

DAFTAR PUSTAKA

- Anwar, C. (2014). Pendekatan Metode HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points*) dan Bahan Tambahan Makanan Pada Kripik Singkong Yang Di Produksi Oleh PT. Kreasi Lutvi Desa Tuntungan II Tahun 2014. *Lingkungan dan Keselamatan Kerja*, 3(3), 14544.
- Asmadi, D., Ilyas, I., & Nadhilah, E. (2020). Perancangan Penjaminan Mutu Dan Pengendalian Produk Dengan Metode HACCP (Studi Kasus). *Jurnal TEKSAGRO*, 1(2), 1-13.
- BPOM RI. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan. Badan POM RI, Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional (1998). Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis. SNI 01-4852-1998. BSN, Jakarta.
- Buckle, K.A., Edwards R.A., Fleet G.J. dan Wotton, M. (1987). *Ilmu Pangan*. Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. UI. Press, Jakarta.
- Daulay, S. S. (2000). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan. *Pusdiklat Industri*. Jakarta.
- EU-OSHA. 2007. *Risk Assessment Tool*. European Agency for Safety and Health at Work. Germany.
- Faliana, M. M. P. (2017). Kajian Konsentrasi Sukrosa dan Lama Penguapan Terhadap Karakteristik Konsentrat Campuran Buah Black Mulberry (*Morus nigra*) dan Buah Naga Merah (*Hylocereus costaricensis*) (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Food and Drug Administration (FDA). 2018. *Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Controls for Human Food: Guidance for Industry Draft Guidance* Terdapat di: <https://www.fda.gov/media/100002/download> [Diakses pada 2 Juni 2021].
- Food and Drug Administration (FDA). 2004. *Guidance for Industry: Juice Hazard Analysis Critical Control Point Hazards and Controls Guidance, First Edition*. Terdapat di: <https://www.fda.gov/regulatory-information/search-fda-guidance-documents/guidance-industry-juice-hazard-analysis-critical-control-point-hazards-and-controls-guidance-first> [Diakses pada 27 Mei 2021].
- Herlambang, A., Asmawati, E., & Haryono, Y. (2018). Implementasi Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga Kerupuk di

- Sidoarjo. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(1), 31-37.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Leuw, G. A., & Widiawan, K. (2017). Parancangan Sistem HACCP dan OPRP di PT. X. *Jurnal Titra*, 5(2), 225-232.
- Lukman, M. (2021, January). Analisis Keamanan Produk Pangan Metode Hazard Analysis Critical Control Point Langkah 1 Sampai 6. In *Prosiding SENTRA (Seminar Teknologi dan Rekayasa)*, (No. 6, pp. 1-12).
- Mardiana, G. (2016). Laporan Praktek Kerja Lapangan (PKL) Pada Divisi Marketing Communication PT Nutrifood Indonesia (West Java Area).
- Maksuwah, M. A. 2015. Menentukan Ukuran Pemesanan Gabungan dengan Joint Economic Lot Size (JELS) untuk Meminimalkan Total Biaya Gabungan Pada Pemasok, Produsen Dan Pembeli (Studi Kasus Di Home Industri Boxos). *Under Graduate Thesis*. Universitas Muhammadiyah Gresik. Gresik
- Nakauma, M., Saito, K., Katayama, T., Tada, M., & Todoriki, S. (2004). Radiation-Heat Synergism For Inactivation Of Alicyclobacillus Acidoterrestris Spores In Citrus Juice. *Journal Of Food Protection*, 67(11), 2538-2543.
- Petruzzi, L., Campaniello, D., Speranza, B., Corbo, M. R., Sinigaglia, M., & Bevilacqua, A. (2017). Thermal Treatments for Fruit and Vegetable Juices and Beverages: A Literature Overview. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 16(4), 668-691.
- Perdana, Y. W. (2008). Kajian Penerapan GMP, GTP, GRP DAN SSOP Serta Penyusunan Awal Rencana Sistem HACCP pada Produksi Yoghurt di KPSBU Lembang, Bandung. *Skripsi Sarjana*. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Rahadian, S. (2013). *Instrumen Pelatihan Penyusunan Rencana HACCP: Pendekatan Praktis Untuk Pabrik Gula*. <https://dokumen.tech/document/implementasi-haccp-haccp-proses-pengolahan-gula-dimas-rahadian-am-stp-msc-jur.html>. Diakses pada 17 Juli 2021.
- Sari, N. I. (2018). *Evaluasi Bahaya dan Penentuan Titik Kendali Kritis pada Proses Pengolahan Teh Mahkota Dewa Di PT Salama Nusantara Kulon Progo*. Yogyakarta: Tugas Akhir Universitas Gadjah Mada.

- Soekarto, S.(1990). *Dasar-dasar Pengawasan dan Standardisasi Mutu Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Sudarmadji. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis HACCP. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 1 (2): 183-190.
- Sulaeman, Ahmad. (2017). *Prinsip-Prinsip HACCP dan Penerapannya pada Industri Jasa Makanan dan Gizi*. Bogor: IPB Press.
- Surahman, D. N., & Ekafitri, R. (2014). Kajian HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Pengolahan Jambu Biji di Pilot Plant Sari Buah UPT. B2PTTG–LIPI Subang. *Agritech*, 34(3), 266-276.
- Surono, I.S., Sudibyo, A., & Waspodo, P. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish Publisher.
- Tjachja, A., Octavia, R., & Ernita, N. (2018). Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Madu Cair dan Madu Bubuk Lokal Indonesia. *Al-Kimia*, 6(1), 10-23.
- Waziroh, E., Ali, D. Y., & Istianah, N. (2017). *Proses Termal Pada Pengolahan Pangan*. Malang: UB Press.
- Widowati, E., Utami, R., Nurhartadi, E., Andriani, M. A. M., & Wigati, A. W. (2014). Produksi dan Karakterisasi Enzim Pektinase oleh Bakteri Pektinolitik dalam Klarifikasi Jus Jeruk Manis (*Citrus cinensis*). *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(1).
- Widaningrum dan Winarti, C. (2008). *Studi Penerapan HACCP pada Proses Produksi Sari Buah Apel*. Jakarta: Makalah Puslitbang BSN.