

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. 2008. Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan (Jilid II). Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Anindita, I. D. (2021). Pemetaan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP). Repository.ugm.ac.id. Diakses pada tanggal 4 September 2022.
- Codex Alimentarius, 1997. *HACCP System and guidelines for its Application, Annex to CACRCP I 1969 page 3 in Codex Alimentarius. Food Hygiene Basic Texts. Food and Agricultural Organization of The United Nation World Health Organization*. Roma.
- Dewi, L.M. (2015). Evaluasi bahaya mikrobiologi pada ayam goreng laos melalui prinsip prinsip HACCP di Instalasi Gizi RS PKU Muhammadiyah Surakarta. (Skripsi yang tidak dipublikasi), Universitas Muhammadiyah, Surakarta. Diakses dari <http://eprints.ums>.
- Fadel Muhammad Sudarmanto, & Imam Setiawan. (2022). Penilaian Mutu Secara Organoleptik Ikan Patin (*Pangasius sp.*) Segar Di Pasar Bauntung, Banjarbaru, Kalimantan Selatan. *Food Scientia : Journal of Food Science and Technology*, 2(1), 85–98.
- Fitriana, F.I. (2012). Pengaruh kenaikan suhu makanan terhadap kenaikan jumlah TPC pada makanan penerbangan (Skripsi, yang tidak dipublikasikan), Universitas Indonesia, Depok. Diakses dari lib.ui.ac.id/file?file=digital/20318948-S-PDF.
- Hartini, S. (2015). Tesis. Analisis Penerapan HACCP Pada Produk Makanan Penerbangan (Aerofood ACS SUB) dengan Identifikasi Potensi Bahaya Dan Pemantauan Critical Control Point (CCP). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya.
- Kharisma, A. D. M. (2019). Katering Penerbangan Dan Keamanan Pangan: Penerapan *Hazard Analysis And Critical Control Point* Di Pt Aerofood Acs Surabaya. *Jurnal kesehatan lingkungan*, 11(1), 17-25.

- 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.
- Mardhika, H., Dwiloka, B., dan Setiani, B. E. (2020). Pengaruh Berbagai Metode Thawing Daging Ayam Petelur Afkir Beku Terhadap Kadar Protein, Protein Terlarut Dan Kadar Lemak Steak Ayam. *Jurnal Teknologi Pangan*, Volume 4 (1), Halaman 48 – 54.
- Megavitry, R., Harsono, I., Widodo, I., & Sarungallo, A. S. (2024). Pengukuran Efektivitas Sistem Informasi Pangan dan Keterjangkauan Pangan Sehat terhadap Keamanan Pangan di Indonesia. *Jurnal Multidisiplin West Science*, 3(03), 334-343.
- Ngginak et al., 2013. Komponen Senyawa Aktif pada Udang Serta Aplikasinya dalam Pangan. *Sains Medika*, Vol. 5, No. 2, Juli - Desember 2013 : 128-145.
- Panagan, A.T., Yohandini, H., & Wulandari, M. 2012. Analisis kualitatif dan kuantitatif asam lemak tak-jenuh omega-3, omega-6 dan karakterisasi minyak ikan patin (*Pangasius Pangasius*). *Jurnal Penelitian Sains*. 15(3), 102-106.
- Prasetyanto, H., & Ratri, Y. B. (2018). Analisis Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (Haccp) Pada Pengolahan Makanan Di *Mainkitchen Hyatt Regency* Yogyakarta. *Media Wisata*, 16(2).
- Septiani, P. C., & Wulandari, R. A. (2020). Gambaran *Hygiene* Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 201. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global*, 1(1), 55-64.
- SNI. (2014). 4110:2014 tentang persyaratan maksimum mutu mikrobiologi pada ikan beku . Badan Standardisasi Indonesia. Jakarta.
- Surono, I. S., Sudibyo, A., dan Waspodo, P. (2016). Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta : Deepublish.