

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina L. (2018). Upaya Peningkatan Penerapan Sanitasi Pada Industri Pangan Skala Kecil. *Ziraa'ah*, 43(3), 246–254.
- Auliya, A., & Handoko, F. N. (2020). the Application of HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) in Food Production Department. *Jurnal Sosial Humaniora Terapan*, 2(2), 101–106. <https://doi.org/10.7454/jsht.v2i2.84>
- Badan Standardisasi Nasional. (1998). Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis. *Sni 01-4852-1998*.
- Cartwright, L. M., & Latifah, D. (2010). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Sebagai Model Kendali Dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan (Studi Pada Perkuliahan Pastry di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung). *Invotech*, VI(1998), 509–519.
- Daulay, I. S. S. (2017). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Dan Implementasinya Dalam Industri Pangan*. 1–22.
- Hasibuan, N. E., Azka, A., & Rohaini, A. E. (2020). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Tuna (*Thunnus sp.*) Loin Beku Di Pt. Tridaya Eramina Bahari. *Aurelia Journal*, 2(1), 53. <https://doi.org/10.15578/aj.v2i1.9491>
- KURNIATI, E., Anugroho, F., & Sulianto, A. A. (2020). Analisis Pengaruh pH dan Suhu pada Desinfeksi Air Menggunakan Microbubble dan Karbondioksida Bertekanan. *Jurnal Pengelolaan Sumberdaya Alam Dan Lingkungan (Journal of Natural Resources and Environmental Management)*, 10(2), 247–256. <https://doi.org/10.29244/jpsl.10.2.247-256>
- Lepene, A. A. I. W., Sipahutar, Y. H., & Ma'roef, A. F. F. (2021). Penerapan GMP Dan SSOP Pada Pengalengan Ikan Lemuru (*Sardinella longiceps*) Dalam Minyak Nabati. *Jurnal Aurelia*, 3(1), 11–24.
- Makhdom, M. I., & Yulianto, M. E. (2021). Optimasi Proses Ekstraksi Theaflavin Dari Fermentasi Daun Teh Dengan Pancaran Sinar Uv. *Pengabdian Vokasi*, 02, 124–128.
- Munarso, S. J., & Miskiyah, M. (2014). Penerapan Sistem Haccp (Hazard Analysis and Critical Control Points) Pada Penanganan Pascapanen Kakao Rakyat. *Jurnal Standardisasi*, 16(1), 17. <https://doi.org/10.31153/js.v16i1.80>

- Paramita, N. L. P. V., Andari, N. P. T. W., Andani, N. M. D., & Susanti, N. M. P. (2020). Penetapan Kadar Fenol Total Dan Katekin Daun Teh Hitam Dan Ekstrak Aseton Teh Hitam Dari Tanaman *Camellia Sinensis* Var. *Assamica*. *Jurnal Kimia*, *14*(1), 43. <https://doi.org/10.24843/jchem.2020.v14.i01.p08>
- 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>
- 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>
- Purnawita, W., Rahayu, W. P., & Nurjanah, S. (2020). Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, *25*(3), 424–431. <https://doi.org/10.18343/jipi.25.3.424>
- Qisthani, N. N., Sitorus, I. A., & Lusianti, H. A. (2021). *Perancangan dan Simulasi Tata Letak Pabrik Untuk Mengoptimalkan Biaya Material Handling Dengan Menggunakan Algoritma CRAFT dan Activity Relationship Chart Pada Industri Kerajinan Bambu*. *6*(1), 35–41.
- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, *1*(4), 291. <https://doi.org/10.20473/amnt.v1i4.7141>
- Suhendra, A. D., Asworowati, R. D., & Ismawati, T. (2020). Analisis Pre Requisite Program HACCP, Analisis Kesiapan Penerapan HACCP dan Strategi Pengembangan Penerapan HACCP Pada Produksi Dodol Nanas UKM Jalancagak Kabupaten Subang. *Akrab Juara*, *5*(1), 43–54. <http://www.akrabjuara.com/index.php/akrabjuara/article/view/919>
- Widaningrum, & Winarti, C. (2007). Studi penerapan haccp pada proses produksi sari buah apel. *Jurnal Standardisasi*, *9*(3), 94–105.
- Widiatmaja, I., Kurniasih, D., & Disrinama, A. M. (2020). *Penilaian Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Dan Safety Culture Di Perusahaan Catering In-Flight*. *23*(2), 1–8.
- Yuasadam, N. Z. (2011). *Sanitation and Personal Hygiene on Canteen Dharma Wanita Persatuan*. 175–180.