

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. (2015). "*Mie Kering*" (SNI 2987:2015).
- Codex Alimentarius Commission. 1997. HACCP System and Guidelines for its Application. Annex to CAC/RCP 1-1969. FAO/WHO.
- International Organization for Standardization. (2015). "*Quality management systems - Fundamentals and vocabulary*". (ISO 9000:2015)
- International Organization for Standardization. (2018). "*Food Safety Management Systems- Requirements for any Organization in the food chain*". (ISO 22000:2018).
- Juniarda Friska, dkk. (2024). Penyuluhan Risiko Kontaminasi Silang di RT 08 RW 02 Kelurahan Bandar Lor Kota Kediri. *JURNAL PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT*, Vol. 05 No.1, 61-69. di Akses pada 10 Oktober 2025
- Manihuruk, Firti M.(2024). Hazard Analysis Critical Control Point. BALAI BESAR PELATIHAN PETERNAKAN KUPANG BADAN PENYULUHAN DAN PENGEMBANGAN SDM PERTANIAN KEMENTERIAN PERTANIAN. Di akses pada 04 Januari 2026. [BBPP KUPANG - blog](#).
- Pamukti, B.K. T.J . (2021). *Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri Dan Higienis Karyawan*. Program Studi Teknologi . Universitas Ahmad Dahlan.Indonesia.
- Ritantiyah, L. (2010). *Laporan Magang Tiga Pilar Sejahtera Food TBK, (Quality Control Mie Instan)*. digilib.uns.ac.id. Retrieved 9 September, 2025
- Sumiati, dkk.(2013). Sanitasi, Hygiene, dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 2. Kemendikbud. Depok
- Winarsih, S. A. (2025). Perancangan alat kipas sebagai pengendalian hama lalat di lingkungan pabrik studi kasus PT. XYZ. *POTRES (Proceeding of Technology, Engineering and Computers)*, Vol. 1 No. 1, 40-46. 27 Oktober, 2025