

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, Taufik. 2018. *Pengaruh Budaya Organisasi dan Struktur Organisasi Terhadap Kualitas Informasi Akuntansi Dengan Kualitas Sistem Informasi Akuntansi Sebagai Variabel Intervening*. Jurnal Profita Volume 11 No. 01.
- Aminul, A. 1997. *Kumpulan Tulisan: Metodologi Penelitian*. Malang.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-4852-1998.
- Bakhtiar, A., & Purwanggono, B. (2009). *Analisis implementasi sistem manajemen kualitas ISO 9001: 2000 dengan menggunakan GAP analysis tools (studi kasus di PT PLN (Persero) PIKITRING JBN bidang perencanaan)*. J@ Ti Undip, 4(3), 185-193.
- Citraresmi, A. D. P., & Wahyuni, E. E. 2018. *Implementation of hazard analysis and critical control point (HACCP) in dried anchovy production process*. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 131, No. 1, p. 012021). IOP Publishing.
- Febrianti, D., Dewi, R. N., & Panjaitan, F. C. A. 2023. *Gap Analysis Penerapan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) (Studi Kasus di Dua Perusahaan Pengalengan Ikan Lemuru di Jawa Timur)*. Dalam Seminar Nasional KP.
- International Food Standards Codex Alimentarius (CXC). 2020. *CXC 1-1969 Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997, 2003, 2020. Editorial corrections in 2011: General Principles of Food Hygiene*. CXC.
- Istianingrum, P., Widiastuti, Y., & Barriyah, K. 2018. *Penerapan GMP di Unit Perkebunan Kakao PTPN XII Kendeng Lembu Banyuwangi*. JAS (Jurnal Agri Sains), 2(1).

- Jannah, S., Yuliati, N., & Hendrarini, H. 2022. *Hazard Analysis and Critical Control Point dalam Menjaga Mutu Produk Kopi Robusta CV. Kopi Citarasa Persada*. Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK), 4(4), 3292-3301.
- Jassin, E., Makkulawu, A. R., Ahmad, I., & Muchtar, I. 2022. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Prosedure (SSOP) pada UKM di Desa Jennetalassa Kabupaten Gowa. Dalam Prosiding *Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan* (Vol. 3, pp. 694-702).
- Kementrian Perindustrian RI. 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices) Nomor 75/M-IND/PER/7/2010*.
- Kumalasari, I. D. 2022. *Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Produksi Oriflakes di PT Serelia Prima Nutrisia, Yogyakarta*. Agroindustrial Technology Journal, 6(2), 175-187.
- Maitimu, N. E., & Pattiapon, M. L. (2021). *Penerapan Good Manufacturing Practice Pada Ud. Xyz Di Kota Tual*. *Arika*, 15(2), 115-124.
- Mekarisce, A. A. (2020). Teknik pemeriksaan keabsahan data pada penelitian kualitatif di bidang kesehatan masyarakat. *Jurnal Ilmiah Kesehatan Masyarakat: Media Komunikasi Komunitas Kesehatan Masyarakat*, 12(3), 145-151.
- Miles, M.B, Huberman, A.M, & Saldana, J. (2014). *Qualitative Data Analysis, A Methods Sourcebook, Edition 3*. USA: Sage Publications.
- 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.
- Oktavianty, O., Arifianto, E. Y., Setyanto, N. W., Rahman, A., & Rahmani, I. V. 2021. *Analisis GAP Aspek GMP dan HACCP Pada Produk Olahan Bawang Putih untuk Kesesuaian Standar Nasional dan Internasional*. In Seminar Nasional Teknologi Fakultas Teknik 2021.

- Pramana, M. A., Kusmindari, C. D., & Laili, R. 2022. *Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Produksi Di UMKM Pempek (Studi Kasus: Pempek Cek Mardia)*. Jurnal Tekno, 19(2), 99-115.
- Putri, N. A., Najah, Z., Nurtiana, W., & Anggraeni, D. 2022. *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Produksi Bontot: Pangan Lokal Banten*. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, 14(1), 23-33.
- Surono, I. S., Sudiby, A., & Wasposito, P. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Jakarta: Deepublish.
- Sutrisno, A., Basith, A., & Wijaya, N. H. 2013. *Analisis Strategi Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) di PT. Sierad Produce Tbk. Parung*. Jurnal Manajemen dan organisasi, 4(2), 73-90.
- Vatria, B. 2022. *Penerapan Sistem Analisis and Critical Control Point (HACCP) Sebagai Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan*. Manfish Journal, 3(1), 104-113.
- Wardani, A. K., Nuridja, I. M., & Meitriana, M. A. 2015. *Efektivitas Pelaksanaan Quality Control Pada Bagian Produksi PT Indohamafish di Pengambengan*. Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha, 5(1).
- Yani, A. S., & Safitri, R. W. 2021. *Pengaruh Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Penyusunan Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP) Terhadap Proses Pengolahan Cumi Beku Yang Dimoderasi Oleh Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada PT. Sanjaya Internasional*. Jurnal EBI, 3(1), 19-31.