

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, Z., Afrianto, E., & Kurniawati, N. (2015). Evaluasi Penerapan Sanitasi Terhadap Risiko Keberadaan Histamin Pada Pengolahan Pindang Cakalang Di Pelabuhan Ratu, *VI*(2).
- Bela, E., & Wardani, A. (2013). *DIPONEGORO LAW REVIEW* Volume 1, Nomor 2, Tahun 2013, *1*.
- Dipa, D., Fakultas, P., Pertanian, T., & Kontrak, N. (2014). Laporan akhir penelitian : pengembangan sistem manajemen mutu pada umkm agroindustri ikan di provinsi bali, 1–39.
- Estiasih, T., & Ahmadi, K. (2018). Implementasi Penjaminan Mutu Pada Proses Produksi Minuman Jahe Instan, *9*(2), 140–149.
- Haccp, P., Jaminan, U., Pangan, K., Cv, P., Purwanggono, B., & Tarigan, R. (2018). Persiapan Dan Perancangan *Hazard Analysis And Critical Control Preparation and Design of Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) For Food Safety Guarantee in CV .* Dinasti Semarang, 105–111.
- Ir. Sere Saghranie Daulay, M. . (2014). Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Dan Implementasinya Dalam Industri Pangan.
- Kecil, S. (2018). Upaya Peningkatan Penerapan Sanitasi Pada Industri Pangan Skala Kecil (Efforts To Improve Sanitation Implementation In Small Scale Food Industries) Lya Agustina, *43*, 246–254.
- Kesehatan, M., & Indonesia, R. (1990). PERATURAN MENTERI KESEHATAN Nomor : 416 / MEN . KES / PER / IX / 1990 Tentang Syarat-syarat Dan Pengawasan Kualitas Air, 1–10.
- Kurniawan, W. (2016). Penentuan Critical Control Point (Ccp) Dan Pemantauan (Monitoring) Pada Sistem Manajemen *Hazard Analysis Critical Control Point (Studi Kasus Industri Makanan PT X)*, (November), 1–4.
- Maria Olivia Ero Blikon , dr. Tutiek Rahayu, M.Kes , Anna Rakhmawati, M. S. (2017). Analisis Haccp Dan Uji Bakteri Produksi Bakso Daging Sapi Di Sleman, Yogyakarta, *6*(6), 335–342.
- Masrifah, E., Noorachmat, B. P., Sukmawati, A., & Pertanian, F. T. (2015). Kesesuaian Penerapan Manajemen Mutu Ikan Pindang Bandeng (*Chanos chanos*) Terhadap Standar Nasional Indonesia, *10*(2).
- Menurut, P., & Nomor, U. U. (2016). *Hygiene Dan Sanitasi Pengolahan Roti Pada Pabrik Roti Paten Bakery (Hygiene and sanitation of bread processing at Roti*

- Paten Bakery*), 1(November), 116–120.
- Mortimore, S., & Wallace, C. (2004). *HACCP Sekilas Pandang*. Jakarta : EGC.
- Nasional, S., Indonesia, N., & Negara. (2017). Cara Uji Migrasi Total Dari Kemasan Pangan - Bagian 2 : Kemasan Plastik.
- Novira Dian Rachmadia, Nanik Handayani, A. C. A. (2018). Penerapan Sistem Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb Di Divisi Katering Diet PT. Prima Citra Nutrindo Surabaya, 17–28.
- Novri Ilmiawan, Sussi Astuti, O. N. (2014). Penggabungan Penerapan Sistem Jaminan Mutu Iso 9001:2008 Dan Sistem Haccp Ke Dalam Sistem Manajemen Keamanan Pangan Iso 22000:2009 (Studi Kasus Di Pt Indokom Samudra Persada), 19(3), 229–242.
- Pangan, W. N., & Jakarta, G. (2018). Peningkatan Standar Mutu dalam Industri Pangan Indonesia STANDARDISASI DAN PENILAIAN KESESUAIAN (UU No 20 Th 2014).
- Pengemasan, M. T. (2018). Dharmakarya: Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat ISSN 1410 - 5675, 7(1), 14–18.
- PERATURAN PEMERINTAH REPUBLIK INDONESIA NOMOR 102 TAHUN 2000 TENTANG STANDARDISASI NASIONAL PRESIDEN. (2000). Retrieved from WWW.Hukumonline.com
- Pindang, P., & Air, I. (2012). BB P4BKP, 228–232.
- Prayekti, E. (2017). Analisis Mikrobiologi Jajanan Minuman Di Sekitar Sekolah Dasar Pada Wilayah Jemurwonosari , 1(2), 41–45.
- PROF.DR..IR.I GDE SURANAYA PANDIT, M. . (2016). Teknologi Pemindangan Ikan Tongkol. Retrieved from <http://www.warmadewa.ac.id>
- Purnawanto, A. M. (2017). Pelatihan gmp dan haccp bagi pengrajin gula kelapa kristal, 1(1).
- Rachmadia, N. D., Handayani, N., & Adi, A. C. (2018). Penerapan Sistem Hazard Analisis Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb Di Divisi Katering Diet PT . Prima Citra Nutrindo Surabaya, 17–28. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2.i1.2018.17-28>
- Rahmat, D., Yang, T., & Esa, M. (2017). Solus per aqua ,.
- Rakhmawati, A. (2017). Analisis Haccp Dan Uji Bakteri Produksi Bakso Daging Sapi Di Sleman, Yogyakarta, 6(6), 343–349.
- Ratu, P. (2018). PREVALENSI MIKROBA PADA PRODUK PINDANG

- TONGKOL SKALA UKM DI Fia Sri Mumpuni * dan Sawarni Hasibuan
Prevalence of Microbe in Pindang Product at UKM Scale at Pelabuhan Ratu ,
Sukabumi District, 21(1).
- SADEK, N. F. (2010). Penerapan Sistem Haccp (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Warung Tegal Dan Pembuatan Modul Pelatihannya Sebagai Salah Satu Bentuk Csr (*Corporate Social Responsibility*) Pt Bintang Toedjoe, JAKARTA. INSTITUT PERTANIAN BOGOR.
- Saefu alloh Wahyunanto Topowijono. (n.d.). Penerapan *Hygiene Dan Sanitasi* Dalam Upaya Peningkatan Mutu Kualitas *Food And Beverage* (Studi Pada Pantai Konang Desa Ngelebeng Kecamatan Panggul Kabupaten Trenggalek), 58(2), 146–154.
- Sari, D. R. (2012). Konsep Haccp (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Dan Pengendalian Mutu Di Usaha Kecil Menengah Dalam Pembuatan Keripik Gadung “ Pak Budi . ” Universitas Sebelas Maret Surabaya.
- Singgih Setyo Utomo, R. S. (2017). Hazard analysis and critical control point, (September), 20–21.
- Sri Utami. (2016). *Penerapan HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point) Pada Produksi surimi beku ikan kurisi(Nemipterus Nematophorus) di PT.BINTANG KARYA LAUT Rembang, Jawa Tengah.* UNIVERSITAS AIRLANGGA SURABAYA.
- Sukma Dewi N,Sulistiyani, Y. D. (2017). Hubungan Antara Pengendalian Titik Kritis Pengolahan Terhadap Keberadaan Bakteri *E.Coli* Pindang Ikan Layang Di Desa Tasikagung Kabupaten Rembang Sukma, 5, 881–890.
- Thaheer, H. (2005). *Sistem Manajemn HACCP*. JAKARTA : Bumi Aksara.
- Thaheer, H., Hasibuan, S., & Mumpuni, S. (n.d.). Model Resiko Keamanan Pangan Produk Pindang Pada Umkm Pengolahan Ikan Rakyat Hermawan Thaheer 1) , Sawarni Hasibuan 2) , dan Fia Sri Mumpuni 3), IX(3), 275–285.
- Widiyastuti, S. (2018). Analisis Bahaya Dan Titik Kendali Kritis (Haccp) Rendang (Studi Kasus Di Rumah Makan Padang X Kecamatan Pamulang Kota Tangerang Selatan) Tahun 2017 . UNIVERSITAS ISLAM NEGERI SYARIF HIDAYATULLAH JAKARTA.
- Yuniarti, R., Azlia, W., & Sari, R. A. (2015). Penerapan Sistem HHazard Analisis Critical Control Point(HACCP) Pada Proses Menu Daging Rendang Di Inflight Catering, (167), 86–95.