

DAFTAR PUSTAKA

- Awangsih, W., & Juwitaningtyas, T. (2023). Penentuan titik kendali kritis pada proses produksi chocolate Bar di PT. Aneka Coklat Kakao, Bandar Lampung.9(1),13–17.
- Codex Alimentarius Commission. (2020). *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969*.
- Codex Alimentarius Commission. (2020). *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969, Rev. 2020*. Rome: FAO/WHO.
- Djaelani, Muhammad Anwar. (2015). Pengaruh Pencelupan pada Air Mendidih dan Air Kapur Sebelum Penyimpanan Terhadap Kualitas Telur Ayam Ras (Gallus L.). Buletin Anatomi dan Fisiologi, Vol. 23, No. 1, Maret 2015, hlm. 24-30.
- Faizah, M., Rizky, A., Zamroni, A., & Khasan, U. (2022). Pembuatan Briket sebagai Salah Satu Upaya Pemanfaatan Limbah Pertanian Bonggol Jagung di Desa Tampingmojo. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 65–68.
- Fajarwati, R., Ansori, A. N. M., & Madyawati, S. P. (2020). First Report of Protein and Fat Level of Alabio Duck (Anas platyrhynchos Borneo) Eggs in Hulu Sungai Utara, Indonesia for Improving Human Health. *Indian Journal of Forensic Medicine & Toxicology*, 14(4), 3408–3411.
- Fardiaz, S. 1992. Mikrobiologi Pangan I. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Garda, B., Zakharchenko, I., & Alim, M. (2003). HACCP, quality, and food safety management in food and agricultural systems. *Cogent Food & Agriculture*, 9(1), 2176280.
- Hasanah, U., & Pambudi, B. S. (2023). Pengaruh Kemasan dan Label terhadap Keputusan Pembelian. *Co-Value: Jurnal Ekonomi, Koperasi & Kewirausahaan*, 14(6).

- Indrawan, I. G., Sukada, I. M., & Suada, I. K. (2012). Kualitas telur dan pengetahuan masyarakat tentang penanganan telur di tingkat rumah tangga. *Indonesia Medicus Veterinus*, 1(5), 607-620.
- Kautsar, S., Suryaningsih, W., Bakri, A., Hariono, B., Brilliantina, A., & Wijaya, R. (2022). Sistem Monitoring berbasis Desktop untuk Perangkat Mini Exhausting Pada Proses Pengalengan Ikan. *JTIM : Jurnal Teknologi Informasi Dan Multimedia*, 4(1), 47–53.
- Kusnoputranto, 2005. Tujuan Sanitasi Makanan. (2005). Kusnoputranto, 2005. Tujuan Sanitasi Makanan. *Kusnoputranto, 2005. Tujuan Sanitasi Makanan.*, 8(1), 1–9.
- Noordianty, A. S., Najma, S., & Nurlaela, R. S. (2024). Penerapan Aspek Sanitasi Terhadap Mutu dan Produk Pangan. *Karimah Tauhid*, 3, 7308–7317.
- Rasulu, H., Wulansari, A., Albaar, N. (2021). Pengalengan Makanan Tradisional Sambal Roa Pada Umkm Kota Ternate Yang Terdampak Pandemi Covid-19. Prosiding Seminar Nasional Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene Kepulauan, 812-819.
- Sari, F. R., Annissa, R., & Tuhuloula, A. (2013). Perbandingan Limbah Dan Lumpur Aktif Terhadap Pengaruh Sistem Aerasi Pada Pengolahan Limbah Cpo. *Konversi*, 2(1), 39.
- SNI 01-4852-1998. Sistem Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya. Jakarta: BSN.
- SNI 8997:2021. Sistem Manajemen Keamanan Pangan – Persyaratan Untuk Organisasi dalam Rantai Pangan. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Sumaryani, N. P., & Permatasari, N. P. D.(2020). Identifikasi Karakteristik Biologi Telur Itik (*Anas domesticus*) dalam Usaha Penetasan. *Jurnal Emasains: Jurnal Edukasi Matematika Dan Sains*, 9(1), 113–118.

- Thaha, R.M., et al. (2004). *Staphylococcus Aureus as a Foodborne Pathogen in eggs and egg Products in Indonesia: A review. One Health Journal*, 10(1),17-25.
- Umroningsih, U. (2022). Limbah Cair Menyebabkan Pencemaran Lingkungan..*Jisos: Jurnal Ilmu Sosial*, 1(7), 647-666.
- Winarno, F. G. (2017). *Kimia Pangan dan Gizi* (edisi revisi). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.