

DAFTAR PUSTAKA

- Angelia, N. (2017). *Undang-undang Keamanan Pangan*.
<https://nathaniaangeliablog.wordpress.com/2017/06/11/undang-undang-keamanan-pangan/>
- Anonim. (2017). *Undang-Undang Keamanan Pangan*.
http://tekpangasyik.blogspot.com/2017/05/undang-undang-keamanan-pangan_23.html
- Avicena Sakula Marsanti, S.KM., M. K., & Retno Widiarini, S.KM., M. K. (n.d.). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Uwais Inspirasi Indonesia.
https://books.google.co.id/books?id=ctV5DwAAQBAJ&dq=persyaratan+higienis&hl=id&source=gbs_navlinks_s
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). *Petunjuk Meminimalkan Terbentuknya Cemaran Kimia pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah*.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan, Pub. L. No. 7, 7 (1996). <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- BPOM. (2012a). *Berbagai jenis bahaya serta cara pengendaliannya*.
- BPOM. (2012b). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*.
- BSN. (1998). *SNI 01-4852-1998 tentang sistem analisa bahaya dan pengendalian titik kritis (HACCP) serta pedoman penerapannya*.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga, 74 Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (2011).
- Harsono, F. H. (2019). *Hari Keamanan Pangan Sedunia, Kasus Keracunan Makanan Masih Hantui Indonesia*. www.liputan6.com.
https://www.liputan6.com/health/read/3985201/hari-keamanan-pangan-sedunia-kasus-keracunan-makanan-masih-hantui-indonesia?utm_expid=.9Z4i5ypGQeGiS7w9arwTvQ.0&utm_referrer=https%3A%2F%2Fwww.liputan6.com%2Fcitizen6%2Fread%2F3998250%2Fwas-pada-6-gejala-ini-pen

- Husni, A., & Putra, M. P. (2018). *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. UGM PRESS.
<https://books.google.co.id/books?id=RN9yDwAAQBAJ&pg=PA52&dq=HACCP+indonesia&hl=id&sa=X&ved=0ahUKEwjns8r3n-njAhWLMY8KHVG2DWYQ6AEIKDAA#v=onepage&q=HACCP+indonesia&f=true>
- Koswara, S. (2009). *Haccp dan penerapannya pada produk bakeri*. 2(1), 183–190.
- Kristiningrum, E., Widyatmoko, W., Susanto, D. A., & Suminto. (2013). *KESESUAIAN MUTU PRODUK UNGGULAN UKM SEKTOR PANGAN TERHADAP STANDAR NASIONAL INDONESIA*. 15(November).
- Musafidah, N. (2018). *Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP) Guna Mendukung Perkembangan Industri Kecil dan Menengah Di Kabupaten Kebumen (Studi Kasus pada IKM Jenang Muchtarom)*.
- Sari, D. N., Partiwi, S. G., & Gunawan, J. (2019). *Perancangan Sistem Kerja Pada Usaha Kecil Dan Menengah (UKM) Makanan Untuk Memenuhi Haccp (Studi Kasus : UKM Syafrida Produsen Snacks)*.
<https://www.researchgate.net/publication/266874243>
- Setyoko, A. T. (2018). Identifikasi Bahaya Dan Penentuan Titik Kendali Kritis Pada Ukm Keripik Nangka Di Jember. *Jurnal Standardisasi*, 20(3), 171.
<https://doi.org/10.31153/js.v20i3.715>
- Setyoko, A. T., & Kristiningrum, E. (2019). Pengembangan Desain Sistem Keamanan Pangan Menggunakan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada UKM Produsen Nugget Ikan. *Jurnal Standardisasi*, 21(1).
<https://doi.org/10.31153/js.v21i1.723>
- Upi. (2004). (*Keamanan Pangan*) *Safety Food*. 1–9.
- Yuniarti, R., Azlia, W., & Sari, R. A. (2015). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Proses Pembuatan Keripik Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 14(167), 86–95.
- Zakiah, O., Yushila, A. B., & Theresia, M. (2017). *Penerapan SOP , SSOP , GMP dan HACCP (Studi Kasus KUD DAU Malang)* (Issue 166100300111019).