

## DAFTAR REFERENSI

- Arsa, M. 2016. "Proses Pencoklatan (*Browning Process*) pada Bahan Pangan". Denpasar: Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Universitas Udayana.  
<https://repositori.unud.ac.id/protected/storage/upload/repositori/39d25529666391a5efb308dbdc412214.pdf>
- CAC (*Codex Alimentarius Commission*). 1993.
- Citraresmi, A.D.P.; dan Putri, F.P. 2019. "Penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) pada Proses Produksi *Wafer Roll*". Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.  
<http://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/download/2621/pdf>
- Daulay, S. S. 2021. "*Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan". Jakarta: Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. <https://kemenperin.go.id/download/6761/HACCP-dan-Implementasinya-Dalam-Industri-Pangan>
- Hasanah, D. H. 2017. "Evaluasi Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Makanan Pasien Rawat Inap Dalam Pencegahan Infeksi Nosokomial di Rumah Sakit X Kota Semarang Tahun 2016". Semarang: Program Studi S1 Kesehatan Masyarakat, Fakultas Kesehatan Universitas Dian Nuswantoro. <https://core.ac.uk/download/pdf/141658782.pdf>
- Kepala BPOM RI. 2011. "Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik". Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Khoiriyah, N.; dan Fatmawati, W. 2018 "Upaya Perlindungan Kualitas Hidup Konsumen melalui Studi Penerapan HACCP pada Penyediaan Pangan di Kantin Rumah Sakit". Semarang: Teknik Industri Universitas Islam Sultan Agung Semarang. <https://ejournal.itn.ac.id/index.php/seniati/article/download/1351/1209/>
- Menkes RI. 2013. "Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 78 Tahun 2013 Tentang Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit". Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- NACMCP (*National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods*), 1993.
- Perdana, W.W. 2018. "Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). Bandung: Teknologi Pangan Universitas Al-Ghifari. <https://jurnal.unsur.ac.id/agroscience/article/download/492/356>
- Prasetyanto, H.; dan Ratri, Y.B. 2018 "Analisis Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Pengolahan Makanan di *Mainkitchen* Hyatt Regency Yogyakarta". Yogyakarta: Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.  
<https://www.amptajurnal.ac.id/index.php/MWS/article/download/264/156>
- Presiden Republik Indonesia. 2019. "Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan". Jakarta: Pemerintah Republik Indonesia.
- Rachmadia, N.D.; Handayani, N.; dan Adi, A.C. 2018 "Penerapan Sistem HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herbal di Divisi Katering Diet PT, Prima

- Citra Nutrindo Surabaya”. Surabaya: Universitas Airlangga. <https://e-journal.unair.ac.id/AMNT/article/download/7833/4602>
- Septiani, P. C.; dan Wulandari, R. A. 2020. “Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Tahun 2018”. Depok: Departemen Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Indonesia. <https://journal.fkm.ui.ac.id/kesling/article/view/3777>
- Suherman, Abdurahman, dkk. 2021. “Identifikasi HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada UKM Amplang Ikan Bandeng di Kalimantan”. Semarang: Universitas Diponegoro. <https://jurnal.yudharta.ac.id/v2/index.php/Teknologi-Pangan/article/view/2130/1773>

