

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>
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-0222-1995 Bahan Tambahan Makanan*.
- Badan Standardisasi Nasional. 2016. *Garam Konsumsi Beriodium. 1*, 1–12. www.bsn.go.id
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. SNI 3140.3:2010 - *Gula kristal* - Bagian 3 : Putih. SNI (Standar Nasional Indonesia), ICS 67.180, 1–17.
- BPOM. 2016. PerKa BPOM no 21 tahun 2016. *Kategori Pangan Indonesia*, 1–28.
- BPOM. 2019. *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan tentang Bahan Tambahan Pangan*. Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia, 1–10.
- BPOM, B. P. O. dan M. 2018. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan*. Badan Pengawas Obat Dan Makanan, 31, 1689–1699.
- BSN. 2016. SNI 4480:2016. *Cabai*.
- BSNI. 2006. SNI 01-2728.1-2006 *Udang segar*. *Standar Nasional Indonesia*, 1–10.
- Indonesia, S. N., & Nasional, B. S. 1992. *Bawang merah*.
- Irawati, R., & Hardiastuti, E. B. W. 2016. *Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Proses Pembelian Bahan Baku , Proses Produksi dan Pengemasan pada Industri Jasa Boga (Studi Kasus pada PT . KSM Catering & Bakery Batam)*. *Jurnal Akuntansi, Ekonomi Dan Manajemen Bisnis*, 4(2), 186–193.
- Menteri Kelautan dan Perikanan. 2019. *Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia Nomor 1/Kepmen-KP/2019 Tentang Pedoman Umum Pembudidayaan Rumput Laut*. Undang-Undang, 1–39.
- Muchaymien, Y., Rangga, A., & Nuraini, dan F. 2014. *Penyusunan Draft Standard Operating Procedure (Sop) Pembuatan Gula Merah Kelapa (Studi Kasus Di Pengrajin Gula Merah Kelapa Desa Purworejo Kec. Negeri Katon Kab. Pesawaran)*. *Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 19(2), 205–217.
- Pengawas, B., Dan, O., & Indonesia, R. 2013. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013*

Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet.
1–16.

Pengolahan, D., Pertanian, H., Jenderal, D., Dan, P., Pertanian, P. H., & Pertanian, D. 2009. *Standar prosedur operasional (spo) pengolahan cabe.*

Ponda, H., Fatma, N. F., & Yusuf, A. 2020. *Penerapan Haccp (Hazard Analysis and Critical Control Point) Pada Proses Produksi Suklat Mocachino Dan Choco Granule Di Pt. Mayora Indah Tbk.* Heuristic, 17(1), 1–10. <https://doi.org/10.30996/he.v17i1.3565>

Sni, L. 2020. Lampiran 2 . *Formulasi Penyedap Rasa Seaweed Berdasarkan Penelitian Diode Yonata (2020)* Lampiran 3 . *Normalitas Kadar Air dan Aktivitas Air* Lampiran 4 . *Beda Nyata Kadar Air Antar Suhu.* 1, 30–37.

Tanujaya, C. 2017. *Perancangan Standart Operational Procedure Produksi Pada Perusahaan Coffein.* Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis, 2(1), 90–95.