

DAFTAR PUSTAKA

- Dwiloka, B., Rahman, F. T., & Mulyani, S. (2022). Nilai pH, Viskositas dan Hedonik Sari Buah Jeruk Manis dengan Penambahan Gelatin Tulang Ikan Bandeng. *AgriHealth: Journal of Agri-Food, Nutrition and Public Health*, 2(2), 107. <https://doi.org/10.20961/agrihealth.v2i2.59482>
- Dyah, A., Citraresmi, P., Teknologi, J., Pertanian, I., Pertanian, F. T., & Brawijaya, U. (2019). HACCP Wafer Roll Citraresmi dan Putri HACCP Wafer Roll. 24(1), 1–14.
- Hendy Saputra, M., Khoiriyah, N., Fatmawati, W., Islam Sultan Agung, U., Raya Kaligawe, J. K., Kunci, K., & Mongso Zahra, M. (2022). Prosiding Seminar Nasional Konstelasi Ilmiah Mahasiswa UNISSULA 7 (KIMU 7) Pengendalian Mutu Dengan Metode Haccp Pada Produk Madu Mongso “Zahra” (Studi Kasus Di Industri Rumah Tangga PJ. Rohmah Food Di Kudus).” 7(Kimu 7), 162–171.
- Irwan, J., Virginia, A., Gerti, D., Fidelia, J., Reynaldo, K., & Adi, Y. W. (2019). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produksi Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produksi Brownies UMKM 3 Sekawan Cake and Bakery. May. <https://doi.org/10.14421/jbs.1306>
- Kaparang, M., Palandi, R., Tulandi, S., & Tumbel, S. (2020). Analisis Mikrobiologi Bakteri Coliform Dan Enterobacter Terhadap Kualitas Tepung Kelapa Di Pt Royal Coconut Gorontalo. 1(November 2019), 11–15.
- Meilina, A., Nazarena, Y., & Hartati, Y. (2022). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Nilai Keasaman (Ph) Dadih Fortifikasi Vitamin D 3. 17(1), 126–134.
- Prayitno, S. A., & S, M. B. S. (2019). Penerapan 12 Tahapan Hazard Analysis and Critical Control Point (Haccp) Sebagai Sistem Keamanan Pangan Pada Produk Udang (Panko Ebi). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(2), 100. <https://doi.org/10.23960/jtihp.v24i2.100-112>
- Studi, P., Iii, D., Hasil, T., Pertanian, F., & Maret, U. S. (2012). Konsep Pengendalian Mutu Dan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Dalam Proses Pembuatan Sirup Kencur “ Tirta Sari ” Oleh : Indah Tri Setya Bakti Konsep Pengendalian Mutu Dan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Dalam Proses Pembua.
- Studi, P., Pangan, T., Pertanian, F. T., & Soegijapranata, U. K. (2017). Pelaksanaan Pengujian Kadar Garam Kecap Asin Divisi Quality Control Di Pt .
- Wicaksani, A. L., & Adriyani, R. (2018). Penerapan Haccp Dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang Di Inflight Catering. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 88. <https://doi.org/10.20473/mgi.v12i1.88-97>
- X, K. M. P. T. (2019). Analisis penerapan sistem hazard analysis and critical control point (haccp) pada produk kecap manis pt. x.