

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. (1998). Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis. *Sni 01-4852-1998*, 1–12.
- BSN. (1995). *Badan Standarisasi Nasional. (1995). SNI 01- 3840-1995 Tentang Roti Manis. BSN, Jakarta. 50–76.*
- Irwan, J., Virginia, A., Gerti, D., Fidelia, J., Reynaldo, K., Nugroho, Y. W. A., & Kiyat, W. El. (2019). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produksi Brownies UMKM 3 Sekawan Cake and Bakery. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 3(1), 23. <https://doi.org/10.14421/jbs.1306>
- Lestari, I., Astuti, M., & Ridwan, H. (2019). Pengaruh Inovasi Dan Orientasi Kewirausahaan Terhadap Keunggulan Bersaing Umkm Kuliner. *Jurnal Riset Manajemen Dan Bisnis (JRMB) Fakultas Ekonomi UNIAT*, 4(1), 111–118. <https://doi.org/10.36226/jrmb.v4i1.245>
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Nugraheni, F., & Ajeng, N. (2021). Konsep Hazard Analysis Critical Control Point ( Haccp ) Pada Proses Pembuatan Roti Manis. *Jurnal Info Kesehatan*, 11(01), 430–443.
- Nurrahmah, A., Hartini, S., & Santosa, P. P. P. (2022). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Menggunakan Metode Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada UKM Ahnaf Bakery. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen*, 20(2), 119–132. <https://doi.org/10.52330/jtm.v20i2.61>

- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.7886>
- Rochman, S. F., Nurmaydha, A., & Pratama, G. R. (2020). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Industri Roti. *Agroindustrial Technology Journal*, 4(1), 53. <https://doi.org/10.21111/atj.v4i1.4293>
- Triharjono, A. (2013). Evaluasi Sanitation Standard Operating Procedures Kerupuk Amplang di UD Sarina Kecamatan kalianget Kabupaten Sumenep. *Agrointek*, 7(2), 76–83.
- Yuniarti, R., Azlia, W., & Sari, R. A. (2015). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Proses Pembuatan Keripik Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 14(1), 86–95.
- Sonaru, A.C. 2014. Analisa Ketidaksesuaian Persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPP-IRT) Untuk Meminimasi Kontaminasi Produk Roti (Studi Kasus: Perusahaan X). Skripsi. Universitas Brawijaya, Malang
- MinaIndonesia. 2019. Pelatihan *Food safety management system*.
- BSN. 1998, “Sistem analisa bahaya dan pengendalian titik kritis”, SNI 01-4852-1998.
- FDA. 1995. *Sanitation, Sanitary regulation and voluntary Programs*. In: *G Mariot and Norman (Editors). Principles of Food Sanitation, P. 7. 3rd Edition*. Chapman and Hall, New York.