

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2018). Laporan Tahunan 2017. Jakarta: BPOM.
- Chigozie O. I. 2015. *Assesment of the food hygiene practices of handlers in the Federal Capital Teority of Nigeria*. Sitasi dari <http://www.tjmrjournal.org/padatahun>.
- Christian Donovan. 2016. *Identifikasi bahaya pada proses pengalengan rajungan (portunus pelagicus) dalam penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) di PT. Sumber Mina Bahari, Rembang-Jawa Tengah*. Fakultas Perikanan dan kelautan universitas airlangga. Surabaya.
- Departemen Kesehatan RI. 2011. PERMENKES2011. No.1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene dan Sanitasi Jasaboga, Jakarta.
- Dini Ramadhani dan Sri Sumarmi.2017. *Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di Pt Aerofood*. Doi : 10.2473/Amnt.V1i4.2017.291-299. Tangerang Banten.
- Forsythe, S. J., and P. R. Hayes. 1998. *Food Hygiene, Microbiology and HACCP*. Third Edition. Aspen publishers, Inc. Gaithersburg. Maryland.
- Kartaraharja, A. 1980. *Higiene Bangunan Dalam Usaha Pembangunan Perusahaan dan Perumahan*. Bandung.
- Maxlean Consulting. (2019, March 24). *Hal Penting Dalam Sistem Manajemen Pangan*. Retrieved from <https://www.isomanajemen.com/sistem-manajemen-pengamanan/>, on December 16, 2022.
- Purwiyatno Hariyadi dan Ariyanti Hartati. 2014. *Pembersihan, Sortasi, dan Grading*. Satuan Operasi Industri Pangan. Tangerang Selatan.

- Siswanti, R. 2004. *Penerapan Prinsip Sanitasi dan Hygiene dalam Industri Perikanan*. Departemen Pendidikan Nasional.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Direktorat Jendral Pendidikan Atas PAU Pangan dan Gizi IPB. Bogor.
- Tri Rini Puji Lestari. 2020. *Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen*. Volume 11, No. 1 ISSN: 2614-5863. Jakarta.
- Winarno, F.G. dan Surono. 2002. *Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. M Biro Press. Bogor.