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya.
- Standar Nasional Indonesia, 2011. *SNI CAC/RCP 1:2011*. Rekomendasi Nasional Kode Praktis - prinsip Umum, Higiene Pangan.

- Standar Nasional Indonesia, 2021. *SNI CXC 1-1969 Rev. 2020*. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya.
- Sugiyono, 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta, Bandung.
- Tani Mutu Institute, 2022. *Cara, Syarat, dan Prosedur Memperoleh Sertifikasi HACCP Terbaru*. Diakses pada 09 Juli 2024 Pukul 21:33 WIB, melalui <https://mutuinstitute.com/post/cara-syarat-prosedur-sertifikasi-haccp/>
- Vatria, B. 2022. *Review : Penerapan Sistem Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) sebagai Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan*. *Manfish Journal*, 2(2): 104-113.
- Walpole, R., 1995. *Pengantar Statistika 3rd ed*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama,.
- Wicaksana, L.A. dan Adriyani, R., 2017. Penerapan HACCP dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang di *Inflight Catering*. *Jurnal Media Gizi Indonesia* 12:88-97.
- Winarno, F.G., 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama
- Wiradanu, R.M., 2019. Penerapan GMP pada Menu Garuda Indonesia *Business Class Cycle 5* di PT Aerofood ACS Surabaya. Universitas Airlangga, Surabaya.