

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad T, Banun Diyah Probowati dan Muhammad Fakhry. 2013. Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedures* Kerupuk Amplang di UD. Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *JurnalAgrointek* Vol.7(2)
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). 2003. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.05.5.1639 Tahun 2003 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Pusat Pengujian Obat dan Makanan. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. 2019. Petunjuk Teknis Skema Sertifikasi Produk Siomay Ikan BSN. Jakarta.
- Badan Standarisasi Internasional.2014. SNI 7756:2013. Syarat Siomay Ikan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- Codex Alimentarius Commision, 1997. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System and Guideslines for its Applocation. Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, FAO, Rome
- Dewanti, Ratih. 2013. HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. PT. Dian Rakyat, Jakarta.
- Direktorat Jendral Perikanan. 2000. Konsepsi Dasar Pedoman Penerapan Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) berdasarkan konsepsi HCCP Modul I. Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil Dirjen Perikanan. Jakarta
- Fauzi A. 2010. Ekonomi Perikanan “Teori, Kebijakandan Pengelolaan”. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Hadiwiyoto, S, 1993. Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan. Penerbit Liberty. Yogyakarta.
- Kalvin. Moh. 2021. Penerapan 7 Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Proses Produksi Surimi Ikan Kuniran (*Upeneus sulphureus*) di PT. Indo Lautan Makmur Kecamatan Wono Ayu Kabupaten Sidoarjo, Provinsi Jawa Timur . [KIPA]. Sidoarjo : Politeknik Kelautan dan Perikanan

- Marriott, N. G., dan Gravani, R. B., 2006. *Principles of Food Sanitation*. USA: Springer.
- Nurdiansyah, A. 2010. Evaluasi aplikasi GMP dan SSOP serta penyusunan HACCP plan pada produksi yoghurt drink di PT Indolakto Factory Pandaan, Pasuruan [skripsi]. Bogor (ID) : Institut Pertanian Bogor
- Pudjirahaju, Astutik. 2018. Pengawasan Mutu Pangan, Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Rahmawati, A. 2015. Pengaruh Penggunaan *Plastik Polyethylene (PE)* Dan *High Density Polyethylene (HDPE)* Pada Campuran Lataston-WC Terhadap Karakteristik Marshall. *Jurnal Ilmiah Semesta Teknik* 18, 147- 159.
- Suseno, Thomas. 2008. Teknologi Pengemasan, Penyimpanan dan Pengudangan. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Surabaya
- Susianawati, R., 2006. Kajian Penerapan GMP dan SSOP Pada Produk Ikan Asin Kering Dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan Di Kabupaten Kendal. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Thaheer H. 2005. Sistem Manajemen HACCP (*Hazard Analysis Critical Control*). Jakarta: PT. Bumi Aksara.