

## DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, A, dkk. (2019). *Diversifikasi Produk Olahan Daging Ayam*. Jurnal Ilmiah Abdi Mas TPB, Volume 1 Nomor 1. Halaman 63-69.
- Anindita, I. D. (2021). *Pemetaan Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP)*. Repository.ugm.ac.id. Diakses pada tanggal 4 September 2022
- Budi, A. S. S dan Mahmudiono, T. (2021). *Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Banana Cake Di Aerofood ACS Surabaya*. Amerta Nutrition. Halaman 211-222.
- Gumala, N. M. Y. (2022). *Gizi Kuliner Oriental: Cina, Jepang, Dan Korea*. Malang : Literasi Nusantara Abadi. Books.Google.Com.
- Hartini, S. (2015). Tesis. *Analisis Penerapan HACCP Pada Produk Makanan Penerbangan (Aerofood ACS SUB) dengan Identifikasi Potensi Bahaya Dan Pemantauan Critical Control Point (CCP)*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Hidayah, R., Ambarsari, I., dan Subiharta. (2019). *Kajian Sifat Nutrisi, Fisik Dan Sensori Daging Ayam KUB Di Jawa Tengah*. Jurnal Peternakan Indonesia, Vol. 21 (2), Halaman 93 - 101.
- Mardhika, H., Dwiloka, B., dan Setiani, B. E. (2020). *Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir Beku Terhadap Kadar Protein, Protein Terlarut Dan Kadar Lemak Steak Ayam*. Jurnal Teknologi Pangan, Volume 4 (1), Halaman 48 - 54.
- SNI. (2008). *SNI 2897: 2008 Tentang Metode Pengujian Cemarkan Mikroba Dalam Daging, Telur, Dan Susu Serta Hasil Olahannya*. Badan Standardisasi Indonesia. Jakarta.

Surono, I. S., Sudibyo, A., dan Waspodo, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta : Deepublish.

Tim HACCP Aerofood ACS Surabaya. (2018). *Quality & Food Safety Policy Manual*. Jakarta : PT. Aerofood Indonesia.