

## DAFTAR PUSTAKA

- Agung Pramana, M., C. H. Desi Kusmindari, & R. Laili. 2022. Penerapan *Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP)* Pada Proses Produksi Di UMKM Pempek (Studi Kasus: Pempek Cek Mardia). *Jurnal Tekno*, Vol 19(2), 99–115.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM RI). 2022. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 4 Tahun 2022 Tentang Program Desa dan Kelurahan Pangan Aman*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. SNI 01-4852-1998. *Sistem Analisa Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI 2694:2013. *SNI Surimi*. Jakarta: BSN.
- Badan Standarisasi Nasional. 2014. SNI 7266-2014. *SNI Bakso Ikan*. Jakarta: BSN.
- Caesari, A. Y. 2015. *Sistem Jaminan Mutu Keamanan Pangan dengan Metode HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) pada Produk Pia Tape (Studi Kasus pada Agroindustri UD. Purnama Jati Kabupaten Jember Jawa Timur)*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Hardani, dkk. 2020. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Yogyakarta: CV Pustaka Ilmu
- Herdiana, N. dan Satyajaya, W. 2014. *Kajian Keamanan Pangan Berbagai Produk Pangan Di Bandar Lampung*. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian. Universitas Lampung.
- Hermansyah, M., R. S. Pratikto, dan N. W. Styanto. 2013. “*Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP)*”. *Jemis* Vol 1 (1), Hal. 14-20.
- Lestari, T. R.P. 2020. “*Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen*”. *Aspirasi: Jurnal Masalah – Masalah Sosial*, 11(1), Hal. 57-72.

- Maharani, A. Y., T. Rahayu, dan A. Rakhmawati. 2017. “*Analisis HACCP Dan Uji Bakteri Produksi Bakso Daging Sapi Di Sleman, Yogyakarta*”. Jurnal Prodi Biologi Vol. 6 (6), Hal. 335-342.
- Manuhara J.G., R.D. Affandi, T. Aziza. 2015. “*Bakso Ikan Tongkol (Euthynnus affinis) Dengan Filler Tepung Gembili Sebagai Fortifikasi Inulin*”. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. 8 (2), Hal. 77-83.
- Moniharapon, A. 2014. “*Teknologi surimi dan produk olahannya*”. Majalah Biam, 10(1): 16-30.
- Muhandri, T., dan D. Kadarisman. 2012. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Murray, R., S. Glass-Kaastra, C. Gardhouse, B. Marshall, N. Ciampa, K. Franklin, and A. Nesbitt. (2017). “*Canadian Consumer Food Safety Practices and Knowledge: Foodbook Study*”. Journal of Food Protection, Vol. 80(10), Hal. 1711-1718.
- Prayitno, S. A. and M. B. Sigit. 2022. “*Penerapan 12 Tahapan HACCP Sebagai Sistem Keamanan Pangan pada Produk Udang (Panko Ebi)*”. Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian, Vol. 24 (2), Hal. 105.
- Saliada, F., H. Onibala, N. Taher, S. D, dan E. V. Pandey. 2017. “*Karakteristik Surimi Yang Dibuat dari Hasil Pencucian Daging Ikan Cakalang (Katsuwonus pelamis L) dengan Air Dingin ( $\pm 4^{\circ}\text{C}$ )*”. Media Teknologi Hasil Perikanan, Vol. 5(2), Hal. 54-57.
- Sari, L., S. D. Nugroho, & N. Yulianti. 2022. “*Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point pada Proses Produksi Udang Cooked Peeled Tail On Di PT. X*”. Technomedia Journal, Vol. 7(3).
- Sarie, O. T., A. N. Asikin dan I. Kusumaningrum. 2018. “*Pengaruh Perbedaan Jenis Ikan terhadap Karakteristik Gel Surimi*”. Jurnal Ilmu Pertanian, Vol. 43(3), Hal. 266- 272.
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

- Sulaeman, A. 2017. *Prinsip-Prinsip HACCP dan Penerapannya pada Industri Jasa Makanan dan Gizi*. Bogor: IPB Press.
- Suliyanto, P. D. S. E. M. 2018. *Metode Penelitian Bisnis (A. Cristian (ed); Ist ed)*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Sunartini, D. 2018. *Analisis Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Pada Home Industry Kerupuk Di Kota Cimahi*. Laporan Tugas Akhir. Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung.
- Surono, I.S., A. Sudiby, dan P. Waspodo. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Wardani, A. K. 2015. "Efektivitas pelaksanaan quality control pada bagian produksi di PT. Indohamafish di Pengambengan". *Jurnal Pendidikan Ekonomi UNDIKSHA*. Vol.5(1), Hal 1-10.
- Trijayanto, M. A., & M. Abdulrahim. 2023. "Analisis Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pada Proses Produksi Fillet Ikan Kakap Di PT. Alam Jaya Untuk Menjaga Kualitas Produk". *Jurnal Ilmiah Teknik Dan Manajemen Industri*, Vol. 3(1), Hal. 839–852.
- Wawasto, A., J. Santoso dan M. Nurilmala. 2018. "Karakteristik Surimi Basah dan Kering dari Ikan Baronang (*Siganus sp.*)". *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, Vol. 21(2), Hal. 367-376.
- Wibowo, S. 2005. *Pembuatan Bakso Daging dan Bakso Ikan*. Penebar Swadaya, Jakarta.