

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional. (1998). Sistem analisa bahaya dan pengendalian titik kritis (HACCPP) serta pedoman penerapannya.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). Kode Praktis - Prinsip Umum Higiene Pangan.
- Dinas Pertanian dan Ketahanan Pangan DIY. (2022). *Standar Operasional Prosedur (SOP) Sebagai Elemen Penting Dalam Penerapan Penanganan Yang Baik Pangan Segar Asal Tumbuhan (PSAT)*. Diambil kembali dari DPKP DIY: <https://dpkp.jogjaprovo.go.id/>
- Indraswati, D. (2017). *Pengemasan Makanan*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Munarso, J., & Miskiyah. (2014). Penerapan Sistem HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Points*) Pada Penanganan Pascapanen Kakao Rakyat. *Jurnal Standardisasi*, 16 (1).
- Octaviyanti, N., Dwiloka, B., & Setiani, B. E. (2017). Mutu Kimiawi Dan Mutu Organoleptik Kaldu Ayam Bubuk Dengan Penambahan Sari Bayam Hijau. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6 (2).
- PT Karunia Pangan Sejahtera. (2023). Diambil kembali dari <https://kpsid.com/>
- Rudiyanto, H. (2016). Kajian *Good Manufacturing Practice (GMP)* dan Kualitas Mutu pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8 (2).
- Vatria, B. (2022). Review : Penerapan Sistem *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)* Sebagai Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan. *MANFISH Journal*, 2(2).
- Yonata, A., & Iswara, I. (2016). Efek Toksik Konsumsi Monosodium Glutamate. *Jurnal Kedokteran Universitas Lampung*, 5(3).