

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). 2012. *Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga HK.03.1.23.04.12.2205/ 2012*. Jakarta : BPOM.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). 2012. *Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Pangan Industri Rumah Tangga HK.03.1.23.04.12.2206/ 2012*. Jakarta : BPOM.
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan (BPOM). 2012. *Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga HK.03.1.23.04.12.2207/ 2012*. Jakarta : BPOM.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01.2974-1996 Mi Kering*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01.2997-1996 Tepung Singkong*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia (SNI) 01.3751-2006 Tepung terigu sebagai bahan makanan*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Standar Nasional Indonesia (SNI) CAC/ RCP 1:2011 Rekomendasi Nasional Kode Praktis – Prinsip Umum Higiene Pangan (CAC/ RCP 1-1969, Rev. 4-2003, IDT)*. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- [CAC] Codex Alimentarius Commission. 1997. *Hazard Analysis and Critical Control System and Guidelines for Its Application. Alinorm 97/13A*. Rome : Codex Alimentarius Commission.
- [CAC] Codex Alimentarius Commission. 2003. *Recommended International Code of Practice : General Principles of Food Hygiene. CAC/RCP 1-1969, Rev.4-2003*. Rome : Codex Alimentarius Commission.

- David, W., & Djamaris, A.R. (2018). *Metode Statistik Untuk Ilmu dan Teknologi Pangan*. Jakarta : Universitas Bakrie.
- FAO/WHO. (2006). *Guidance to governments on the application of HACCP in small and/or less-developed food businesses*.
- Hilman, M. S., & Ikatrinasari, Z.F. (2014). Faktor-faktor yang mempengaruhi efektifitas penerapan sistem HACCP. *Jurnal Standardisasi Volume 16 Nomor 3*, 223-234.
- [KAN] Komite Akreditasi Nasional. 2017. *Persyaratan Tambahan Bagi Lembaga Sertifikasi Sistem HACCP dan Lembaga Sertifikasi Sistem Manajemen Keamanan Pangan DPLS 05 Rev. 5*. Jakarta : Komite Akreditasi Nasional.
- Kushwah, A., & Kumar, R. (2017). HACCP - Its Need And Practices. *Acta Chemica Malaysia*, 1(2) : 01-05.
- Menteri Kesehatan. 2010. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum*. Jakarta : Menteri Kesehatan.
- Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia. 2012. *Undang-undang Republik Indonesia No. 18/ 2012 tentang Pangan*. Jakarta : Menteri Hukum dan HAM.
- Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia. 2019. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 86/ 2019 tentang Keamanan Pangan*. Jakarta : Menteri Hukum dan HAM.
- Mortimore, Sara & Wallace, C. (2001). *Food Industry Briefing Series : HACCP* (pp. 11, 17). Oxon : Blackwell Science, Ltd., p.11&17.
- Perdana, W. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience Vol. 8 No. 2*, 231-266.

Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung : CV. Alfabeta. p.137-146.

Sudiby, A. (2008). *Penyiapan Kelayakan Persyaratan Dasar dan Penyusunan Rencana HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Untuk Produksi Mi Kering Pada PT. Kuala Pangan di Citeureup Bogor*. (Thesis). Bogor : Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.

Teves, K., Teves, J., & Teves, A. (2015). *HACCP Certification : Analysis of Philippines Small-Scale Food Manufacturing Companies. Paper presented at International Conference of Trends in Economics, Humanities and Management (ICTEHM'15), 77-80.*