

DAFTAR PUSTAKA

- Amir, A., Sajriawati, Wairara, S., Latief, R., & Ainani, A. F. (2019). Analysis of knowledge level of human resources on GMP (Good Manufacturing Practice) in processing and fisheries group in Makassar city. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 343(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/343/1/012168>
- Apriani, R., Zubaedah, R., & Atsar, A. (2020). Tanggung Jawab Pelaku Usaha atas Produksi Pangan yang tidak memenuhi Syarat Keamanan dan Mutu Pangan yang tidak Memiliki Izin Edar. *Lambung Mangkurat Law Journal*, 5 (1), 42.
- Candra, Y., Setiarini, A., & Rengganis, I. (2011). Gambaran Sensitivitas Terhadap Alergen Makanan. *Jurnal Kesehatan*, 15 (1), 44-50.
- Cartwright, L., & Latifah, D. (2010). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Sebagai Model Kendali Dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan. 6 (17), 509-519.
- Dewi, Anandya Surya. 2016. *Pengkajian Pelaksanaan GMP dan Implementasi Sistem HACCP di PT. CCBI Cikedokan Plant, Cikarang, Jawa Barat*. Bogor : Institut Pertanian Bogor. [Skripsi].
- Erhian. (2013). Perlindungan Konsumen Terhadap Produk Makanan dan Minuman Kadaluarsa (Studi Kasus BPOM). *Ilmu Hukum Legal Opinion*, 1, 1–9.
- Erlinda, E., & Rahardjo, B. (2018). Perancangan HACCP di PT X dengan mempertimbangkan Peraturan Pemerintah tentang Antibiotic Growth Promoters (AGP). In *Jurnal Titra* (Vol. 6, Issue 2).
- Goulding, S., & Mansur. (2014). *Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Points (HACCP) Produk SASHIMI DI Restoran TOMOTO Surabaya*.
- Irwanto. (2006). *Focus Group Discussion*. Jakarta: Yayasan Obor Indonesia.
- Jumiono, A., Dihansih, E., & Rochmana. I. (2020). Studi Penerapan HACCP Pada Produsen Mi Glosor di Kota Bogor. *Jurnal Pertanian*, 11, 29–38.
- Laelasari, E. (2015). *Islam dan Keamanan Pangan*. UIN Press.

- Lutfi, M., Argo, D., & Hartini, S. (2019). *Identifikasi Otensi Bahaya Dan Pemantauan Critical Point, (HACCP) Produk MAKANAN Penerbangan [Identification of Hazards and Critical Point Monitoring Potentials, (HACCP) Flight Food Products]*. 5(1). <http://www.profood.unram.ac.id/index.php/profood>
- Lukman, M. (2014). Profil Keamanan Pangan Produk Industri dan Kecil di Sekitar Malang dengan Metode Hazard Analysis Critical Control Points (HACCP).
- Nurlita, H. N. A. (2017). Pengaruh Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Terhadap Penilaian Organoleptik dan Nilai Gizi Biskuit. *Sains Dan Teknologi Pangan*, 2, 562–574.
- Prasetyo, A. (2011). *Perancangan Program Sertifikasi Sistem Manajemen Mutu ISO 9001:2008 berdasarkan Analisis Kesenjangan Kesiapan (GAP Analysis)*. Universitas Indonesia.
- Pratidina, G., Santoso, H., & Prastawa, H. (2019). *Perancangan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Sistem Jaminan Halal Di Ud Kerupuk Ikan Tenggiri Dua Ikan Jepara*. 1–14.
- Quintarti, M. (2020). Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Akibat Produk Makanan Yang Tidak Memenuhi Standar Mutu Menurut Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1, 859–864.
- Rahmadhani, Higiene, P., Makanan, S., Pt, D., Indonesia, A., Tangerang, B., Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). The Description of Food Sanitation and Hygiene At PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutr*, 27–39. <https://doi.org/10.2473/amnt.v1i4.2017.291-299>
- Rauf, R. (2013). *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Graha Ilmu.
- Rudiyanto, H., Kesehatan, D., Fakultas, L., & Masyarakat, K. (n.d.). *The Study of Good Manufacturing Practices (GMP) and Good Quality Wingko Based on SNI-01-4311-1996*.
- Sugiyono. 2014. *Memahami Penelitian Kualitatif*. Bandung : Alfabeta.

Surono, I., Sudibyo, A., & Waspodu, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan* (1st ed.). Deepublish.

