

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman. N.H. (2015). *Manajemen Strategi Pemasaran* (Cetakan 1). Bandung: Pustaka Setia.
- Agariya, A.K., Johari Ankur, Sharma, H.K., Chandraul, U.N.S., and Deepali Singh. 2012. The role of packaging in brand communication. *International Journal of Scientific and Engineering Research*, 3 (2), pp: 1-13.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. Biskuit. Bandung: Badan Standarisasi Nasional.
- Buchori, Alma. (2016). *Manajemen Pemasaran Dan Perusahaan Jasa* (Cetakan12). Bandung: Alfabeta.
- Cristiani, Descelly and Rahardjo, Jani. 2018. Perancangan Analisa Risiko Berbasis ISO 9001:2015 dan FSSC 22000 di PT. Hapete Surabaya. *Jurnal Titra*, Vol. 6, No. 2. 265–272
- CXC [International Food Standards Codex Alimentarius]. 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.
- FAO and WHO. (1969). General Principles of Food Hygiene. Codex Alimentarius Code of Practice, No. CXC 1-1969:2022. Codex Alimentarius Commission. Rome.
- Friana, V. 2006. Pengembangan SMKPT dan Harmonisasi Standar ISO 22000 di PT Central Pertiwi Bahari. *Skripsi FTP*. IPB. Bogor
- Gishella, S. (2018). Analisis Penerapan Standard Operational Procedure Dalam Proses Produksi Pada PT Pertiwimas Adi Kencana. *AGORA*, 6(2), pp. 1–5.
- ISO [International Organization for Standardization]. 2018. International Standards ISO 22000-2018: Food Safety Management Systems-Requirements For any Organization in the Food Chain. ISO
- Kementan RI. 2016. Statistik Konsumsi Pangan 2015, Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Kementerian Pertanian.
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57-72.

- Mamat, H dan S. E. Hill. 2018. Structural and functional properties of major ingredients of biscuits. *International Food Research Journal*. 25(2): 462- 471
- Pardo, J. E., V. R. de Figueiredo, M. A' lvarez-Orti, D. C. Zied, J. A. Penˆaranda, E. S. Dias, and A. Pardo-Gime'nez. 2013. Application of Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) to the cultivation line of mushroom and other cultivated edible fungi. *Indian Journal Microbiology*. 53(3):359–369.
- SNI [Standar Nasional Indonesia]. 1998. SNI 01-4852-1998: Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya. SNI.
- Snyder, O.P. and V.K. Juneja. (2000). Hazard Appraisal (HACCP)/ Involvement of Regulatory Bodies. In: *Encyclopedia of Food Microbiology*. Edited R.K.Robinson, C.A. Batt and P.D. Patel. Vol 2. Academic Press, London.
- Suardi, R. 2001. Sistem Manajemen Mutu ISO 9000:2000 : Penerapan untuk Mencapai TQM.PPM. Jakarta
- Surono, I. S., Sudibyo, A., & Waspodo, P. 2016. Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: *Deepublish*. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan
- The British Standards Institution. 2017. PAS 96 2014 Guide to protecting and defending food and drink from deliberate attack. United Kingdom : British Standar Institution
- Vatria B. 2016. Program Manajemen mutu Terpadu Berdasarkan konsepsi HACCP. *Jurnal Vokasi* 5(1): 104-114.
- Wardani, K.A., Helmminaroza, Nurfaizah.I.(2022). Tren Maknan Sebagai Dampak Globalisasi Terhadap Pertukaran Budaya. *Prosiding Konferensi Ilmiah Pendidikan*. Vol 3
- Wicaksani, A. L., & Adriyani, R. (2018). Penerapan HACCP dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang di Inflight Catering. *Media Gizi Indonesia*, 12(1), 88.
- Widjanarko dan Suwasito. 2014. *Pengaruh Lama Penggulingan Dengan Metode Ball Mill Terhadap Rendemen Dan Kemampuan Hidrasi Tepung Porang (Amorphophallus Muelleri Blume)*. Universitas Brawijaya. Jawa Timur.
- Winata, S. V. (2016). Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Pada Chocolab. *PERFORMA: Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*, 1(1), pp. 77–86.