

DAFTAR PUSTAKA

- 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>
- 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>
- Prasetya, J., Rukmi, H. S., & Harsono, A. (2014). Analisis Kesiapan Sertifikasi ISO 9001 : 2008 Pada Kesatuan Bisnis Mandiri Jasa Lingkungan dan Produk Lain Perum Perhutani Unit III Jawa Barat dan Banten [E]. *Jurnal Online Institut Teknologi Nasional*, 01(03), 263–272.
- Ramadhani, W. M., Rukmi, I., & Jannah, S. N. (2020). Kualitas mikrobiologi daging ayam broiler di pasar tradisional Banyumanik Semarang. *Jurnal Biologi Tropika*, 3(1), 8–16. <http://ejournal2.undip.ac.id/index.php/jbt>
- Miskiyah, M., Widaningrum, W., & Herawati, H. (2008). Studi Penerapan Haccp (Hazard Analysis Critical Control Point) Pada Proses Pengolahan Mi Sagu. *Jurnal Standardisasi*, 8(1), 27. <https://doi.org/10.31153/js.v8i1.646>
- Surahman, D. N., & Ekafitri, R. (2014). KAJIAN HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) PENGOLAHAN JAMBU BIJI DI PILOT PLANT SARI BUAH UPT. B2PTTG – LIPI SUBANG. *Jurnal Agritech*, 34(03), 266. <https://doi.org/10.22146/agritech.9454>
- 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>
- Arifin, M. M., & Suherman, I. (2019). Analisis Penerapan Sistem HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pada Pabrik Tahu Tradisional Di Daerah Purwakarta. *Jurnal KaLIBRASI*, 2(1), 1–15.
- Mardesci, H. (2012). STUDI PENERAPAN HACCP PADA PROSES PENGOLAHAN SANTAN KALENG (Canned Coconut Milk). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 1(1), 61–76. <https://doi.org/10.32520/jtp.v1i1.37>
- 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>
- Cartwright, L. M., & Latifah, D. (2017). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Sebagai Model Kendali Dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan. *Innovation of Vocational Technology Education*, 6(2), 509–519.

<https://doi.org/10.17509/invotec.v6i2.6085>

- Sutrisno, A., Basith, A., & Wijaya, N. H. (2013). Analisis Strategi Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di tahun 2001 sebagai hasil penggabungan empat badan usaha yang bergerak di bidang. *Jurnal Manajemen Dan Organisasi*, 4(2), 73–90.
- Kurniawan, W., Industri, J. T., Industri, F. T., & Trisakti, U. (2006). *Sistem manajemen keamanan pangan iso 22000 untuk industri yang berhubungan dengan pangan. 22000*, 156–162.
- Prayitno, Sutrisno Adi, and Restu Tjiptaningdyah. 2018. “Penerapan 12 Tahapan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Sebagai Sistem Keamanan Pangan Berbasis Produk Perikanan.” *Jurnal Agrica* 11(2): 79–92. <http://ojs.uma.ac.id/index.php/agrica>.
- Herlambang, Arif, Endah Asmawati, and Yon Haryono. 2018. “Implementation of Good Food Production Method for Kerupuk Household Industry in Sidoarjo.” *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat* 4(1): 31.
- Ponda, Henri, Nur Fadilah Fatma, and Ade Yusuf. 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.
- Asmadi, Didi, Ilyas Ilyas, and Elda Nadhilah. 2020. “Perancangan Penjaminan Mutu Dan Pengendalian Produk Dengan Metode HACCP (Studi Kasus).” *Teksagro* 1(2): 1–13. <https://journal.lp2stm.or.id/index.php/TEKSAGRO/article/view/9/10>.