

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid 1 untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Arsyad, L. 2010. *Ekonomi Pembangunan*. Yogyakarta: UPP STIM YKPN
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember. Perusahaan Industri Pengolahan. Jember. Badan Pusat Statistik.
- Badan POM (Badan Pengawas Obat dan Makanan). 2004. Peraturan Pemerintah (PP) No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan, Badan Pengawas Obat dan Makanan, Jakarta.
- BPS (Badan Pusat Statistik). 2009. Direktori Industri Pengolahan, Badan Pusat Statistik, Jakarta
- Dewi, W, C. Ahmad, K, A. 2020. *Evaluasi Good Manufacturing Practices (Gmp) Dan Rekomendasi Pengembangan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Produksi Makanan Khas (Studi Kasus: UKM Intip Buntel)*. Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Direktorat Jendral Guru dan Tenaga Kependidikan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2019. Melakukan Proses Produksi Roti.
- Haryanti, D, M. dan Isniati, H. 2018. Potret UMKM Indonesia: Si Kecil yang Berperan Besar. Artikel Ekonomi Inklusif. Dilihat 13 September 2021. <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/article/view/6429/4887>
- Irianto, C, K. 2020. Perancangan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* Berbasis *Good Manufacturing Practices (GMP)* Pada Produk *Red Velvet Cup Cake* Di PT. Kuliner Akur Pratama Bandung (Yogya Grup). Other Thesis, Unika Soegijapranata Semarang.
- Irwan, J. Anastasia, V. Daniel, G. Jenica, F. Kevin, R. dan Yosua, W, A. 2019. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Produksi Brownies UMKM 3 Sekawan Cake and Bakery*. Dalam Jurnal Bakti Saintek. Vol. 3 No. 1.

- Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 23/Men.Kes/SK/1978. Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan. Menteri Kesehatan. Jakarta.
- Muhandri, T. dan Darwin, K. 2012. Sistem Manajemen Mutu Industri Pangan. Bogor. IPB Press
- Nurhidayat, L. 2016. Industri Roti Tumbuh Hingga 15 Persen Per Tahun. Portal Berita Ekonom. Dilihat <https://www.wartaekonomi.co.id/read119661/industri-roti-tumbuh-hingga-15-persen-per-tahun>
- Perdana, W, W. 2018. *Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi)*. Dalam Agrosience, Vol. 8, No. 2.
- Pudjirahaju, A. 2018. *Pengawasan Mutu Pangan. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta:Graha Ilmu
- Sena, F, R. Agensi, N. Gusti, R, P. 2020. *Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Industri Roti*. Dalam *Jurnal Teknologi Agroindustri*, Vol 4, No 1
- Siti, R, R. 2019. *Analisa Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Practices (SSOP) Produk Roti (Studi Kasus: M bakery and cake)*. Skripsi thesis, Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung:Alfabeta
- Sukirno, S., 2006. *Makroekonomi Teori Pengantar*. PT Raja Grafindo Persada. Jakarta
- Suryatna, B. S. (2015). *Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut Euchema Cottoni*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. *Jurnal Teknobuga*. Vol 2, No.2.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Bumi Aksara
- Undang-Undang Republik Indonesia. *Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan*. Lembaran Negara RI Tahun 2012, No. 227. Sekretariat Negara. Jakarta