

DAFTAR PUSTAKA

- [1]Tim Komunikasi Publik GT Nasional. (2020, Mei 02). Penanganan Kesehatan 3M dan 3T. [online]. Available: covid19.go.id
- [2]Hamdani, Trio. (2020, April 27). Corona Hantam Industri Makanan dan Minuman, Ini Datanya. [online]. Available: finance.detik.com
- [3]Saparinto C, Hidayati D. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius. 2006. Available: <https://opac.perpusnas.go.id>.
- [4]Materi Pertanian. (2021, Juni 27). Pengertian Frozen Food, Ciri, dan Contohnya Produknya. [online]. Available: <https://dosenpertanian.com>
- [5]Meiskhe. (2021, Agustus 18). Asal Mula Sejarah Pempek Palembang, Sudah Tahu?. [online]. Available: orami.com
- [6]Standar Nasional Indonesia. Standar Nasional Pempek. Indonesia. 2013. Available: SNI 7661.1:2013.
- [7]Anwar, F. “Keamanan Pangan”. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Penebar Swadaya. 2002.
- [8]Amin, M. Z., Nugroho, L. P. E, Nurjanah, N. “The Implementation of GMP and SSOP at Semi-Dried Anchovy Fish Processing Units in Tuban”. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 2018. Available: <https://doi.org/10.17844/jphpi.v21i3.24710>
- [9]Rudiyanto, H. “The Study of Good Manufacturing Practices (GMP) and Good Quality Wingko Based on SNI-01-4311-1996”. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 148-157. 2016. Available: <https://doi.org/10.20473/jkl.v8i2.2016.148-157>
- [10]Maflahah, I., Nazalina A. V., Fakhry, M. “Evaluasi Sarana Produksi Pangan Industri Tahu di UD Sumber Makmur”. *Rekayasa*, 12(1), 75-77. 2019. Available: <https://doi.org/10.21107/rekayasa/v12i1.5311>
- [11]Triharjono, A., Probowati, B.D., Fakhry, M. “Evaluasi Prosedur Standar Sanitasi Kerupuk Amplang DI UD Sarina”. *Agrointek*, 7(2), 76-83. 2013. Available: <https://doi.org/10.21107/agrointek.v7i2>

- [12]Lestari, Abdul Basith dan Nur Hadi Wijaya. “Analisis Perencanaan dan Pengendalian Mutu Melalui Pendekatan Hazard Analysis and Critical Control Point (Studi Kasus: CV. Massitoh Catering Services)”. Insitut Pertanian Bogor. 2021. Available: <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/56187>.
- [13]Universitas Kristen Petra. 2017. Available: <https://dewey.petra.ac.id/repository/jiunkpe/jiunkpe/s1/tmi/2017/jiunkpe-iss1-2017-25413072-40990-ayam-chapter2.pdf>.
- [14]Synergy Solusi. (2020). 7 Prinsip HACCP. [online]. Available: <https://synergysolusi.com/berita/berita-terbaru/7-prinsip-HACCP.html>.
- [15]Agro Industri. (2017). Pengertian HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) dalam Industri Pangan. Available: <https://www.agroindustri.id/pengertian-HACCP-dalam-industri-pangan/>
- [16]Widiyastuti, Sri. “Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP) Rendang (Studi Kasus di Rumah Makan Padang X Kecamatan Pamulang Kota Tangerang Selatan) Tahun 2017”. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. 2017. Available: <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/38310/1/SRI%20WIDIYASTUTI-FKIK.pdf/>.
- [17]Badan Standardisasi Nasional. Tentang SNI dan BSN. (2017, Desember 11). [online]. Available: bsn.go.id
- Badan Standardisasi Nasional, *Air*, SNI-01-3553-1994. Jakarta: BSN, 1994.
- Badan Standardisasi Nasional, *Bawang Putih (Allium sativum L.)*, SNI 3160:2013. Jakarta: BSN, 2013.
- Badan Standardisasi Nasional, *Garam Industri Aneka Pangan*, SNI 8207:2016. Jakarta: BSN, 2016.
- Badan Standardisasi Nasional, *Gula Kristal*, SNI 3140.3:2010. Jakarta: BSN, 2010.
- Badan Standardisasi Nasional, *Ikan Beku*, SNI 01-4110.1-2006. Jakarta: BSN, 2006.
- Badan Standardisasi Nasional, *Lada Putih Bubuk*, SNI 01-3717-1995. Jakarta: BSN, 1995.

Badan Standardisasi Nasional, *Minyak Goreng*, SNI 3741-2013. Jakarta: BSN, 2013.

Badan Standardisasi Nasional, *Telur Ayam*, SNI 3926:2008. Jakarta: BSN, 2008.

Badan Standardisasi Nasional, *Tepung Sagu*, SNI 3729:2008. Jakarta: BSN, 2008.