

## DAFTAR PUSTAKA

- Al-Busaidi Moza A, Jukes David J. , Bose Shekar. 2017. *Hazard analysis and critical control point (HACCP) in seafood processing: An analysis of its application and use in regulation in the Sultanate of Oman*. Dalam *Journal of Food Control*, Vol 73, No 900-915.
- Anonim 1. 2019. Bakpia. <https://www.bakpia.net/direktori/1861/bakpia.html>. diakses pada tanggal 23 Oktober 2019.
- Anonim 2. 2019. Bakpia <http://www.ciputraentrepreneurship.com/>. diakses pada tanggal 23 Oktober 2019.
- Anwar, Y. 2010. *38 Inspirasi Usaha Makanan Minuman untuk Home Industry*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.05.5.1639 tahun 2012 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Jakarta: BPOM.
- Bryan, F.L. 1990. *Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) concept: Diary, Food and Environmental Sanitation* 10 (7): 416-418.
- Buckle, K.A., Edwards R.A., Fleet G.J. dan Wotton, M. 2014. Ilmu Pangan. Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI. Press.
- Codex Alimentarius, 1997. *HACCP System and guidelines for its Application, Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of The United Nation*. USA.
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan UKM Yogyakarta. 2015. *Strategi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di Industri*. Diunduh dari <http://www.sumbarprov.go.id>. Diakses pada Jumat , 25 Oktober 2019. Pukul 24.18 WIB.
- Dzwolak, Waldemar. 2019. *Assessment of HACCP plans in standardized food safety management systems The case of small-sized Polish food businesses*. Dalam *Journal of Food Control*, Vol 1, No 106.
- Dzwolak W. 2014. *HACCP in small food businesses e The Polish experience*. Dalam *Journal of Food Control*, Vol 36, No 132-137.

- Fardiaz, S. 1994. *Pengendalian keamanan pangan dan penerapan HACCP dalam perusahaan jasa boga*. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. Vol. V, No. 3, Hal: 71-78.
- Handari, Y. 2015. *Pentingnya Good Manufacturing Practices di Industri Pangan*. Diunduh dari <http://www.jtanzil.com>. Diakses pada Jumat , 25 Oktober 2019. Pukul 20.18 WIB.
- Kafetzopoulos Dimitrios P., Psomas Evangelos L. 2019. *Measuring the effectiveness of the HACCP Food Safety Management System*. Dalam *Journal of Food Control*, Vol 33, No 505-513.
- Kukuh, 2018. Minyak Goreng yang Baik. Diunduh dari <http://www.kompasiana.com>. Pada 14 Januari 2020 pukul 09.33 WIB
- Owens, C. M. 2015. *Coated Poultry Product*. Departemen of Poultry Science Texas A and M University. CRC Press. New York. Dalam: Sarwono, E. 2010. Mempelajari Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT Japfa Santori Indonesia. <http://repository.ipb.ac.id>. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Tenak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Lukman, D. W. 2013. *Sanitation Standard Operating Procedur (SSOP)*. Program Studi Higiene Makanan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor. Dalam: Sarwono, E. 2010. Mempelajari Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT Japfa Santori Indonesia. <http://repository.ipb.ac.id>. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Tenak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Noor, I. M. 2017. *Mycotoxin: Economic Risk and control*. Jakarta: Paper Presented on Symposium of Mycotoxin and Mycotoxinoses.
- Mortimore S dan Wallace. 2001. *HACCP Sekilas Pandang*. Alih bahasa; Apriningsih, editor; Palupi Widyastuti. Hak Cipta Terjemahan Indonesia Penerbit Buku Kedokteran EGC. 2004. Jakarta.
- Muslem, R. 2011. *Mengenal Sanitation Standar Prosedur(SSOP)*. Diunduh dari [www.scribd.com](http://www.scribd.com) pada rabu 22 Desember 2020 pukul 10.44 WIB.
- Pierson, M dan Donald A. Corlett. 1992. *HACCP Principles and Applications*. Chapman and Hall. New York London.
- Purnawijayanti, H. A. 2011. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Kanisius. Yogyakarta.

- Republik Indonesia. 2012. Undang-Undang No. 18 Tahun 2012 tentang Pangan. Lembaran Negara RI Tahun 2012, No. 18. Sekretariat Negara.. Jakarta.
- Rumawas, I. 2012. *Higiene Personal Perusahaan. Bahan Kuliah Program Studi Higiene Makanan*. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor. Bogor. Dalam: Sarwono, E. 2010. Mempelajari Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT Japfa Santori Indonesia. <http://repository.ipb.ac.id>. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Tenak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rukmana, H.Rahmat dan Hj.Yuyun Yuarsih. 2017. *Penanganan Pasca Panen Kacang Hijau*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rukmana, R. 2017. *Seri Budi Daya: Usaha Tani Kacang Hijau*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saparinto, C., & Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Surono, I. S., Sudibyo, A., dan Waspodo, P. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Suklan, H. (2013). *Pedoman Pelatihan System Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) untuk Pengolahan Makanan*. Depkes RI. Jakarta. Dalam: Sudarmaji. 2010. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis. <http://journal.unair.ac.id>. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol.1, No.2, Januari 2010. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Airlangga.
- Susianawati, R. 2016. *Kajian Pencemaran GMP Dan SSOP Pada Produk Ikan Asin Kering*. Yogyakarta: Kanisius.
- Talanca, A, Haris dan S.Mas'ud. 2015. *Pengelolaan Cendawan Aspergillus Flavus Pada Kacng Hijau*. Balai Penelitian Tanaman Sereal: Prosiding Seminar Nasional Sereal.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Trafialek Joanna, Kolanowski Wojciech. 2014. *Application of Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) for audit of HACCP system*. Dalam *Journal of Food Control*, Vol 44, No 35-36.

- Wallace Carol A., Holyoak Lynda , Powell Susan C. 2014. *HACCP The difficulty with Hazard Analysis*. Dalam *Journal of Food Control*, Vol 35, No 233-240.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. 2008. *Edisi Terbaru: Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yanga Yongheng, Weib Lijuan, Peia Jianan. 2019. *Application of meta-analysis technique to assess effectiveness of HACCPbased FSM systems in Chinese SLDBs*. Dalam *Journal of Food Control*, Vol 96, No 291-298.
- Yunus, M. 2015. *Higien Sanitasi Pangan*. Diunduh dari <http://gizi.depkes.go.id>. Diakses pada Senin, 23 Oktober 2019. Pukul 21.21 WIB.