

DAFTAR PUSTAKA

- Ariyanti, M., & Suprpti, S. (2018). Cemaran Mikrobiologis Biji Kakao Asal Sulawesi Barat Dan Tenggara Dan Kaitannya Dengan Keamanan Pangan. *Jurnal Standardisasi*, 18(1), 53-62.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2021). Peraturan Kepala BPOM Nomor 27 Tahun 2021 tentang Pendaftaran Pangan Olahan. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2023). Laporan Tahunan Pengawasan Keamanan Pangan 2022. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2016). Peraturan Kepala BPOM No. 16 Tahun 2016 tentang Kategori Pangan. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). SNI 3747:2013 - Kakao Bubuk. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2014). SNI 7934:2014 tentang Cokelat Blok dan Cokelat Batang. Jakarta: BSN.
- Czerwiński, K., Rydzkowski, T., WróblewskaKrepsztul, J., & Thakur, V. K. (2021). Towards impact of modified atmosphere packaging (MAP) on shelflife of polymer-film-packed food products: Challenges and sustainable developments. *Coatings*, 11(12), 1504.
- Deguine, J. P., Aubertot, J. N., Flor, R. J., Lescourret, F., Wyckhuys, K. A., & Ratnadass, A. (2021). Integrated pest management: good intentions, hard realities. A review. *Agronomy for Sustainable Development*, 41(3), 38.
- FAO (2020) NSP – Integrated Pest Management, FAO definition. <http://www.fao.org/agriculture/crops/thematic-sitemap/theme/pests/ipm/en/>.
- Humairahni, Maritalia D, Yuniza Z, Ikhsan SM. 2019. Pendampingan Penerapan GMP pada Pengolahan Terasi Tutok di Desa Kuala Pusing Kapal. *Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat* 4(1): 1-7.
- Indriani V, Apriantini A, dan Suryati T. 2021. Penerapan GMP dan SSOP dalam proses produksi rendang daging di produsen rendang istana rendang jambak. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 9(3): 127–137.
- International Cocoa Organization. (2023). Quarterly Bulletin of Cocoa Statistics, Vol. XLIX, No. 1. Abidjan, Côte d'Ivoire: ICCO.
- I Wayan. (2020). Hubungan keadaan sanitasi lingkungan dengan kualitas makanan di kawasan tempat wisata. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 123-130.
- Moh Zaini, S. S. (2024). Peran Lingkungan Kerja dalam Meningkatkan Kinerja Karyawan Perspektif Manajemen Sumber Daya Insani (Studi di UD Syaeba Mandiri Sukses Kecamatan Ngadiluwih Kabupaten Kediri) (Doctoral dissertation, IAIN KEDIRI).
- Motarjemi, Y., & Lelieveld, H. (2014). Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry. Amsterdam: Academic Press.
- Mortimore, S., & Wallace, C. (2013). HACCP: A Practical Approach (3rd ed.). New York: Springer Science.

- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB). Jakarta: Kementerian Perindustrian RI.
- Rudiyanto, H. 2016. Kajian Good Manufacturing Practices dan kualitas mutu pada Wingko berdasarkan SNI-01- 4311-1996. *J. Kes. Lingkungan*. 8(2):148-157.
- Sailendra, A. (2015). Langkah-Langkah Praktis Membuat SOP. Yogyakarta: Trans Idea Publishing.
- Suryanto, M. R., & Sipahutar, Y. H. (2020, November). Penerapan GMP dan SSOP pada pengolahan udang putih (*Litopenaeus vannamei*) peeled deveined tail on (PDTO) masak beku di unit pengolahan ikan Banyuwangi. *In Prosiding Seminar Kelautan Dan Perikanan Ke VII P* (pp. 204-222).
- United States Food and Drug Administration. (2015). Food Safety Modernization Act (FSMA). Washington D.C.: FDA.
- Yuwana, N. P., & Wahyuni, H. C. (2024). Assessing Food Safety Risks in Wafer Production: Menilai Risiko Keamanan Pangan dalam Produksi Wafer. *Procedia of Engineering and Life Science*, 5, 409-421.