

Daftar Pustaka

- Adiwena, M., Rahim, A., Guruh, M., & Munandar, A. 2022. *Pengendalian Hama Ramah Lingkungan di Wilayah Tanjung Selor*. 7(4), 901–909. <https://doi.org/10.30653/002.202274.182>
- Agustina Dwi Astuti, I., Asep Sumarni, R., & Budi Bhakti, Y. 2018. Penggunaan Video Based Laboratory (VBL) dalam Menentukan Nilai Modulus Elastisitas Penggaris Aluminium. *Unnes Physics Education Journal*, 7(1), 91–96. <http://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/upej>
- Anista, T. 2020. *Analisis Pengelolaan Persediaan Bahan Baku untuk Meningkatkan Produksi guna Memenuhi Permintaan Konsumen pada UD Nanda Putri Srengat Blitar*. 92–103.
- Apiliani, I. W., Balikpapan, U., & Timur, K. 2021. *Analisis Pengelolaan Penyimpanan Bahan Baku*. 7(2), 499–504.
- Atmoko, T. P. H. 2017. *Peningkatan Higiene Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan Dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang*. 8(1), 1–9.
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2012. *Peraturan BPOM Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2017. *Kinerja Badan Pengawas Obat dan Makanan Dalam Angka Triwulan III Tahun 2017*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2018. *Peraturan BPOM Nomer 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga* Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan
- Badan Pengawas Obat Dan Makanan. 2022. *Peraturan BPOM Nomer HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan (<https://tinyurl.com/RegulasiSistemKeamananPangan>)
- Crema M., & Verbano C. 2013. *Guidelines for Overcoming Hospital Managerial Challenges: A Systematic Literature Review*. Therapeutics and clinical risk management. 2013;9:427.
- Dewi, H., Maryam, M., & Sutiarno, D. 2018. Analisa Produk Cacat Menggunakan Metode Peta Kendali P dan Root Cause Analysis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 10–18. <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i2.178>
- Dewianawati, D., Ekonomi, F., Mayjen, U., & Mojokerto, S. 2020. *Penarikan merek produk: efek industri, strategi penarikan dan bahaya pada kekayaan pemegang saham*. 521–535.

- Ding SH., Muhammad NA., Zulkurnaini NH., Khaider AN., & Kamaruddin S. 2013. *Production System Improvement by Integration of FMEA with 5-WHYS Analysis*. In *Advanced Materials Research*. 2013: 748;1203-1207
- Handayani, S. 2015. *Manajemen pengelolaan limbah industri*. 19, 143–149.
- Hermawan Thaheer. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points)*. Penerbit Bumi Aksara.
- Kementerian Perindustrian RI. 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Jakarta (<https://tinyurl.com/RegulasiSistemKeamananPangan>)
- Lawley, R., L. Curtis., & J. Davis., 2008. *The Food Safety Hazard Guidebook*. RSC Publishing. Cambridge
- Lestari, T. R. P. 2020. Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Mea, J. I. 2020. *JIMEA | Jurnal Ilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi) Vol. 4 No. 1, 2020*. 4(1), 200–207
- Muchsam, Y., Falahah, & Saputro, G. I. 2011. Penerapan Gap Analysis Pada Pengembangan Sistem Pendukung. *Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Informasi, 2011*(September 2020), A-94-A-100.
- Mulyawan, I. B., Handayani, B. R., Dipokusumo, B., & Siska, A. 2019. *Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning The Effect of Packaging Technique and Types of Packaging on the Quality and Shelf Life Bahan dan Alat*. 464–475.
- Nurchahyo, R. J. 2015. Keterkaitan Visi, Misi, Dan Values Terhadap Kinerja Karyawan Perusahaan Kulit “Dwi Jaya.” *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 87–94.
- Nurdiansyah. 2010. *Evaluasi Aplikasi GMP dan SSOP serta Penyusunan Haccp Plan pada Produksi Yoghurt Drink di PT Indolakto Factory Pandaan , Pasuruan*. 156.
- Pritanova P, R., Muhandri, T., & Nurjanah, S. 2020. Karakteristik dan Pemenuhan CPPOB Pelaku UMKM Online Produk Olahan Beku Daging Sapi dan Ayam di DKI Jakarta. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 8(3), 102–108. <https://doi.org/10.29244/jipthp.8.3.102-108>
- Pritanova P, R., Muhandri, T., & Nurjanah, S. 2020. Karakteristik dan Pemenuhan CPPOB Pelaku UMKM Online Produk Olahan Beku Daging

- Sapi dan Ayam di DKI Jakarta. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 8(3), 102–108. <https://doi.org/10.29244/jipthp.8.3.102-108>
- Republik, I. 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia No 75 Tahun 2010*. 2008, 1 of 4.
- Ristyanti, E., & Masithah, E. D. 2021. Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(1), 1–17. <https://e-journal.unair.ac.id/JMCS/article/view/25603>
- Ronney, J.J. and Heuvel, L.N.V. 2004. *Root Cause Analysis For Beginners*.
- Rorong, J. A., & Wiesje, F. W. 2020. Keracunan Makanan Oleh Mikroba. *Techno Science Journal*, 2(2), 47–60.
- Septian, J., & Pertanian, F. T. 2014. *Pengetahuan Pelabelan Produsen Industri Rumah Tangga Pangan di Kota Bogor*. 1(2), 145–150.
- Sondalini M. 2013. *Understanding How to Use The 5-Whys For Root Cause Analysis*. Plant, Equipment and Reliability Improvement. 2013;1.
- Sunaryo, E., Prasetya, A., & Mardiah. 2020. Kajian Detailed Engineering Design (Ded) Pabrik Dan Studi Kelayakan Produk Milky Jelly Dengan Pendekatan Keamanan Pangan Di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2(1), 1–9.
- Susendi, N., Suparman, A., & Sopyan, I. 2021. Kajian Metode Root Cause Analysis yang Digunakan dalam Manajemen Risiko di Industri Farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6(4), 310.
- Wahyuni, H. C., & Sumarmi, W. 2018. Pengukuran Risiko Keamanan Pangan Pada Sistem Rantai Pasok Ikan Segar. *J@ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, 13(1), 37. <https://doi.org/10.14710/jati.13.1.37-44>
- Wahyuningsih, S., & Sulistiyorini, D. 2022. *Penilaian Sarana Produksi Pangan Di Industri Rumah Tangga Dapur Eny Kota Depok Tahun 2021*. 16(1), 9–16.
- Winarno, F.G., & Surono,. 2004. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press