

DAFTAR PUSTAKA

- Abeng, D., Ramadhani, L., Endrakasih, E., & Robiah, R. 2019. “*Ekstrak Jahe (Zingiber officinale) dan Madu (Mel) Sebagai Pengawet Alami Susu Pasteurisasi*”. *Jurnal Agroekoteknologi Dan Agribisnis*, 3(1).
- Aritonang, N. Salam. 2017. *Susu Dan Tekonologi*. Padang: Lembaga Pengembangan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LPTIK) Universitas Andalas.
- Asmadi, D., Ilyas, dan E. Nadhilah. 2020. “*Perancangan Penjaminan Mutu Dan Pengendalian Produk Dengan Metode HACCP (Studi Kasus)*”. *Jurnal Teksagro*. 1 (2). Hal. 1 – 13.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2022. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 4 Tahun 2022 Tentang Program Desa dan Kelurahan Pangan Aman*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3951-1995. *Standar Mutu Susu Pasteurisasi*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 3141.1:2011. *Susu Segar*. Jakarta: BSN
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. SNI 01-4852-1998. *Sistem Analisa Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta: BSN.
- Bakar, A. dan Usmiati, S. 2009. “*Teknologi Pengolahan Susu*”. In Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian (Vol. 04, Issue 2).
- Citraresmi, A.D.P. dan Putri, F.P. 2019. “*Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Produksi Wafer Roll*”. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*. 24 (1). Hal. 1 – 14.
- Hanum, Z., Yurliasni, dan Dzarnisa. 2021. *Teknologi Pengolahan Susu*. Cetakan pertama. Banda Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Hardani. Ustiawaty, J. A. H. 2020. *Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif*. Yogyakarta: CV Pustaka Ilmu Group Yogyakarta.
- Indonesia. *Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1984 Tentan Perindustrian*. Jakarta: Menteri/Sekretaris Negara Republik Indonesia.

- Indonesia. 2019. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia PP No. 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan*. Jakarta.
- Irwan, & Haryono, D. 2015. *Pengendalian Kualitas Statistik (Pendekatan Teoritis dan Aplikatif)* (A. H. Hadis & N. B (eds.); 1st ed). Bandung: Alfabeta.
- Irwan, J., A. Virginia, D. Gerti, J. Fidelia, K. Reynaldo, dan Y.W.A. Nugroho. 2019. "Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Pada Produksi Brownis UMKM 3 Sekawan Cake and Bakery". *Jurnal Bakti Saintek*. 3 (1). Hal. 23 – 30.
- Jumiono. A., E. Dihansih, dan I. Rochmana. 2020. "Studi Penerapan HACCP Pada Produsen Mi Glosor Di Kota Bogor". *Jurnal Pertanian*. 11 (1). Hal. 29 – 38.
- Kristanti, N.D., A. Warnaen, dan D.R.A. Daning. 2017. "Titik Kontrol Kritis Pada Pengolahan Susu Pasteurisasi Di Koperasi Unit Desa (KUD) Dau Kabupaten Malang". *Sains Peternakan*. 15 (1). Hal. 1 – 7.
- Mafaza, A. dan Kumalasari, I.D. 2022. "Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Produksi Oriflakes Di PT Serelia Prima Nutrisia, Yogyakarta". *Agroindustrial Technology Journal*. 6 (2). Hal. 175 – 187.
- Muhandri, T., dan D. Kadarisman. 2012. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Nahara, T.A. 2019. *Analisis Kehalalan Dan Keamanan Pangan Dengan Pendekatan HACCP Pada Proses Produksi Susu Pasteurisasi*. Skripsi. Universitas Brawijaya.
- Nurliyani. 2021. *Imunologi Susu*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Pemerintah Indonesia. 1984. *Undang-Undang Nomor 5 Tahun 1984 tentang Perindustrian*. Lembaran Negara RI Tahun 1984, No. 22. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Pinandoyo, D.B., A. Masnar, dan R. Jamriati. 2021. *Panduan HACCP Bagi UMKM*. Depok: CV. Edugizi Pratama Indonesia.
- Ponda. H., N.F. Fatma, dan A. Yusuf. 2020. "Penerapan HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Point) Pada Proses Produksi Suklat Mocachino Dan Choco Granule Di PT. Mayora Indah TBK". *Jurnal Teknik Industri*. Hal. 5 – 24.

- Pramana, M.A., C.H.D. Kusmindari, dan Renilaili. 2022. "Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point Pada Proses Pempek (Studi Kasus: Pempek Cek Mardia)". *Jurnal Tekno*. 19 (2). Hal. 99 – 115.
- Prayitno, S.A. dan Tjiptaningdyah, R. 2018. "Penerapan 12 Tahapan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Sebagai Sistem Keamanan Pangan Berbasis Produk Perikanan". *Jurnal Agrica*. 11 (2). Hal. 79 – 92.
- Ramesh, M. N. 2020. "Pasteurization and food preservation". In Handbook of food preservation. CRC Press.
- Republik Indonesia. 2012. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan*. Menteri Hukum Dan Hak Asasi Manusia. Jakarta.
- Republik Indonesia. 2014. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2014 Tentang Standardisasi Dan Penilaian Kesesuaian*. Menteri Hukum Dan Hak Asasi Manusia. Jakarta.
- Rihastuti, R.A. dan Soeparno. 2014. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Rochman, S.F., A. Nurmaydha, dan G.R. Pratama. 2020. "Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Industri Roti". *Agroindustrial Technology Journal*. 4 (1). Hal. 53 – 64.
- Sari, L., S.D. Nugroho, dan N. Yulianti. 2023. "Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point Pada Proses Produksi Udang Cooked Peeled Tail On Di PT. X". *Technomedia Journal*. 7 (3). Hal. 381 – 398.
- Saputri, I.D. 2022. *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point Dan Good Manufacturing Practices Pada Produk Roti Manis Armanda Kabupaten Jember*. Skripsi. Politeknik Negeri Jember.
- Shabbir, M. A., Ahmed, H., Maan, A. A., Rehman, A., Afraz, M. T., Iqbal, M. W., Khan, I. M., Amir, R. M., Ashraf, W., & Khan, M. R. 2020. "Effect of non-thermal processing techniques on pathogenic and spoilage microorganism of milk and milk products". *Food Science and Technology*, 41, 279–294.
- Sitio, R.M., Susi, dan A. Rahmi. 2018. "Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Plan Pada Produksi Yoghurt Di PT Kusumasatria Agrobio Taniperkasa, Kota Batu, Malang, Jawa Timur". *Jurnal Inovasi Agroindustri*. 1 (2). Hal. 21 – 27.
- Sugiyono. 2018. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Bandung: CV Alfabeta.

- Sulaeman, A. 2017. *Prinsip-Prinsip HACCP dan Penerapannya pada Industri Jasa Makanan dan Gizi*. Bogor: IPB Press.
- Suliyanto, P. D. S. E. M. 2018. *Metode Penelitian Bisnis* (A. Cristian (ed); 1st ed). Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Supriyadi, E. 2021. *Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dengan Statistical Quality Control (SPC)*. Tangerang Selatan: Pascal Books.
- Surono, I.S., A. Sudiby, dan P. Waspod. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: PT Bumi Aksara.
- Umela, S. 2018. "Kombinasi terbaik penggunaan susu pasteurisasi dan jagung pulut pada es krim". *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(1), 58.
- Winey, O.P., H. Santoso, dan N. U. Handayani. 2018. *Implementasi Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Sistem Jaminan Halal di UD. Bandeng Citra Semarang*. *Industrial Engineering Online Journal*. Vol 7 No. 4.