

DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. Badan Standarisasi. 1996. Standar Nasional Indonesia. No 01-4320- 1996.Syarat Mutu Minuman Serbuk. Jakarta: 3-10
- [CAC] Codex Alimentarius Commission. 2003. General Principles of Food Hygiene CAC/RCP 1-1969. Rev. 4-2003. CAC, Rome.
- [PerkaBPOM] Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2016. PerKaBPOM RI No. 21 Tahun 2016 Tentang Perisa. https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerKa_BPOM_Nomor_22_Tahun_2016_Tentang_Perisa.pdf [Diakses pada 26 Januari 2023]
- Afrizal, A. 2019. Pengaruh Pemberian Susu Bubuk Skim Terhadap Kualitas Dadih Susu Kambing. *Jurnal Ilmiah Fillia Cendekia*, 4(2), 88-94.
- Akbar M, Andino M. 2014. Sistem pendukung keputusan pemberhentian hubungan kerja dengan metode ahp. *Jurnal Sistem Informasi STMIK Pringsewu Lampung*. 1(1): 379-386
- Alfa M, Sri M, Ferdy R. 2016. Faktor-faktor yang mempengaruhi pemutusan hubungan kerja karyawan pada PT. PLN (Persero) Rayon Manado Utara. *Jurnal Ilmiah Fokus Ekonomi*. 4(1): 261-271
- Alfadila R, R. Baskara KA, Siswanti. 2020. Pengaruh pemanis terhadap mutu fisik, kimia, dan sensoris es krim sari kedelai jeruk manis (citrus sinensis). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 13(1): 1-11
- Alli, I. 2004. *Food Quality Assurance: Principles and Practices*. Florida: CRC Press.
- Andarmoyo, S. dan Isroin, L. 2012. *Personal Hygiene*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Andimulia, B. A. dan Astuti. 2009. Business Powdered Beverages. *Food Review Indonesia* vol 4 no 2.
- Arini, L. D. D. 2017. Faktor-Faktor Penyebab dan Karakteristik Makanan Kadaluarsa yang Berdampak Buruk pada Kesehatan Masyarakat. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 2 (1).
- Arrozi F, Ketut S. 2018. Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi lama mencari kerja bagi tenaga kerja terdidik di Kota Denpasar. *Jurnal Ekonomi Pembangunan Universitas Udayana*. 7(12): 2732-2763
- Astawan, M. 2005. *Proses UHT: Upaya Penyelamatan Gizi pada Susu*. Gramedia. Pustaka Utama, Jakarta.
- Aviani V. 2012. Penggunaan Rumput Laut Sebagai Stabilizer Es Krim Susu Sari Kedelai. *Teknologi Kejuruan*, Vol. 35(1): 103-114

- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2007. RSNi 01-2705-2005 Udag Beku. Jakarta: Dewan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional : SNI.2011. Gula Kristal-Bagian 2: Rafinasi(*Refined Sugar*) No. 3140.2:2011. Jakarta : 3
- Basalin, U. 2019. Ekonomi Politik Gula. Jakarta: Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Bing, A. A dan Astuti, S. 2009. Bisnis Powdered Beverages di Indonesia. *Food Review Indonesia*, 4(2): 21-23.
- Biomi, A. A. 2022. Gambaran Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Tingkat Keracunan Petugas *Pest Control* di Denpasar. *Prepotif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 6(1) : 841-847.
- Brahmantyoko, S. M. 2008. Harmonisasi Sistem Jaminan Mutu ISO 9001:2000 dan Sistem HACCP ke dalam Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2005 di PT Indoeskrim Dairy Food. *Tesis*. Bogor: Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor.
- Brown, A. 2000. *Understanding Food: Principles and Preparation*. USA: Wadsworth.
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet, G.H. and Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI- Press
- Cappuccino, J. G., dan Sherman, N. 2014. *Manual Laboratorium Biologi*. Jakarta: EGC.
- Chandra, B. 2012. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.
- Citraresmi, Putri . 2019. Penerapan hazard analysis and critical control point (haccp) pada proses produksi wafer roll. *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*. 24(1): 1-14
- Codex Alimentarius Commision [CAC], 2009. *Food Hygiene Basic Texts*, 4th Edition. Rome : FAO-WHO.
- Codex Alimentarius Commision, 1997. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Applocation*. Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3. Rome : FAO.
- Corlett, D. A. 2013. *Overview of Biological, Chemical, and Physical Hazard*. New York : Chapman and Hall.
- Darmono. 1995. *Logam dalam Sistem Biologi Makhluk Hidup*. Jakarta : Universitas Indonesia Press
- Daulay, S.S. 2011. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan*. Diakses dari (ebookpangan.com).
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2010. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/MENKES/PER/IV/2010 tentang Persyaratan Kualitas Air Minum*. Jakarta: Depkes RI.

- Dewanti, R. 2013. HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan. Jakarta : PT. Dian Rakyat.
- Dian, I. 2018. Analisis Bahaya dan Titik Kritis (HACCP) pada Ayam Bumbu Bali di Aerofood ACS Balikpapan. 150309282894_2018, 1-42.
- Ditjen Pengawasan Obat dan Makanan.1996. Pedoman Umum HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). Jakarta : Ditjen POM, Departemen Kesehatan.
- Drosinos, H. E., dan Siana, P. 2007. HACCP in the Cheese Manufacturing Process, a Case Study. *Food Safety - A Practical and Case Study Approach*, (2): 91– 111.
- Edowai, D. N., dan Boiratan, C. 2021. Kinerja Mesin Ekstraksi Pati Sagu Tipe Vertikal Stirrer Rotary Blade menggunakan Saringan 100 mesh pada berbagai Durasi Waktu Ekstraksi. *Agritechnology*, 3(1):1-9.
- Ermawati, E. 2019. Pendampingan Peranan dan Fungsi Kemasan Produk dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor. *Empowerment Society*, 2(2) :15-22.
- Fadro, Efendi R; dan Restuhadi F. 2015. Pengaruh Penambahan Susu Skim dalam Pembuatan Minuman Probiotik Susu Jagung (*Zea mays L.*) Menggunakan Kultur *Lactobacillus acidophilus*. SAGU, Vol 14(2). 28-36.
- Fakhmi, A., Rahman, A., & Riawati, L. (2013). Desain sistem keamanan pangan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada proses produksi gula pg. kebon agung malang. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Sistem Industri*, 2(6), 131682.
- Farzanmehr, H. and Abbasi, S. 2009. *Effect of Inulin and Bulking Agent on Some of Milk Chocolate*, Tarbiat Modares University, pp. 536–553.
- Gaupy, P., Hugues, M., Bovini, P dan Amiot, J.M.(1999). Antioxidant composition and activity of barley (*Hordeum vulgare*) and malt extracts and of isolated phenolic compounds, *Ijournal of science of Food and Agriculture*, Vol 79, pp. 1625-1634.
- Goff, H. D and Hartel R. W. 2013. *Ice Cream*; Seventh Edition. London: Springer.
- Hadi, Abdul, & Siratunnisa, Nadia, 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul. *Jurnal Action. Aceh Nutritional Journal*. Vol. 1 No. 2.
- Hakim, L. 2013. Penambahan Gum Guar pada Pembuatan Es krim Instan Ditinjau dari Viskositas, Overrun dan Kecepatan Meleleh (*Doctoral dissertation*, Universitas Brawijaya)
- Hariyadi, P. 2011. *Mixing Technology*. <https://www.foodreview.co.id/blog-56438-Mixing-Technology.html> [Diakses pada 30 Januari 2023].
- HeavyPack. 2018. Cara Kerja Mesin Piston *Filling*. <https://www.heavypack.id/blog/cara-kerja-mesin-piston-filling> [Diakses pada 02 Februari 2023]

- Hermansyah, M., Pratikto, R., Soenoko, N.W., dan Setyanto. 2013. *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP)*. *Jurnal Jemis*. 1(1): 14-20.
- Horax M, I Nyoman S. 2018. Analisis bahaya dengan metode haccp pada produksi pakan ayam petelur di pt x. *Jurnal Titra*. 6(2): 293-300
- Hugot, E. 1960. *Hand Book of Cane Sugar Engineering*. Amsterdam: Elsevier Publising Company.
- Huss, H. H. Ababoutch L, and Gram L. 2004. *Assessment and Management of Seafood Safety and Quality*. Roma : FAO.
- Iqbal, P. 2013. Tes TPA Online. <http://iqbalparabi.com/tes-tpa-online/> [Diakses pada 29 Januari 2023]
- Irawan, M. A. 2007. Cairan Tubuh, Elektrolit & Mineral. *Sports Science Brief*. (1) 1.
- Kamboj, S., Gupta, N., Bandral, J. D., Gandotra, G., & Anjum, N. (2020). Food safety and hygiene: a review. *International Journal of Chemical Studies*, 8(2), 358-368.
- Kelly, G., Mahony, J., Kelly, A., Callaghan, D. 2016. Water Sorption and Diffusion Properties of Spray-Dried Dairy Powders Containing Intact and Hydrolysed Whey Protein. *J.LWT-Food Sci & Tech*, 68: 119-126.
- Khalil dan Suryahadi. 1997. Pengawasan Mutu dalam Industri Pakan Ternak. *Majalah Poultry Indonesia Edisi 213 (November)*: 45-62.
- Kohilavani, Zzaman W, Febrianto NA, Zakariya NS. 2013. Embedding islamic dietary requirements into haccp approach. *Food Control Journal*. 1(1): 34-608
- Koswara, S. 2006. Manajemen Pengendalian Hama Dalam Industri Pangan. eBookPangan.com. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp>. Diakses 14 Mei 2023.
- Legowo, A. M dan Nurwantoro. 2004. *Analisis Pangan*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Li, M., Zhu, K.X., Amza, T., Guo, X.N., and Zhou, H.M. 2016. Quality Characteristics, Structural Changes, and Storage Stability of Semi-Dried Noodles Induced by Moderate Dehydration Understanding the Quality Changes in Semi-Dried Noodles. *Food Chem*, 194:797-804
- Lubis, A.H. 2012. Pencampuran Bahan Kimia (*Mixing Process*). <http://ahmadhusnilubis.blogspot.com/2022/14/02/pencampuran-bahan-kimiamixing-process.html> [Diakses pada 29 Januari 2023]
- Lukman, D. W. 2001. *Good Manufacturing Practies*. Makalah *Training Penerapan HACCP*. Bogor : Ditjen Bina Produksi-Deptan Kerjasama dengan FKH IPB.
- Maflahah, I. 2012. Desain Kemasan Makanan Tradisional Madura dalam Rangka Pengembangan IKM. *Jurnal Agrointek*. *Teknologi Industri Pertanian*, 6(2): 118-122.

- Mangunsong, S. 2000. Kebijakan Pembinaan dan Pengawasan Mutu Hasil Perikanan, Badan Pelatihan Sertifikat Pengolahan Ikan. Jakarta: Direktorat Jenderal Perikanan.
- Manik, L. E., Najoan, M. E., Rumagit, A. M., dan Sugiarto, B. A. 2013. Rancang Bangun Aplikasi Sistem Pendeteksi Kekeuhan Air menggunakan Mikrokontroler Avr Atmega 8535. *Jurnal Teknik Elektro dan Komputer*, 2(5): 1-6.
- Martínez-Romo, A., González-Mota, R., SotoBernal, J.J., and Rosales-Candelas, I., 2015. Investigating the Degradability of HDPE, LDPE, PE-BIO, and PE-OXO Films under UV-B Radiation. *Journal of Spectroscopy*.
- Meyer, T. A. 2008. Novel Determination of Powder Mixing Qualities and Study of Dry Coated Particles. www.pages.unibas.ch. [Diakses pada 29 Juli 2023].
- Mudjanto, E dan Noor. 2004. Pembuat Aneka Roti. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mulyani, D. R., Dewi, E. N., & Kurniasih, R. A. (2018). Karakteristik es krim dengan penambahan alginat sebagai penstabil. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 6(3), 36-42.
- Munarso, S.J., Muchtadi, D., Fardiaz., D. dan Syarif, R. 2004. Perubahan Sifat Fisikokimia dan Fungsional Tepung Beras akibat Proses Modifikasi Ikatan Silang. *Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian*. IPB : Bogor, 104-110.
- Murdinah dan Ranti, D.2013. Minuman Serbuk Alginat Berkarbonat dengan Flavor Jeruk Lemon. *Prosiding Seminar Nasional Tahunan X Hasil Penelitian Kelautan dan Perikanan Tahun 2013*. Jilid III. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada, 1-8.
- Murwani, S. 2015. Dasar-Dasar Mikrobiologi Veteriner (edisi pertama). Malang: Universitas Brawijaya Press (UB Press).
- Nanda, N. A., Mahfud, A., dan Rantawi, A. B. 2019. Prototype Sistem Otomatisasi Penjernihan Air Eksternal *Water Treatment* Berbasis Arduino Uno dengan Mendeteksi Kadar Keasaman dan Kekeuhan Air di Clarifier Tank. *In Semnastera (Seminar Nasional Teknologi dan Riset Terapan)*, (1) : 105-109.
- Nur Hidayati. 2006. Pemanfaatan Karbon Aktif Pasar Kayu Sengon Putih sebagai Absorben Fe dan Mn dalam Air Sumur. *Skripsi*. Yogyakarta: FMIPA UNY.
- Oksilia, Merynda IS, Eka L. 2012. Karakteristik es krim hasil modifikasi dengan formulasi bubur timun suri (cucumis melo l.) dan sari kedelai. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*. 23(1): 17-22
- Pelley, J. 2018. Plastic Contamination of the Environment: Sources, Fate, Effects, and Solutions. American Chemical Society : 11.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 492 Tahun 2010. 2010. Tentang Persyaratan Kualitas Air minum.
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia. 2008. Pemberlakuan Standar Nasional Indonesia (SNI) Gula Kristal Rafinasi secara Wajib. <https://agro.kemenperin.go.id/files/performance->

[document/SNI%20WAJIB%20Gula%20Kristal%20Rafinasi.pdf](#) [Diakses pada 24 Maret 2023]

- Perdana, W.W. 2018. Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience*, 8(2) : 231-267.
- Pitoyo PNP, I Wayan A, I Made S. 2016. Kinerja pengelolaan limbah hotel peserta proper dan non proper di Kabupaten Badung, ProvinsiB. *Jurnal Ecotrophic*. 10(1): 33-40
- Pokorny, J. (Ed.), 2003. Chapter 1. Antioxidants in food: practical applications, *Reprint. ed, Woodhead publishing in food science and technology*. Woodhead, Cambridge. pp 42- 50.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components Academic Press, Inc.* New York
- Prayitno, S. A., dan Tjiptaningdyah, R. 2018. Penerapan 12 Tahapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) sebagai Sistem Keamanan Pangan Berbasis Produk Perikanan. *Jurnal Agrica*, 11(2) : 79-92.
- Prindiville, E. A., Marshall, R. T., and Heymann, H. (2000). Effect of Milk Fat, Cocoa, Butter, and Whey Protein Fat Replacers on The Sensory Properties of Lowfat and Nonfat Chocolate Ice Cream. *J. Dairy Science* Vol 83(10): 2216-2223.
- Pringgabayu D, Hendriady DK. 2017. Penerapan sistem rekrutmen untuk meningkatkan keterikatan karyawan. *Jurnal Manajemen Maranatha*. 16(2): 133-212
- Purwanto, R.O., B.D. Argo dan M.B. Hermanto. 2013. Pengaruh Komposisi Sirup Glukosa dan Variasi Suhu Pengeringan Terhadap Sifat Fisiko – Kimia dan Inderawi Dodol Rumput Laut (*Eucheuma spinosium*). *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1(1): 1-12.
- Putra, E. S., Sukanto, H., dan Widodo, P. J. 2016. Pengaruh Tekanan Kompaksi *Pressure Sintering* terhadap Ketahanan Impak dan Kekuatan Tarik Limbah Kemasan Aluminium Foil. *Mekanika*, 15(1).
- Putra, E., dan Mubarak, A. 2020. Peran Pemerintah Daerah dalam Pencegahan Pencemaran Air Sungai Akibat Limbah Pabrik di Kecamatan Pancung Soal Kabupaten Pesisir Selatan. *Jurnal Mahasiswa Ilmu Administrasi Publik*, 2(4): 85-93.
- Putra, M. R. 2016. Aplikasi *Censor Load Cell* sebagai Pengukur Berat Serpihan Cangkir Plastik Air Mineral untuk Menonaktifkan Motor AC pada Rancang Bangun Mesin Penghancur Plastik. *Doctoral Dissertation*. Politeknik Negeri Sriwijaya.
- Putri, H.L.R., Hidayati, A., Widyaningsih, T.D., Wijayanti. N., dan Maligan. J.M. (2016). Pengendalian Kualitas Non Dairy Creamer Pada Kondisi Proses Pengeringan Semprot Di PT.Kievit Indonesia. *Skripsi sarjana*. FTP. Universitas Brawijaya, Malang.
- Rahmawati, F. 2013. Pengemasan dan Pelabelan. Materi Pelatihan Kewirausahaan bagi kelompok UPPKS. Disampaikan pada tanggal 9-11 September 2013.

staffnew.uny.ac.id/upload/132296048/pengabdian/pengemasan-dan-pelabelan.pdf. [Diakses pada 26 Januari 2023]

- Ramadhani, D. R. 2013. Perencanaan dan Implementasi *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACC) Plan Produk Herbal Capsule (Studi Kasus di PTLiza Herbal Internasional, Kota Bogor). *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor : Bogor. Hal 10-43.
- Rauf, R. 2013. Sanitasi Pangan dan HACCP. Yogyakarta : Graha Ilmu, 64.
- Republik Indonesia. 2010. Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor PER.08/MEN/VII/2010 tentang Alat Pelindung Diri.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., dan El Kiyat, W. 2018. Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(2) : 167-175.
- Ridwan, M. 2017. Modifikasi Alat *Vacuum Forming* untuk Proses *Shrink Packaging*. *Skripsi*. Yogyakarta : Universitas Islam Indonesia
- Rifa'i A. 2019. Pengaruh komunikasi dan fasilitas kerja terhadap kinerja pegawai pada Kecamatan Sukabumi Kabupaten Sukabumi. *Jurnal Ekonomedia*. 8(1): 1-15
- Rosniati, & Kalsum. (2018). Pengolahan kakao dari biji kakao fermentasi dan tanpa fermentasi sebagai sediaan bahan pangan fungsional. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* Vol.13 , 107-113.
- Rowe, R. C., Sheskey, P., dan Quinn, M. 2006. *Handbook of Pharmaceutical Excipients*, 5th Ed. London : The Pharmaceutical Press.
- Rudiyanto, H. 2016. Kajian *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan Kualitas Mutu pada Wingko berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2) : 148-157.
- Rumere LO, Riane JP, Johny RET. 2014. Pengaruh kompensasi terhadap kinerja karyawan PT. Bank Tabungan Negara (Persero), Tbk, Kantor Cabang Manado. *Jurnal Administrasi Bisnis*. 1(1): 1-6
- Rochman, A. Nurmaydha, and G. R. Pratama, "Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Industri Roti," *Agroindustrial Technol. J.*, vol. 4, no. 1, pp. 53–64
- Sari, P., Utari, E., Praptiningsih, Y., & Maryanto, M. (2015). Karakteristik Kimia-Sensori Dan Stabilitas Polifenol Minuman Cokelat-Rempah. *Jurnal Agroteknologi*, 9(01), 54-66.
- Sateria, A., Yudo, E., Zulfitriyanto, Z., Sugiyarto, S., Melati, R., Saputra, B. E., dan Naufal, I. 2019. Rancang Bangun Mesin Pengayak Pasir untuk Meningkatkan Produktivitas Pengayakan Pasir pada Pekerja Bangunan. *Manutech: Jurnal Teknologi Manufaktur* ,11(1) : 8-13.

- Septiani, H. 2013. Pengaruh Penambahan Susu Skim Pada Proses Pembuatan Feozen Yoghurt Yang Berbahan Dasar Whey Terhadap Total Asam, pH Dan Jumlah Bakteri Asam Laktat. Tugas Akhir. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Setyoko, A. T., dan Kristiningrum, E. 2019. Pengembangan Desain Sistem Keamanan Pangan menggunakan *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* pada UKM Produsen Nugget Ikan. *Jurnal Standardisasi*. <https://doi.org/10.31153/js.v21i1.723>
- Sholihah, F. M. 2016. Teknik Kalibrasi Timbangan Elektronik menggunakan Metode CSIRO. *Jurnal Ilmiah Teknosains*. 2(2).
- Silaen, Ridho Rizky Mulya. 2016. Penetapan Kadar Lemak Pada Kopi Krimer Dalam Kemasan. *Skripsi*. Fakultas Farmasi. Universitas Sumatera Utara, Medan.
- Siliker, J., R. Elliot, A. Baird-Parker, F. Brian, J. Christian, D. Clark and T. Roberts. 1980. *Microbial Ecology of Foods*. New York: Academic Press.
- Singh, S., Ashok, K.G and Amita, V. (2013). Review On-Natural Compounds Used For Antioxidant Activity. *Research Journal of Pharmaceutical, Biological and Chemical Sciences*, Vol 4 (2):936-949
- SOP (Standar Mutu dan Keamanan Produk Es Krim). 2021. SOP (Standar Mutu dan Keamanan Es Krim).
- Stuart, H. 2005. *Essential Microbiology*. West Sussex : John Wiley & Sons Ltd.
- Sudarmaji, S. 2005. Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*). *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1(2).
- Sudibyoy, A. 2008. Penyiapan Kelayakan Persyaratan Dasar dan Penyusunan Rencana HACCP untuk Produksi Mi Kring Pada PT. Kuala Pangan Di Citurup, Bogor. *Thesis*. Sekolah Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor.
- Sugriwan, I., Muntini, M. S., & Pramono, Y. H. 2010. Pemanfaatan *Load Cell CZL601* untuk Pengukuran Derajat Layu pada Pengolahan Teh Hitam. *Jurnal Fisika Flux: FMIPA Universitas Lambung Mangkurat*, 8(1) : 49-58.
- Surono, I. S., Sudibyoy, A., dan Waspodo, P. 2016. Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan. Jakarta: Deepublish.
- Susilorini, T.E dan M. E. Sawitri. 2007. *Produk Olahan Susu*. Penebar Swadaya.
- Syarief. 1989. Pengawasan Bahan Pangan "Aluminium Foil" (Kuliah Tamu). Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Szyrocka JR, Abbase AA. 2020. Quality management and safety of food in haccp system aspect. *Production Engineering Archives*. 26(2): 50-53
- Ta'sya, T. F. 2018. Menejemen Personal *Hygiene* Pekerja pada Produksi Loin Tuna Masak Beku di PT. Blambangan Foodpackers Indonesia. *[PKL]*. Universitas Airlangga Surabaya.

- Tarwaka. 2012. Dasar-Dasar Keselamatan Kerja serta Pencegahan Kecelakaan di Tempat Kerja. Surakarta: Harapan Press.
- Thaheer, H. 2005. Sistem Manajemen HACCP (*Hazard Critical Control Point*). Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Wahyudi. 2013. Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar Nata de Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir. Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah.
- Wardoyo,Paulus. 2001.Strategi Pemasaran. Fakultas Ekonomi Universitas Semarang: Semarang
- Widayat, Heru P., 2013. Perbaikan Mutu Bubuk Kakao Melalui Proses Ekstraksi Lemak dan Alkalisasi. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*.Vol. 5 No. 2
- Winarno, F. G. 2012. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. Bogor : M-Brio Press.
- Yahya, F. A., Soebiyakto, G., dan Ismail, N. R. 2019. Pengaruh Temperatur dan Tekanan terhadap Daya Rekat Aluminium Foil pada Bahan Pengemas Obat. *In Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH)*, 2 (1): 281-286.
- Yamada, K., Miyata, K., Konishi, R., Okada, K., and Tsujii, T. 2015. Molecular Orientation Effect of Heat-Sealed pp Film on Peel Strength and Structure. *Advances in Materials Physics and Chemistry*, 5 (11): 439.
- Yogasuria E. 2009. Sistem Jaminan Mutu Berdasarkan HACCP. Pelatihan Pengenalan HACCP. Departemen Pertanian, Badan Pengembangan SDM Pertanian. Bogor : Balai Besar Pelatihan Pertanian, BBPP.