

DAFTAR PUSTAKA

- Ababouch L. 2006. Detention and Rejections of Fish and Seafood at Borders of Major Importing Countries. Food and Agriculture Organization. Italy
- Adawyah, R. 2008. Pengolahan dan Pengawetan Ikan. Jakarta : Bumi Aksara.
- Admaja, Awangga Febian Surya. (2013). Studi Kesiapan Direktorat Standardisasi Dalam Menerapkan SNI ISO/IEC 17065. *Buletin Pos dan Telekomunikasi*. Vol. 11, No.3.
- Agustini, T.W. Swastawati, F. 2003. Pemanfaatan Hasil Perikanan Sebagai Produk Bernilai Tambah (Value-Added) dalam Upaya Penganekaragaman Pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol. XIV No 1 Th 2003
- Aksorn, Thanet & Hadikusumo, B. H. W. (2007). Gap Analysis Approach for Construction Safety Program Improvement. *Journal of Construction in Developing Countries*. Vol. 12, No. 1.
- Anny, S. 2015. Integrasi Dokumen ISO 17025:2008 dengan ISO 9001:2015. Quality Assurance BPOM. Jakarta
- Aritonang, 2013. ISO (International Organization for Standaritation). <http://indaharitonang-fakultaspertanianunpad.blogspot.com/2013/10/iso-international-organization-for.html>. Diakses pada tanggal 23 Mei 2016
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Penanganan Fillet Kakap Beku. <http://www.bsn.go.id>. [01 Oktober 2015]
- Bakhtiar, A., Purwanggono, B. 2009. Analisis Implementasi Sistem Manajemen Kualitas ISO 9001:2000 dengan Menggunakan Gap Analysis Tools. *Jurnal Teknik Industri Universitas Diponegoro Volume IV Nomor 3 Tahun 2009*
- Bessis. 2002. *Risk Management in Banking (2nded)*. England: John Wiley & Sons.
- Bjorlykke, G. A. 2012. *Sedation and Slaughter of Atlantic Salmon (Salmo salar, L) with Carbon Monoxide, and A Possible Regulatory Role of Neuroglobin*. Disertation University of Bergensis, Bergen.
- Boudreaux, M. 2011. What's The Difference? Series: Gap Analysis vs Internal Audits vs Pre-Assessment. <http://mireauxms.com>. Diakses pada tanggal 30 Mei 2016

- Casualty Actuarial Society. 2003. Overview of enterprise risk management committee diunduh dari www.casact.org/area/erm/overview.pdf.
- Cliver, DO. 1992. Overview of Biological, Chemical, and Physical Hazard. Didalam *HACCP Principles and Applications*, ed. by Pierson, MD and Corlett, DA Jr. New York : Chapman and Hall.
- Corlett, DA. 1992. Overview of Biological, Chemical, and Physical Hazard. Didalam *HACCP Principles and Applications*, ed. by Pierson, MD and Corlett, DA Jr. New York : Chapman and Hall.
- Chindarwani. 2007. Kajian Sistem Manajemen Keamanan Pangan Berbasis ISO 22000 di PT. Nestle Indonesia, Kejayan Factory. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor
- Connel. 1993. Quality Assurance in Seafood Processing. New York: Chapman & Hall.
- Culturianingtyas, Y.A.A., Deoranto, P., Ikasari, D.M. 2013. Analisis Produktivitas dengan Metode *Multi Factor Productivity. Measurement Model* (MFPMM). Jurnal Teknologi Industri Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Departemen Perindustrian. 2009. Roadmap Pengembangan Industri Pengolahan Hasil Laut. Direktorat Jendral Industri Agro dan Kimia. Jakarta
- Djaelani, A.R. 2013. Teknik Pengumpulan Data Dalam Penelitian Kualitatif. FPTK IKIP Veteran. Semarang
- Elidawati, Y. 2016. Akreditasi, Sertifikasi dan Audit atau Verifikasi. QuaRance Consulting & Training. IncuBie LPPM IPB. Disampaikan pada Pelatihan Penerapan ISO 22000 di Industri Pangan pada tanggal 21 – 22 Juli 2016. IPB International Certified Training. Bogor
- Faergemand, J., Jespersen, D. 2004 ISO 22000 to ensure integrity of food supply chain. http://iso.org/iso/tool_5-04.pdf [16 Agustus 2016]
- Fardiaz, D. 1996. Proses Termal Dalam Pengendalian Tahap Pengolahan Kritis Untuk Menjamin Keamanan Pangan. Orasi Ilmiah Guru Besar Tetap Ilmu dan Teknologi Pangan, Fateta IPB, Bogor. Bogor : Fateta IPB.
- Food and Drug Administration. 2015. Import Refusal. http://www.accessdata.fda.gov/scripts/imp_ortrefusals. [5 Maret 2015]
- [ICMSF] International Commission on Microbiological Safety of Foods. 1992.

Overview of Biological, Chemical, and Physical Hazard. Didalam : *HACCP Principles and Applications*, ed. By Pierson, MD and Corlett, DA Jr. New York : Chapman and Hall.

International Organization for Standardization. 2005. *ISO 22000 Food safety management system-Requirements for any organization in the food chain* (1st ed.). Switzerland: Author.

. 2009. *Risk Management – Principles and Guidelines*. First Edition. Switzerland: Author.

. 2009. *Guide 73 Risk Management Vocabulary*. First Edition. Switzerland: Author.

Jaeger-Holland, Inc. 2009. *The need for ISO 22000*. February 2009. http://www.jhoti.com/iso_22000.asp

Kementerian Perdagangan. 2013. Kajian Kebutuhan Standard Dalam Dimensi Daya Saing dan Perlindungan Konsumen. [Laporan Akhir] Pusat Kebijakan Perdagangan Dalam Negeri. Badan Pengkajian dan Pengembangan Kebijakan Perdagangan.

Listiani, N. 2013. Penerapan Standar Ekspor Gurita dan Ikan Teri Perusahaan Perikanan di Kendari. Jakarta. Pusat Penelitian Ekonomi LIPI

Liviawaty Evi dan Afrianto Eddy. 2010. Penanganan Ikan Segar. Bandung : Widya Padjadjaran.

Mahandari, C.P. 2005. Kemungkinan Integrasi ISO 9001:2000 Dengan ISO 14001:1996. WIDYA November 2005 No.242. Laboratorium Fisika Dasar Universitas Gunadarma. Jakarta

Monahan, G. 2008. *Enterprise Risk Management: a methodology for achieving strategic objectives*. Hoboken: John Wiley & Sons.

Mortimore S. 1995. *HACCP A Practical Approach*. New York: Chapman and Hall

Nasution, M.N. (2005). *Manajemen Mutu Terpadu; Total Quality Manajement*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Nasution, M.N. (2005). *Manajemen Mutu Terpadu; Total Quality Manajement*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Neave, P. Boyce,C. 2006. *Conducting In Depth Interview: A Guide For Designing & Conducting In Depth Interviews For Evaluation Input*. Pathfinder

International

Peranginangin, R., S. Wibowo dan Y.N. Fawzya. 1999. Teknologi Pengolahan Surimi. Instalasi Penelitian Perikanan Laut LIPI, Balai Penelitian Perikanan Laut, Pusat Penelitian dan Pengembangan Perikanan, Jakarta.

Prakasa, A.T., Setyanto, N.W., Kusuma, L.T.W. 2014. Analisis Penerapan Sistem Manajemen Mutu ISO 9001:2008 Menggunakan Gap Analysis Tools (Studi Kasus PT. Sahabat Rubber Industries, Malang). Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri Vol. 3 No. 1. Teknik Industri. Universitas Brawijaya.

Psomas, E.L., Kafetzopoulos, D.P. 2015. HACCP effectiveness between ISO 22000 certified and non-certified dairy companies. International Journal of food control : Food Control 53 (2015) 134 – 139

Rizaputra, M.F. 2009. Penggunaan Metode Analytical Hierarchy Process (AHP) dan Fuzzy Analytical Hierarchy Process (Fuzzy AHP) dalam Menentukan Peringkat Prioritas Penanganan GAP yang Dimiliki Suatu Perusahaan Agribisnis dalam Rangka Sertifikasi ISO 22000:2005

SCRLC. 2011. Supply Chain Risk Management. A Compilation Of Best Practices, Supply Chain Leadership Council.

Sudarwin Danim. (2002). Menjadi Peneliti Kualitatif; Ancangan Metodologi, presentasi dan Publikasi Hasil Penelitian untuk Mahasiswa dan Peneliti Pemula Bidang Ilmu-ilmu Sosial, Pendidikan dan Humaniora. Bandung: Penerbit Pustaka Setia.

Sulaeman, A. 2016. ISO 22000-2005/ SNI 22000-2009 Persyaratan Untuk Organisasi Dalam Rantai Pangan. Disampaikan pada Pelatihan Penerapan ISO 22000 di Industri Pangan pada tanggal 21 – 22 Juli 2016. IPB International Certified Training. Bogor

Sumarto., Hariyadi, P., Purnomo, E.H. 2014. Kajian Proses Perumusan Standar dan Peraturan Keamanan Pangan di Indonesia. *Southeast Asian Food and Agricultural Science and Technology (SEAFST) Center* IPB. Bogor.

Suminto. 2006. Upaya Meningkatkan Daya Saing Produk Melalui Penerapan ISO 9001. Jurnal Standarisasi Vol. 7 No. 1 Maret 2006 22-29

Surak, John G. 2010. Integrating ISO 9001 and ISO 22000. Clemson, South Carolina

_____. 2005. *ISO 22000: Requirements for food safety management systems*. ASQ World conference on quality and improvement proceedings.

ABI/INFORM Global.

Susilo, L.J., Kaho, VR. 2011. Manajemen Risiko Berbasis ISO 31000 Untuk Industri Nonperbankan. PPM Manajemen. Jakarta

Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP. PT Bumi Aksara. Jakarta

Trilaksani W, Riyanto B. 2004. Sistem pengendalian mutu produk perikanan di Indonesia : keadaan sekarang dan problematikanya. Di dalam *Seminar for Promotion of Sustainable Development of Fisheries in Indonesia, with special emphasis on promotion of domestic fish consumption and development of local fishing industry*; Jakarta: 16-19 Maret 2004.

Tumengkol, W.L., Palar, S.W., Rotinsulu, D.Ch. 2015. Kinerja dan Daya Saing Ekspor Hasil Perikanan Laut Kota Bitung. Fakultas Ekonomi dan Bisnis. Universitas Sam Ratulangi. Manado

Umiarso & Imam Gojali. (2010). Manajemen Mutu Sekolah. di Era Otonomi Pendidikan. Yogyakarta: IRCiSoD.

Winarno, F.G., dan Surono, (2002), GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik, Bogor : M-Brio Press.

Wiryanti J, Witjaksono HT. 2001. Konsepsi HACCP. Jakarta