

DAFTAR PUSTAKA

- Aminuddin, F. Rahman, A. dan Riawati, L. 2019. Desain Sistem Keamanan Pangan *Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP)* Pada Proses Produksi Gula Pg. Kebon Agung Malang. *Jurnal rekayasa dan manajemen sistem industri*. Vol.2 No.6 : 1169-1179
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. *Daging rajungan rebus dingin*. SNI No 4224: 2015. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta..
- Ilmiawan, N. Astuti, S. dan Nawansih, O. 2014. Penggabungan Penerapan Sistem Jaminan Mutu ISO 9001:2008 dan Sistem HACCP ke Dalam Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2009 (Studi Kasus di PT Indokom Samudra Persada). *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*. Vol.19. No.3: 229-241
- Kuntoro, B. Maheswari, R.A., dan Nuraini, H. 2012. Hubungan Penerapan SSOP Terhadap Mutu Daging Ditinjau Dari Tingkat Cemar Bakteri. *Jurnal Ilmiah Ilmu- Ilmu Peternakan*, Vol 15 No 2 : 70-80
- Kusuma, J. Sugiarto, L.A. dan Rahardjo, J. 2021. Perancangan *Self-Assesment* ISO 2200:2018 pada PT X dengan *Metode Baldrige Scoring*. *Jurnal Teknik Industri*, Vol 01 No. 1 : 1-6
- Kusumo dan Wulan, D. 2015. Analisis Residu Kloramfenikol, Hormon Metiltestosteron, Dan Dietilstilbestrol Dalam Ikan Nila (*Oreochromis Niloticus*) Dari Pasar Tradisional Cihaurgeulis Bandung Dengan Metode LC-MS/MS. *Jurnal Farmasi*, Vol 01 No 2 : 4-18
- Nazir, M. 2011. Hazard Analysis *Control* Pada Industri Pangan. *Jurnal keamanan pangan*, Vol 10 No 5 : 45-54
- Nurliana. 2004. Tinjauan Terhadap Peran HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dalam Mengendalikan Bahaya Kimia Pada Makanan. *Falsafah Sains*, Vol. 01 No. 1 : 1- 13
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019. *Tentang Keamanan Pangan*. 26 Desember 2019. Lembaga Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 86. Jakarta.

- Pandelaki, C.D. 2016. Identifikasi Bahaya Pada Proses Pengalengan Rajungan (*Portunus Pelagicus*) Dalam Penerapan Haccp (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Di PT.Sumber Mina Bahari, Rembang-Jawa Tengah (*Skripsi*). Surabaya: Jurusan Budidaya Perairan Universitas Airlangga.
- Pupitas, D. dkk. 2016. Penerapan Sistem HACCP Dan GMP Pada Proses Pembuatan Abon Di Industri ABON di Kabupaten Semarang. *Jurnal Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat*, Vol 02 No 01 : 363-372
- Renosori, P, Ceha, R, dan Utari, R. 2012. Upaya Meningkatkan Pengendalian Kualitas Keamanan Pangan UKM Melalui Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). *Jurnal Sains, Teknologi, dan Kesehatan*, Vol 09 No 2 : 351-365
- Rihastuti RA dan Soeparno. 2019. Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak. Yogyakarta. *Jurnal Kualitas Pangan*, Vol 05 No 10 : 1-15
- Ristianadi, B dan Darimiyya, B. 2012. Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di Industri Rajungan PT.Kelola Mina Laut Madura. *Jurnal 8Agrointek*. Vol.6 No.1 : 55-64
- Sadek, N.F. 2010. Penerapan Sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Warung Tegal Dan Pembuatan Modul Pelatihannya Sebagai Salah Satu Bentuk CSR (*Corporate Social Responsibility*) PT Bintang Toedjoe Jakarta (*Skripsi*), Bogor: Jurusan Ilmu Dan Teknologi Pangan Institut Pertanian Bogor
- Sunardi, N., Lesmana, R., Rudi, K. dan Hasbiyah, W. 2020. Peran Manajemen Keuangan dan Digital Marketing dalam Upaya Peningkatan Omset Penjualan bagi Umkm Pasar Modern Intermoda Bsd City Kota Tangerang Selatan di Tengah Pandemi Covid-19. *Jurnal Abdi Masyarakat*, Vol 2 No 1 : 75-86
- Susanto, V.G.D. dan Kriswanto, W. 2017. Perancangan Sistem HACCP di PT.X Studi Kasus Pakan Puyuh. *Jurnal Tirta*, Vol.5, No.2 : 145-150
- Titis, S.K, dkk. 2017. Pengawasan Mutu Makanan. Malang: Universitas Brawijaya
- Wicaksani, A.L. Dan Retno, A. 2017. Penerapan HACCP Dalam Proses Produksi Menu Daging Rending Di *Inflight Catering*. *Jurnal Media Gizi Indonesia*, Vol. 12, No.1 : 88-97
- Wijayanti, F. 2015. Upaya Pengendalian Kualitas Dengan Konsep *Good Handling Practice* (GHP) dan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Pada PT. Blambangan Food Packer Indonesia Banyuwangi (*Skripsi*). Jember : jurusan manajemen fakultas ekonomi universitas jember.

Yani, A.S. dan Safitri, W.R. 2021. Pengaruh Penerapan *Good Manufacturing Practices* (Gmp) Dan Penyusunan Sanitasi Standar Operasional Prosedur (Ssop) Terhadap Proses Pengolahan Cumi Beku Yang Dimoderasi Oleh Sistem Hazard Analysis Critical *Control Point* (Haccp) Pada PT. Sanjaya Internasional Fishery. *Jurnal Ekonomi, Bisnis Dan Industri*, Vol 03 No 01 : 19-3