

DAFTAR PUSTAKA

- Andres Vasconcellos, J. (2003). Hazard Analysis and Critical Control Points. *Quality Assurance for the Food Industry*, 289–388. <https://doi.org/10.1201/9780203498101.ch9>
- Bertolini, M., Rizzi, A., & Bevilacqua, M. (2007). An alternative approach to HACCP system implementation. *Journal of Food Engineering*, 79(4), 1322–1328. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2006.04.038>
- BPOM. (2016). *PEDOMAN HACCP PROGRAM MENEJEMEN RISIKO INDUSTRI PANGAN BERASAM RENDAH DALAM KALENG*. <https://pmr.pom.go.id/rmpdoc>
- BSN. (1998). Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis. *Sni 01-4852-1998*.
- Codex Alimentarius. (n.d.). *Food hygiene Basic texts*.
- Dewanti-Hariyadi, R. (2013). *HACCP: Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*”.
- Dian Rachmadia, N., Handayani, N., & Catur Adi, A. (2018). Penerapan Sistem Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb Di Divisi Katering Diet PT. Prima Citra Nutrindo Surabaya Implementation of Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) on Herb Roasted Chicken products i. *Amerta Nutrition*, 17–28. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2.i1.2018.17-28>
- Ilmiawan, N., Astuti, S., & Nawansih, O. (2018). 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 PErtaanian*, 6(September), 1–6.
- Kemenperin RI. (n.d.). *Permenperind_No.96_2011.pdf* (p. 28). https://kemenperin.go.id/jawaban_attachment.php?id=554&id_t=5055.
- MENTERI PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN, & INDONESIA, R. (2021). KEPUTUSAN MENTERI PERINDUSTRIAN DAN PERDAGANGAN REPUBLIK INDONESIA NOMOR : 705/MPP/Kep/11/2003 TENTANG PERSYARATAN TEKNIS INDUSTRI AIR MINUM DALAM KEMASAN DAN PERDAGANGANNYA. *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952., 2013–2015.
- Perdana, W. W. (2018). PENERAPAN GMP DAN PERENCANAAN PELAKSANAAN HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) PRODUK OLAHAN PANGAN TRADISIONAL (Mochi). *Agroscience (Agsci)*, 8(2), 231. <https://doi.org/10.35194/agsci.v8i2.492>

- Purwanto, A., Asbari, M., Novitasari, D., Nugroho, Y. A., & Sasono, I. (2021). Peningkatan Keamanan Pangan Melalui Pelatihan ISO 22000:2018 Sistem Manajemen Keamanan Pangan Pada Industri Kemasan Makanan di Tangerang. *Journal of Community Service and Engagement (JOCOSAE)*, 01(02), 13–20. <https://jocosae.org/index.php/jocosae/article/view/10>
- Sarwono, E. (2007). Mempelajari Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget PT Japfa Santori Indonesia. *Skri*.
- Undang Undang No . 7 Tahun 1996. (n.d.). Undang Undang No . 7 Tahun 1996. *Jurnal Sosial Humaniora*, 8(2), 4.
- Widaningrum, & Winarti, C. (2007). Studi penerapan haccp pada proses produksi sari buah apel. *Jurnal Standardisasi*, 9(3), 94–105.