

DAFTAR PUSTAKA

- [1] C.F. Mamuja, Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Manado: UNSRAT PRESS, 2016.
- [2] S.S. Daulay, “*Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan,*” 2011, <https://kemenperin.go.id/download/6761/HACCP-dan-Implementasinya-Dalam-Industri-Pangan>
- [3] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, SNI 3741:2013 Minyak Goreng. Jakarta: Badan Standarrisasi Nasional, 2013.
- [4] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, SNI 2714.2:2009 Kerupuk Udang. Bagian 2. Persyaratan Bahan Baku. Jakarta: Badan Standarrisasi Nasional, 2009.
- [5] N. Fadhilah, Pengaruh Konsentrasi STPP (Sodium Tripolifosfat) dan Kulit Udang Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Tingkat Kesukaan Kerupuk Udang, 2018.
- [6] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, SNI 2714.3:2009 Kerupuk Udang. Bagian 3. Penanganan dan Pengolahan. Jakarta: Badan Standarrisasi Nasional, 2009.
- [7] F.G. Winarno, dan Surono, HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Bogor: M-Brio Press, 2002.
- [8] S. Fardiaz, Prinsip HACCP Dalam Industri Pangan, PAU Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor, 1996.
- [9] F.L. Bryan, Application of HACCP to ready to eat chilled foods, Vol. 44, No. 7, Food Technology, 1990, 70-77.
- [10] S. Mortimore, and C. Wallace, HACCP A Partial Approach. London: Chapman and Hall Publisher, 1995.
- [11] Dewan Standardisasi Nasional, Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya. Jakarta: Standard Nasional Indonesia, 1998.

- [12] T. Muhandri, dan D. Kadarisman, Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. Bogor: IPB Press, 2006.
- [13] F.L. Bryan, *Hazard Analysis Critical Control Point Evaluation (Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis)*. (Diterjemahkan oleh tim dari Ditjen. PPM dan PLP). Jakarta: Depkes RI, 1995.
- [14] National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Food (NACMCF), HACCP System, Vol. 16, No.1, International Journal of Food Microbiology, 1992, 1-23.
- [15] T. Muhandri, dan K. Darwin, Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. Bogor: IPB Press, 2012.
- [16] H. Thaheer, Sistem Manajemen HACCP. Jakarta: PT Bumi Aksara, 2005.
- [17] F.G. Winarno, dan Surono, GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor: M-Brio Press, 2004.
- [18] Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga, 2012.
- [19] A.M. Katsuyama, and M. Jantschke, Sanitation and Standard Operating Procedures. Didalam: Stevenson, KE and Bernard, DT, editor. HACCP : A Systematic Approach to Food Safety, third edition. Washington, DC : The Food Processors Institute, 1999.
- [20] A. Pudjirahaju. Pengawasan Mutu Pangan. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017.
- [21] P.B. Crosby, Quality is free: The Art of Making Quality Certain. New York: New American Library, 1979.
- [22] G.E. Pratidina, H. Santoso, dan H. Prastawa, Perancangan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan Sistem Jaminan Halal Di UD Kerupuk Ikan Tenggiri Dua Ikan Jepara, Vol. 7, No. 4, Industrial Engineering Online Journal, 2018, 1-15.
- [23] H. Ponda, N.F. Fatma, A. Yusuf, Penerapan HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Point*) Pada Proses Produksi Suklat Mocachino Dan Choco

- Granule di PT. Mayora Indah Tbk, Vol. 17, No. 1, Jurnal Teknik Industri HEURISTIC, 2020, 1-20.
- [24] W. Kosasih, L.L. Salomon, Andrian, S.R. Nasution, S. Ariyanti. *Quality Assurance Of Bottled Drinking Water Using The Hazard Analysis Critical Control Point System Approach*, Vol. 25, No. 1, Jurnal Sinergi, 2021, 11-18.
- [25] Y.S. Tampai, J.S.B. Sumarauw, J.J. Pondaag, Pelaksanaan Quality Control Pada Produksi Air Bersih di PT. Air Manado. Vol. 5, No. 2, Jurnal EMBA, 2017, 1644-1652.
- [26] H. Prasetyanto, Analisis Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Pengolahan Makanan di Mainkitchen Hyatt Regency Yogyakarta, Vol. 16, No. 2, Jurnal Media Wisata, 2018, 1054-1068.
- [27] W.W. Perdana. Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi), Vol. 8, No. 2, AGROSCIENCE, 2018, 231-267.
- [28] E. Yeni, A. Santoso, M. Arifin. Analisis Quality Control Untuk Menjaga Kualitas Produk Keripik Ubi Ungu Pada Proses Produksi (Studi Kasus Pada Industri Kecil Menengah Sha-Sha Tanjunganom), Vol. 1, No. 1, JIMEK, 2018, 1-18.
- [29] Y. Agustina, J.H. Mulyo, dan L.R. Waluyati. Analisis Pengendalian Mutu Bahan Baku Utama Susu Kambing Bubuk di Bumiku Hijau Yogyakarta, Vol. 9, No. 2, Jurnal TEKNOSAINS, 2020, 127-138.
- [30] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, SNI 01-2728.1:2006 Udang segar - Bagian 1: Spesifikasi. Jakarta:Badan Standarrisasi Nasional, 2006.
- [31] D. Luthana, Rekomendasi Dalam Penetapan Standar Mutu Tepung Tapioka. Semarang: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian, 2004.
- [32] Suhardi, Formulasi Kerupuk Ikan Gabus (*Channa striata*) Yang Disubstitusi Dengan Tepung Sagu. Gorontalo: Universitas Negri Gorontalo, 2006.
- [33] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, SNI 3451:2011 Tapioka. Jakarta: Badan Standarrisasi Nasional, 2011.
- [34] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, SNI 3140.3:2010 Gula kristal-Bagian 3: Putih. Jakarta: Badan Standarrisasi Nasional, 2010.

- [35] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, SNI 3556:2010 Garam konsumsi beryodium. Jakarta: Badan Standarrisasi Nasional, 2010.
- [36] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, SNI 01-3160-1992 Bawang Putih. Jakarta: Badan Standarrisasi Nasional, 1992.
- [37] Y.H. Hui, Encyclopedia of Food Sciece and Technology Handbook. New York: VCH Publisher, Inc. 2002.
- [38] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, SNI 3926:2008 Telur Konsumsi. Jakarta: Badan Standarrisasi Nasional, 2008.
- [39] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, SNI 01-3553 2006 Air minum dalam kemasan. Jakarta: Badan Standarrisasi Nasional, 2006.
- [40] Badan Standarisasi Nasional Indonesia, SNI 2714.1:2009 Kerupuk Udang. Bagian 1. Spesifikasi. Jakarta: Badan Standarrisasi Nasional, 2009.
- [41] M.Z. Amin, L.P.E. Nugroho, dan Nurjanah, Kajian Implementasi GMP dan SSOP Pengolahan Ikan Teri Nasi Setengah Kering Di Kabupaten Tuban, Vol. 21, No. 3, Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia, 2018, 416-413.
- [42] Codex Alimentarius Commission, Food and Agriculture Organizaion of The United Nations, Wshington, 1991.