

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2009. *Pengelolaan Limbah Industri*. <http://www.slideshare.net>. Diakses tanggal 5 November 2023
- Betty SL, Jenie dan Winari Pudji Rahayu. 1990. *Pengelolaan Limbah Industri Pangan*. Kanisius. Yogyakarta.
- Depkes. *Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Dirjen PPM dan PLP. Depkes RI Jakarta. 2004.
- Direktorat Pengawasan Pangan Risiko Tinggi dan Teknologi Baru Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. *Pedoman CPPOB – Umum Program Manajemen Risiko Industri Pangan Olahan Untuk Keperluan Gizi Khusus*. Jakarta: BPOM
- Direktorat Pengawasan Pangan Risiko Tinggi dan Teknologi Baru Deputi Bidang Pengawasan Pangan Olahan Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. *Pedoman CPPOB – Umum Program Manajemen Risiko Industri Pangan Berasam Rendah Dalam Kaleng*. Jakarta: BPOM
- Indriani. 2021. Penerapan GMP dan SSOP dalam proses produksi rendang daging diproduksi rendang istana rendang jambak [skripsi]. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Rahmadhani dan Sumarmi. Amerta Nutr. *Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia*. Tangerang, Banten. (2017) 291-299.
- Widyawati, Retno, Yuliarsih. *Hygiene dan Sanitasi*. Indonesia: Grasindo; 2002.
- Winarno, F. G. & Surono. 2002. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.
- [Permenperin] Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/MIND/PER/7 Tahun 2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices). 2010.