

DAFTAR PUSTAKA

- Irwan, J., Virginia, A., Gerti, D., Fidelia, J., Reynaldo, K., Nugroho, Y. W. A., & Kiyat, W. El. (2019). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produksi Brownies UMKM 3 Sekawan Cake and Bakery. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains Dan Teknologi*, 3(1), 23. <https://doi.org/10.14421/jbs.1306>
- Jaya, A., & Widyadana, I. G. A. (2018). Perbaikan Temuan Plant Audit Di PT X Dengan Berpedoman ISO 22000 : 2005, 06(2), 315–322.
- Pinandoyo, D. B., & Masnar, A. (2019). Penerapan GMP pada UKM Keripik SEMAT (Sehat dan Nikmat). *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 2(2), 51. <https://doi.org/10.32662/gatj.v2i2.722>
- Pratidina, G. E., Santoso, H., & Prastawa, H. (2018). Perancangan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Sistem Jaminan Halal di UD Kerupuk Ikan Tenggiri Dua Ikan Jepara. *Industrial Engineering Online Journal*, 7(4).
- Winey, O. P., Santoso, H., & Handayani, N. U. (2018). Implementasi Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Dan Sistem Jaminan Halal Di Ud Bandeng Citra Semarang. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/ieoj/article/view/22882/20921>
- Octavia Putri Winey (2018). Implementasi Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Dan Sistem Jaminan Halal Di Ud Bandeng Citra Semarang. Tugas Akhir Undip 2018
- AraSains. (2004). *Enterobacteriaceae*. AraSains. http://www.ptarasains.co.id/product_50_Enterobacteriaceae
- Dhevy_yukifurukawa. (2015). BAKTERI PENYEBAB KERACUNAN MAKANAN STAPHYLOCOCCUS AUREUS. Dhevyxx.Blogspot.Com. <https://dhevyxx.blogspot.com/2015/03/bakteri-penyebab-keracunan-makanan.html>
- Ir. Sere Saghranie Daulay, M. S. (n.d.). HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DAN IMPLEMENTASINYA DALAM INDUSTRI PANGAN. *Widyaiswara Madya Pusdiklat Industri*, 6. https://www.academia.edu/31643787/HACCP_dan_Implementasinya_Dalam_Industri_Pangan
- Luthfiyyah, A. (2019). *Resep Tahu Bakso*. Resep Koki. <https://resepkoki.id/resep/resep-tahu-bakso/>
- MUI, L. (2020a). *persyaratan sertifikasi mui*. LPPOM MUI.

- <http://www.halalmui.org/mui14/main/page/persyaratan-sertifikasi-halal-mui>
- MUI, L. (2020b). *Sertifikasi Halal MUI*. LPPOM MUI. <http://www.halalmui.org/mui14/main/page/sertifikat-halal-mui>
- Prawiro, M. (2018). *Pengertian Kontaminasi dan Contohnya, Penyebab Kontaminasi*. Maxmanroe.Com. <https://www.maxmanroe.com/vid/umum/pengertian-kontaminasi.html>
- Rofi'i, H. S. (2010). *Pengertian Halal dan Haram Menurut Ajaran Islam (I)*. LPPOM MUI. <https://www.halalmuibali.or.id/pengertian-halal-dan-haram-menurut-ajaran-islam/>
- Santoso, H., & Handayani, N. U. (n.d.). *IMPLEMENTASI SISTEM HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) DAN SISTEM JAMINAN HALAL DI UD BANDENG CITRA SEMARANG*.
- takpen.unimus.ac.id. (2013). *MODEL RENCANA HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) INDUSTRI ES KRIM*. EBookPangan.Com. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/MODEL-RENCANA-HACCP-INDUSTRI-ES-KRIM.pdf>
- Wikipedia. (2019). *Analisis bahaya dan pengendalian titik kritis*. Wikipedia. https://id.wikipedia.org/wiki/Analisis_bahaya_dan_pengendalian_titik_kritis
- Wikipedia. (2020). *Tahu*. Wikipedia. <https://id.wikipedia.org/wiki/Tahu>
- Wikipedia. (2021). *Bakso*. Wikipedia. <https://id.wikipedia.org/wiki/Bakso>
- Winey, O. P. (2018). *Implementasi HACCP dan Sitem Jaminan Halal*.
- Winey, O. P., Santoso, H., & Handayani, N. U. (2018). *Implementasi Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Dan Sistem Jaminan Halal Di Ud Bandeng Citra Semarang*. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/ieoj/article/view/22882/20921>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2009, 10 28). *Badan pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia*. Diambil kembali dari Penetapan Batas Maksimum Cemaran Mikroba dan Kimia Dalam Makanan:
http://jdih.pom.go.id/produk/peraturan%20kepala%20BPOM/Per%20KBPOM_NO.HK.00.06.1.52.4011%20Penetapan%20Batas%20Maksimum%20Cemaran%20Mikroba%20dan%20Kimia%20Dalam%20Makanan.pdf

- Halo Sehat.com. (2020). *11 Bahaya Kaporit bagi Tubuh Manusia*. Diambil kembali dari Halo Sehat.com: <https://halosehat.com/farmasi/kimia/bahaya-kaporit>
- Kontaminasi – Pengertian, P. D. (2019, 11 13). *Dosen pendidikan 2*. Diambil kembali dari Kontaminasi – Pengertian, Penyebab, Dampak, Penanggulangan Dan Contohnya: <https://www.dosenpendidikan.co.id/kontaminasi/>
- MUI, L. (2017, 10 25). *Sertifikat Halal MUI*. Diambil kembali dari LPPOMMUI Web Site: <http://www.halalmui.org/mui14/main/page/sertifikat-halal-mui>
- MUI, L. (2020, agustus 5). *Persyaratan sertifikasi halal MUI*. Diambil kembali dari LPPOM MUI website: <http://www.halalmui.org/mui14/main/page/persyaratan-sertifikasi-halal-mui>
- Sehat Fresh. (2017, 7 19). *Batas Maksimum Pemakaian Minyak Goreng*. Diambil kembali dari Sehat Fresh Menyehatkan Indonesia: <http://www.sehatfresh.com/batas-maksimum-pemakaian-minyak-goreng/>
- Tendi Rostendi. (2018, 5 25). *Bahaya Plastik Bagi Kesehatan Tubuh dan Lingkungan*. Diambil kembali dari Kumparan: <https://kumparan.com/tendi-rostendi/bahaya-plastik-bagi-kesehatan-tubuh-dan-lingkungan>