

DAFTAR PUSTAKA

- Jianu C dan Golet I. 2014. Knowledge of food safety and hygiene and personal hygiene practices among meat handlers operating in western Romania. *Food Control* 42:214- 219.
- Lenette, N., Punuh, M. I., & Sanggelorang, Y. (2021). Penerapan Prinsip Higiene Dan Sanitasi Makanan Di PT. Aeroprime Food Service Manado. *KESMAS*, 10(7).
- Citraresmi, A. D. P., & Putri, F. P. (2019). Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Proses Produksi Wafer Roll. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(1), 1-14.
- Company Profile. 2018. PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. Website <https://www.garudafood.com/> (diakses 26 November 2023).
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). Biskuit. <https://adoc.pub/biskuit-sni-29732011.html>. (diakses 30 November 2023).
- Setiarto, H. B. (2020). Konsep HACCP, Keamanan, Higiene dan Sanitasi dalam Industri Pangan. Bogor: Guepedia.
- Ponda, H., Fatma, N. F., & Yusuf, A. (2020). Penerapan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) pada Proses Produksi Suklat Mocachino dan Choco Granule di PT. Mayora Indah Tbk. *HEURISTIC: Jurnal Teknik Industri*, 17(1), 1-20.
- Agustina, L. (2018). Upaya Peningkatan Penerapan Sanitasi pada Industri Pangan Skala Kecil. *Ziraa'ah*, 43(3), 246-254. (diakses 11 November 2023)
- Gunawan, A. 2013. Perencanaan Sistem Persediaan Dan Perbaikan Tata Letak Di Gudang Bahan Baku PT Aneka Indo Makmur (AIM), Sidoarjo. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*. 2(1): 15 – 16.
- Titin Kurniawati dkk. (2018). Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.
- Fajriansyah, F. (2016). Hygiene dan sanitasi pengolahan roti pada pabrik roti Paten Bakery. *AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 116-120.
- Gunawan, S. M. 2010. Perencanaan Pabrik Pengolahan Wafer Roll dengan Kapasitas Tepung Terigu 200 Kg per Hari.

- Khasbunalloh, K. 2019. Pengembangan Produk Wafer Stick Berdasarkan Prefensi Konsumen (Study Kasus PT. Food and Beverage Industry). *Jurnal Ilmiah Teknik dan Manajemen Industri*. 1(2): 162-170.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. Biskuit. Bandung: Badan Standarisasi Nasional. (diakses 17 Desember 2023).