

## DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, A. (2008). "Standardisasi Rumah Potong Ayam (RPA) Tradisional dan Penerapan HACCP dalam Proses Pemotongan Ayam di Indonesia". *Pros Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi*. hal 1–13.
- 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), hal 509–519.
- Eddy Afrianto, D. (2008). *Pengawasan Mutu Bahan / Produk Pangan*. Jakarta. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Koeswara, S. (2009). *Pengolahan Unggas*. E-Book Pangan. hal 0–23.
- Perdana, W. W. (2018). "Penerapan Gmp Dan Perencanaan Pelaksanaan Haccp (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi)". *Agroscience (Agsci)*, 8(2). hal 231.
- Prasetyanto, H. (2018). "Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Pengolahan Makanan Di Mainkitchen Hyatt Regency Yogyakarta". *Wahana Informasi Pariwisata : Media Wisata*. 16(2).