

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya, SNI 01-4852-1998.BSN. Jakarta.
- Codex Alimentarius, 1997. HACCP System and guidelines for its Application, Annex to CACRCP I 1969 page 3 in Codex Alimentarius. Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of The United Nation World Health Organization. Roma.
- Mitratani Dua Tujuh, 2017. \_ Profil dan Sejarah Perusahaan. <http://mitratani27.co.id/profil/>. (7 November 2020).
- Muhandri, T. dan Kadarisman, D.(2008). Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. IPB Press, Bogor.
- Rizqi, D. A. 2018. Manajemen Edamame Beku Di M27. Laporan PKL. Program Studi Manajemen Agribisnis. Politeknik Negeri Jember.
- Sarwono, E. 2007. Penerapan HACCP pada Unit Pengolahan Produk Chicken Nugget Japfa Santori Indonesia. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan. Institut Pertanian Bogor.Bogor. Hal 7-71.
- Utari, S. 2016. Penerapan Haccp (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Produksi Surimi Beku Ikan Kurisi (*Nemierus Nematophorus*) Di . Bintang Karya Laut Rembang, Jawa Tengah. Laporan PKL. Program Studi Budidaya Perairan. Universitas Airlangga. Surabaya.