

## DAFTAR PUSTAKA

- Achmad T, dkk. 2013. Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedures* kerupuk Amplang di UD. Sarina Kecamatan Kalianget kabupatrn Sumenep. Jurnal Agrotek. Vol 7(2)
- Badan pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). 2003. Peraturan Kepala Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.00.05.1639 Tahun 2003 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Pusat Pengujian Obat dan Makanan. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Standar Nasional Indonesia (SNI). Penentuan Angka Lempeng Total (ALT) pada Produk Perikanan. (SNI: 2332:3:2015). Badan Standarisasi Indonesia (BSN). Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. Standar Nasional Indonesia (SNI). Siomay Ikan. (SNI: 7756:2013). Badan Standarisasi Indonesia (BSN). Jakarta
- Badan Standarisasi Nasional. 2015. Standar Nasional Indonesia (SNI). Penentuan Koliform dan *Escherichia coli* pada Produk Perikanan. (SNI: 2332:1:2015). Badan Standarisasi Indonesia (BSN). Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Standar Nasional Indonesia (SNI). Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya. (SNI: 01-4852-1998). Badan Standarisasi Indonesia (BSN). Jakarta
- Cartwright, L. M., & Latifah, D. 2010. *Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan*. Invotec, 509-519.
- Dr. Ir. Christine F. Mamuaja, MS. 2016. Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Manado. Unsrat Press.
- Daulay, S. S., & Madya, W. *Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Dan Implementasinya dalam Industri Pangan*. Pustaka Industri.

- Dewi, R. S. 2012. Konsep Haccp (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan Pengendalian Mutu di Usaha Kecil Menengah dalam Pembuatan Keripik Gadung "Pak Budi" Klaten. Surakarta.
- Homan, D. K. 2011. Simbol Untuk Menunjang Sistem Informasi Desain Kemasan Makanan dan Minuman Plastik. *Humaniora*, 33-39.
- Kalvin, M. 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.
- Mawardi, S. 2010. Pemilihan Kemasan dan Peralatan Makan Berbahan Plastik yang Aman Bagi Kesehatan. Yogyakarta.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 722 Tentang Bahan Tambahan Makanan.
- Pudjirahaju, Astutik. 20018. Pengawasan Mutu Pangan, Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Rosida, R, Y., & R, A. 2013. Kajian Kualitas Fisiko Kimia dan Mikrobiologi Tempura Ikan Mujair Menggunakan Sodium Tripolyphosphate. *J. Rekapangan*, 123-139.
- S. Susiwi. 2009. Dokumentasi SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedures*) SPO Sanitasi. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suratmono, Fardiaz, D., & Tetty Helfery Sihombing, d. (2016). Pedoman HACCP Program Manajemen Risiko Industri Pangan Berasam Rendah dalam Kaleng. Jakarta: Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan Deputy Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.

Susianawati, R. 2006. kajian Penerapan GMP dan SSOP pada Proses Ikan Asin Kering dalam Upaya Peningkatan Keamanan Pangan di Kabupaten Kendal. Tesis. Universitas Diponegoro. Semarang.

Thsheer H. 2005. Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Jakarta: PT Bumi Aksara.