

DAFTAR PUSTAKA

- Ahriana, E. (2023). Analisis *good manufacturing practices* (GMP) di umkm titan88 roti, Pondok Aren, Kota Tangerang Selatan (*Bachelor's thesis*, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Andika, N. (2023). Evaluasi Sistem Keamanan Pangan Berbasis HACCP dalam Produk Mini Jelly PT XYZ. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor: Bogor.
- Arief, R. (2016). Peran Audit Internal atas Kualitas Pemeriksaan Laporan Keuangan yang Dilakukan oleh Audit Eksternal pada Sebuah Perusahaan. *Jurnal Ekonomi* vol 7(1).
- Arlita, Y. (2014). Identifikasi bakteri *Escherichia coli* dan *Salmonella sp.* pada makanan jajanan bakso tusuk di Kota Manado. *eBiomedik*, 2(1).
- Bakara, V. F. S. (2014). Analisis Bakteri *Salmonella sp.* pada Daging Ayam Potong yang Dipasarkan pada Pasar Tradisional dan Pasar Modern Di Kota Medan: *Analysis of Bacteria Salmonella sp. on Broiler Meat in Traditional and Modern Market in Medan*. *Jurnal Peternakan Integratif*, 3(1), 71-83.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor 13 Tahun 2019 tentang Cemarkan Mikroba dalam Pangan Olahan. Jakarta (ID): BPOM.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2018). Standar Nasional Indonesia SNI 2980:2018 tentang Keju Olahan. Jakarta (ID): BSN
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional. (2021). Standar Nasional Indonesia SNI CXC 1:1969 tentang Prinsip Umum Higiene Pangan. Jakarta (ID): BSN
- Chlebic, A and Śliżewska, K. (2018). *Campylobacteriosis, salmonellosis*,

- yersiniosis, and listeriosis as zoonotic foodborne diseases: a review. International Journal of Environmental Research and Public Health.* vol 15(5): 1–28.
- Devy, Silvianingrum. (2011). Sifat Organoleptik Kue Semprong Substitusi Tepung Ubi Jalar dengan Persentase yang Berbeda. Tugas Akhir. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Malang.
- Dewi, A. A. C. (2024). Pemantauan *Hazard Analysis And Critical Control Points* (HACCP) Pada Roti Tawar Di UPA TEFA Bakery & Coffee Politeknik Negeri Jember.
- Duport, C., Rousset, L., Alpha-Bazin, B., & Armengaud, J. (2020). *Bacillus cereus decreases NHE and CLO exotoxin synthesis to maintain appropriate proteome dynamics during growth at low temperature. Toxins*, 12(10), 645.
- Farahita, Y. (2024). Analisis Dampak Penerapan *Hazard Analysis And Critical Control Point* (HACCP) Terhadap Jaminan Mutu Dan Keamanan Produk Perikanan (Telaah Pustaka). Jurnal Serambi Engineering, 9(4).
- Fatiqin, A., Novita, R., & Apriani, I. (2019). Pengujian *Salmonella* dengan menggunakan media ssa dan *E. coli* menggunakan media EMBA pada bahan pangan. *Indobiosains*.
- Fernanda, A. R., & Setijawan, I. (2025). Audit Operasional dan Pengendalian Internal pada Efisiensi dan Efektifitas Produksi (Studi Kasus pada CV. XYZ). Jurnal Ilmiah Sultan Agung, 4(2), 180-199.
- Jelita, K. M. (2022). TA: Kualitas Mikrobiologis Pada Roti Retur Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan Roti Kering Di CV Roti Permata (*Doctoral dissertation*, Politeknik Negeri Lampung).
- Keamanan Pangan, C. C. P. (2020). Penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) pada Proses Produksi Suklat *Mocachino* dan *Choco Granule* di PT Mayora Indah Tbk. Teknik Industri, 1.

- [Kemenperin] Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (2010). Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Jakarta (ID): Kemenperin RI.
- Koswara, S. (2009). HACCP dan Penerapannya pada Produk Bakeri.
- Mahato S. (2019). *Relationship of sanitation parameters with microbial diversity and load in raw meat from the outlets of the metropolitan city Biratnagar, Nepal*. *International Journal of Microbiology*. 2019:1–17.
- Majowicz, SE., Musto, J., Scallan, E., Angulo, FJ., Kirk, M., O'Brien, SJ., Jones, TF., Fazil, A., and Hoekstra, RM. (2010). *The global burden of nontyphoidal Salmonella gastroenteritis*. *Clinical Infectious Diseases*. vol 50(6): 882–889.
- Misnawati, M., Ratnawati, R., & Kasmi, M. (2022). Sistem Pendistribusian Produk Ikan Sarden di PT Sarana Tani Pratama, Jembrana Bali. *Journal of Applied Agribusiness and Agrotechnology*, 1(1), 55-64.
- Muna, F., & Khariri, K. (2020). Bakteri patogen penyebab *foodborne disease*. *In Prosiding Seminar Nasional Biologi* (Vol. 6, No. 1, pp. 74-79).
- Nurmila, I. O., & Kusdiyantini, E. (2018). Analisis cemaran *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella sp.* pada makanan ringan. *Berkala Bioteknologi*, 1(1).
- Palupi, F. H., Noviyati, T. D., & Ribhi, A. A. (2023). Sosialisasi Penyuluhan Keamanan Pangan Pada Umkm. *Jurnal Pengabdian Kolaborasi dan Inovasi IPTEKS*, 1(4), 361-368.
- Putri, A. M., & Kurnia, P. (2018). Identifikasi keberadaan bakteri coliform dan total mikroba dalam es dung-dung di sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 41.
- Putri, T. (2014). Pengendalian suhu pada sistem pasteurisasi telur cair berbasis PLC (*Programmable Logic Controller*) siemens simatic S7-

200 dan HMI (*Human Machine Interface*) simatic HMI panel
(*Doctoral dissertation*, Universitas Brawijaya).

- Rukmana, J., Taufik, Y., Salam, W. Q., Latuconsina, N. F., & Rizki, F. (2023). Kajian HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pada Proses Produksi Tahu Susu. *Communnity Development Journal*, 4(4), 7189-7197.
- Suharman, T. H. P. (2020). Bahan ajar mata kuliah mikrobiologi umum.
- Uller, M. E., Sumual, M. F., & Nurali, E. (2017, July). Karakteristik fisikokimia kue semprong dari campuran tepung pisang goroho (*Musa acuminata*, *L*) dan tepung sagu (*Metroxylon sago*, *Rottb*). In *Cocos* (Vol. 1, No. 5).
- UTARI, S. (2016). Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) pada Produksi Surimi Beku Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*) Di PT Bintang Karya Laut Rembang, Jawa Tengah.
- Wijaya, A. F., & Destiawan, R. A. (2020). Media Alternatif Tepung Terigu Tinggi Protein Untuk Pertumbuhan Jamur *Escherichia coli*. *Jurnal Kesehatan*, 8(2), 130-135.