

DAFTAR PUSTAKA

- Abiad, M. G., Kanaan, A., El Hage, J., & El Osta, N. (2022). Heat resistance of *Staphylococcus aureus*, *Salmonella* sp., and *Escherichia coli* isolated from frequently consumed foods in the Lebanese market. *International Journal of Food Properties*, 25(1),
- Al Qalam, H., Zainal, I., & Setyawati, N. F. (2025). Analisis penerapan higiene sanitasi pangan di café. *Jurnal Identifikasi K3*, 11(1).
- Akbar, K. M., Suyatma, N. E., & Nurtama B. (2025). Pengaruh Fluktuasi Suhu Penyimpanan Beku terhadap Perubahan Mutu *Pre-baked* Kroisan dan Produk Akhir. *Jurnal Mutu Pangan*. 12(1). 57-65.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). 2022. *SNI CXC 1-1969-2022: Prinsip Umum Higiene Pangan*. Jakarta: BSN.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 21 Tahun 2019 tentang Program Manajemen Risiko Keamanan pangan di Industri Pangan..* Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2023). *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 23 Tahun 2023 tentang Registrasi Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM RI.
- Bachmida, E. A., & Afni, N. (2025). *Manfaat dan Hambatan Penerapan HACCP pada UMKM Produk Pangan di Indonesia*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 3(2), 14–33.
- Chattaway, M. A., Dallman, T. J., Gentle, A., Wright, M. J., Longdon, B., Ashton, P. M., Jenkins, C., & Grant, K. A. (2022). Levels and genotypes of *Salmonella* in frozen ready-to-cook chicken products. *International Journal of Food Microbiology*, 369, 109609.
- Codex Alimentarius Commission. (2020). *General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969, Rev. 2020)*. FAO/WHO.
- Codex Alimentarius Commission. 2022. *General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969, Rev. 2022)*.
- Hidayati, R., Kusumaningrum, H. D., & Rahayu, W. P. (2021). Analisis cemaran mikrobiologi pada pangan olahan berbasis daging. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(2), 123–130.

- Hidayat, A. S., & Nurhayati. (2018). *Penerapan Sistem Manajemen Keamanan Pangan (HACCP) pada UMKM Pangan*. Jurnal Standardisasi.
- Jannah, S., Yulianti, N., & Hendrarini, H. (2022). *Hazard Analysis And Critical Control Point dalam Menjaga Mutu Produk Kopi Robusta CV. Kopi Citarasa Persada*. *Jurnal Pendidikan dan Konseling*. Vol 4.
- Kurniaditya, V. H., Rizkaprillisa, W., Ni, J. C., Salsabilla, & Aristawati, T. B. (2024). Pengembangan sistem HACCP untuk Meningkatkan Standar Keamanan Pangan di UMKM PS MAS: Studi pada Produk Abon Sapi. *Science Technology and Management Journal*. 5(2). 107-113.
- Kurniawan, D., Riyanto, A., Budiana, T. A., Nugrahaeni, D. N., & Mauliku, N. E. (2024). Efektivitas edukasi keamanan pangan untuk meningkatkan praktik pada UMKM tahu di Wilayah Puskesmas Cibuntu Kota Bandung. *Jurnal Ilmu Kesehatan Bhakti Husada: Health Sciences Journal*, 15(01), 94-101.
- Lesmana, A., Uzwatania, F., & Ginantaka, A. (2024). Determination of Critical Control Points (CCP) in The Meatball Production Process at PT XYZ. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 4(1), 32–48
- Maerani, M., & Ghaffar, M. (2024). Evaluasi penerapan SSOP pada industri pangan. *Jurnal Teknologi dan Hasil Pertanian*, 19(1).
- Muhandri, T., & Kadarisman, D. (2018). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.
- Muncke, J., et al. (2020). Impacts of food contact chemicals on human health: A consensus statement. *Environmental Health*, 19(1), 25.
- Neni, M. & Jayanti, H. (2020). Pendampingan dan Pengembangan Kewirausahaan Mahasiswa Pada Produk *Miss Bitterballen* (Kroket Belanda). *Jurnal Buletin Al-Ribaath*. 17. 152. 10.29406/br.v17i2.2536.
- Novita. (2022). Pelatihan Pembuatan Produk *Frozen Food* pada Kelompok Usaha Bersama. *Jurnal Pengabdian Kompetitif*, 1(1), 9–17.
- Pamungkas, E. T. G. D., & Putra, M. H. R. (2023). Analisis bahaya dan penetapan titik kendali kritis produksi jipang beras di PT XYZ. *Jurnal Pangan dan Gizi*. 15(2), 85-97.
- Prayitno, S. A., & Tjiptaningdyah, R. (2018). Penerapan 12 Tahapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) sebagai Sistem Keamanan Pangan pada Produk Udang (Panko Ebi). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(2), 100–112.
- Rahayu, W. P., Nurwitri, C. C., & Wulandari, N. (2018). *Mikrobiologi pangan*. IPB Press.

- Roy, R. K., Majumder, T. R., & Barman, N. C. (2022). *Microbial profile of ready-to-cook frozen food items sold in Dhaka City. Food Science and Human Wellness*. 289-296.
- Rizkina, D., & Jumiono, A. (2026). Penerapan Keamanan dan Sambal Pangan pada Produksi Nugget dengan Metode HACCP. *Agritek: Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan*, 6(2), 164-167.
- Rukmana, J., Taufik, Y., Salam, w. Q., Latuconsina, N. F., & Rizki, F. (2023). Kajian HACCP pada Proses Produksi Tahu Susu. *Community Development Journal*, 4(2).
- Sant'Ana, A. S., Barbosa, M. S., Destro, M. T., Landgraf, M., & Franco, B. D. G. M. (2012). Growth potential of *Salmonella spp.* and *Listeria monocytogenes* in ready-to-eat foods. *Food Control*, 27(2), 335–339.
- Sari, D. P., & Yuliana, N. D. (2020). Pengaruh perlakuan panas terhadap kualitas mikrobiologis produk pangan olahan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 115–122.
- Sugiyono. (2017). *Metode penelitian kualitatif, kuantitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- SNI CAC/RCP 1:2011, Rekomendasi Nasional Kode Praktis - Prinsip umum higiene pangan, BSN, Jakarta.
- Suryana, S., & Nada, L. Q. (2024). Inovasi bitterballen dengan vegetable oatmeal bitterballen untuk menambah variasi menu di Dapoer Marclip. *Gemawisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 21(1).
- Triawati, K. (2022). Kroket past and present culinary modifications and innovations of the people of Palu City. *Gastronary*, 1(1), 58–66.
- Vatria, B. (2022). Review: Penerapan Sistim *Analysis and Critical Control Point* (HACCP) Sebagai Jaminan Mutu dan Keamanan Pangan Hasil Perikanan. *MANFISH JOURNAL*, 3(1), 104–113.
- Wahyuni, S., Luqmanoro, L., Yuliana, L., & Purba, F. (2023). Analisis penerapan *HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT* (HACCP) pada produksi makanan di CV Nikmat Katering Balikpapan. *Jurnal Identifikasi*. 9(1): 774-781.
- Wulandari, U., Prayitno, S. A., & Agustin, M. (2021). Pemanfaatan ikan bandeng sebagai bahan dasar dalam pembuatan bitterballen ikan. *ASAWIKA: Media Sosialisasi Abdimas Widya Karya*, 3(2).
- Winarno, F. G., & Surono, I. S. (2015). *Good Manufacturing Practices (GMP) Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.
- Yasin, I. A., Fuji, I., Uenaka, A., & Tomita, K. (2025). Penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Points* (HACCP) dalam Sistem Sanitasi Penanganan Ikan Tuna Segar. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*. 4(1). 1-7.

Yollanda, H. D. (2023). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada industri pangan. *Media Gizi Kesmas*, 12(1), 398–409.