

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, K., & Tangke, U. (2021). Penerapan HACCP Pada Penanganan Ikan Tuna (Studi Kasus pada PT. Santo Alfin Pratama PPN Ternate Kecamatan Kota Ternate Selatan). *Jurnal BIOSAINSTEK*, 3(1), 1-10.
- Afrianto, E. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid 1 dan Jilid 2*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Andespa, I. 2020. Analisis Pengendalian Mutu Dengan Menggunakan Statistical Quality Control (SQC) Pada PT. Pratama Abadi Industri (JX) Sukabumi. *E-Jurnal Ekonomi dan Bisnis Universitas Udayana*, 9(2), (2020):129-160.
- Ardhanawinata, A., Irawan, I., & Pagoray, H. 2023. Penerapan SSOP (Sanitation Standar Operation Procedur) Pada Proses Pembuatan Amplang Di BDS Snack, Balikpapan, Kalimantan Timur. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 11(1), 18-24.
- Ariani, D.W. 2020. *Manajemen Kualitas*. Tangerang Selatan: Universitas Terbuka.
- Asmadi, D., Ilyas., & Nadhilah, E. (2020). Perancangan Penjaminan Mutu dan Pengendalian Produk dengan Metode HACCP (Studi Kasus). *Jurnal Teknologi, Sains & Agro*, 1(2), 1-13.
- Auliya, A., & Handoko, F.kN. (2020). The Aplication of HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) in Food Production Department. *Jurnal Sosial Humaniora Terapan*, 2(2), 101-106.
- Citraresmi, A.D.P., & Putri, F.P. (2019). Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Produksi Wafer Roll. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(1), 2-14.
- Citraresmi, A.D., & Wahyuni, E.E. (2021). Implementation of hazard analysis and critical control point (HACCP) in dried anchovy production process. *Journal International Conference on Green Agro-industry and Bioeconomy*, 2(3), 26-30.
- Fitriana, R., Sari, D.K., & Habyba, A.N. (2021). *Pengendalian dan Penjaminan Mutu*. Banyumas: Wawasan Ilmu.
- Hardani, Helmina, A., & Jumari, U. (2020). *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Yogyakarta: Pustaka Ilmu.
- Hasibuan, N.E., Azka, A., & Rohaini, A. (2020). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Tuna (Thunnus Sp.) Loin Beku di PT. Tridaya Eramina Bahari. *Aurelia Journal*, 2(1), 53-62.
- Hariyati, N., Budiyanto, M.A., & Husamah. 2018. Hubungan Higiene Sanitasi Pedagang Sosis Bakar di Car Free Day (CFD) Kota Malang terhadap Jumlah Koloni Bakteri. *Jurnal Ilmu Dasar*, 19(2), 71-76.
- Im, A., Rahmadika, S., & Lee, Y.H. (2022). A Note on Enactment of Blockchain for HACCP-based Cooperative Model. *Journal of Internet Services and Information Security (JISIS)*, 12(1), 44-56.
- Irawan, D., & Indraswati, D. (2023). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)*. Magetan: Kesling.
- Iswarawanti, D.N., et al. (2020). *Keamanan Pangan dan Hazard and Critical Control Point (HACCP)*. Jakarta: Kemendikbud RI.

- Jubayer, F.M., Hossain, M.S., & Emran. (2022). Implementation of HACCP Management System in a Cake Manufacturing Company in Dhaka, Bangladesh: a Case Study. *Journal of Food Quality*, 1(2),1-12.
- Kadir, S., & Amalia, S. (2019). Implementation of Hazard Analysis Critical Control Point Nutrition Service at Toto Kabila Regional Public Hospital, Bone Bolango. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 15(2), 269-275.
- Karnaningroem, N., & Sunaya, M.U.L. (2020). The Role of HACCP Method in Determining Drinking Water Quality. *Journal Earth and Environmental Science*,1(3), 26-30.
- Kucher, L., Kniaz, S., & Pavlenko, O. (2021). State and Prospects of Ukraine's Implementation of HACCP to Implement EU Directives on Food Safety. *European Journal of Sustainable Development*, 10(3), 316-331.
- Kuswara, R.E., Nugraha, I., & Fauziyah, N.A. (2022). Pendampingan Implementasi Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Di CV. Pawon Ibum. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4), 2041-2045.
- Laricha, L., Saryatno, M.A., & Kosasih, W. (2021). Sosialisasi SOP Berbasis HACCP Secara Daring Pada UMKM Produksi Makanan Berbahan Dasar Ikan. *Jurnal SERINA III UNTAR*, 1(3), 1801-1806.
- Mariana, R.R., Hidayati, L., & Soekopitojo, S. (2018). Implementing the HACCP system to the production of Bakso Malang-Indonesia. *Journal of Culinary Science & Technology*, 1(2), 1-22.
- Mamuaja, C. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- Nastiti, H. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dengan Metode Statistical Quality Control (Studi Kasus: pada PT "X" Depok). *Jurnal Manajemen Fakultas Ekonomi UPN Veteran Jakarta*, 3(5), 414-423.
- Oo, K.S., Than, S.S., & Oo, T.T. (2019). A Model HACCP Plan for Fish Seasoning Powder Production. *American Journal of Food Science and Technology*, 7(6), 200-204.
- Ponda, H., Fatma, N.F., & Yusuf, A. (2021). Penerapan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Pada Proses Produksi Suklat Mocachino dan Choco Granule di PT. Mayora Indah Tbk. *Jurnal Teknik Industri HEURISTIC*, 17(1), 1-20.
- Pramana, M.A., Kusmindari, D., & Renilaili. (2022). Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point pada Proses Pempek (Studi Kasus: Pempek Cek Mardia). *Jurnal TEKNO*. 19(2), 100-115.
- Putri, N.A., Najah, Z., Zulmaneri. 2019. Perancangan SOP (Standar Operating Procedure) Proses Produksi Amplang di Sentra Industri Kecil Hasil Pertanian dan Kelautan (SIKHPK) Tertip, Balikpapan. *Jurnal JITIPARI*, 4(2), 57-64.
- Putrisila, A., & Sipahutar, Y.H. 2021. Kelayakan Dasar Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenacus vannamei*) Nobashi Ebi. *Jurnal Airaha*, 10 (1), 10-23.
- Risyanti, E., & Masithah, E.D. 2021. Penerapan SSOP (Sanitation Standar Operation Procedur) Pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia Officinalls*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marie and Coastal Science*, 10(1), 1-17.

- Rochman, S.F., Nurmaydha, A., & Pratama, G.R. (2020). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Industri Roti. *Agroindustrial Technology Journal*, 4(1), 53-64.
- Saputra, M.H., Khoiriyah, N., & Fatmawati, W. (2022). Pengendalian Mutu dengan Metode HACCP Pada Produk Madu Mongso “Zahra” (Studi Kasus di Industri Rumah Tangga PJ. Rohmah Food di Kudus). *Jurnal Prosiding Seminar Nasional*, 19(2), 162-171.
- Sari, L., Nugroho, S.D., & Yuliati, N. (2023). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point pada Proses Produksi Udang Cooked Peeled Tail on di PT. X. *Technomedia Journal (TMJ)*, 7(3), 381-398.
- Sulaeman. 2020. Analisis Pengendalian Kualitas Untuk Mengurangi Produk Cacat Speedometer Mobil Dengan Menggunakan Metode QCC di PT. INS. *Jurnal PASTI*, 8(1), 71-95.
- Susanto, D.A., Suef, M., & Karningsih, P.D. (2021). Effectiveness of Hazard Control Through HACCP Critical Control Points in The Wet Noodle Production Process on Product Quality. *International Journal of Applied Science and Engineering*, 19(2), 1-11.
- Trijayanto, M.A & Abdulrahim, M. (2021). Analisis Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) pada Proses Produksi Fillet Ikan Kakap di PT. Alam Jaya Untuk Menjaga Kualitas Produk. *Jurnal Ilmiah Teknik dan Manajemen Industri*, 3(1), 839-851.
- Wahyuni, H.C., & Sulistiyowati, W. 2020. *Pengendalian Kualitas Industri Manufaktur dan Jasa*. Sidoarjo : UMSIDA Press.
- Widyastuti, N., & Almira, V.G. 2019. *Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan*. Yogyakarta: K-Media.