

DAFTAR PUSTAKA

- Albana, W. 2021. Laporan Kerja Praktek di UMKM Sambal Ikan Asin Butong Sumatera Utara. *Laporan penelitian*. Fakultas Teknik, Universitas Medan Area, Medan.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN).1998.Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-4852- 1998
- Badan Standardisasi Nasional. 2014. Cara penanganan dan pengolahan tuna loin masak beku berdasarkan ketentuan SNI 7968:2014.
- [BRKP] Badan Riset Kelautan dan Perikanan. 2009. Potret dan Strategi Pengembangan Perikanan Tuna, Udang dan Rumput Laut. Jakarta: Badan Riset Kelautan dan Perikanan.
- BSN. 2009,SNI Ikan Asap (SNI 2727.1-2009)
- Codex Alimentarius. 1997. *HACCP System and guidelinesfor its aplication, annex to CACRCP I 1969 page 3 in Codex Alimentarius. Food hygine basic text*. Food and Agricultural Organization of The United Nation World Health Organization, Roma.
- Ebied, N., Elsebaey, E. F., Abass, M., & Abdou, M. S. 2022. A trial for Application of Food Safety Tool (HACCP) on Small Cheese Processing Unit for Reduction of Microbiological and Chemical Contamination. *Egyptian Journal of Veterinary Sciences*, 53(2): 193-208.
- Food Safety System Certification (FSSM). 2019. Guidance Document: ISO 22000Interpretation Version 5. (On-line), <https://www.fssc.com/wp-content/uploads/19.1210-Guidance ISO-22000-Interpretation Version-5.pdf> diakses 14 Februari 2024.
- Hadiwiyoto, S. 1993. Teknologi Hasil Perikanan. Jilid 1. Yogyakarta: Liberty
- Haryanto M, Rauf RA. 2017. Strategi pengembangan usaha sambal ikan roa pada insudtri “Citarasaku” Kelurahan Tinggede Kecamatan Marawola Kabupaten Sigi. *Agrotekbis*. 5(3):369–376
- International Organization for Standardization. 2018. ISO 22000-Food Safety Management Systems Requirements for Any Organization in the Food Chain. ISO Geneva, Switzerland.
- Jackowska, A., Tracz, M., & Anusz, K. 2018. Integrated Approach Across Prerequisite Programmes and Procedures Based on HACCP Principles. *Journal Med Weter*, 74 (4): 219-223219
- Kementrian PerindustrianRI.2010.Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices).Nomor: 75/M-IND/PER/7/2012

- Leuw, G. A., & Widiawan, K. 2017. Parancangan Sistem HACCP dan OPRP di PT. X. *Jurnal Titra*, 5(2): 225-232.
- Mureşan, C. C., Marc, R. A., Jimborean, M., Rusu, I., Mureşan, A., Nistor, A., & Suharoschi, R. 2020. Food Safety System (HACCP) as Quality Checkpoints in A Spin-Off Small- Scale Yogurt Processing Plant.(On-line), Sustainability, <https://doi.org/10.3390/su12229472> diakses 14 Maret 2024.
- Murniyati, S dan Sunarman. 2000. Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan. Kanisius. Jakarta. 220 pp.
- Nur, M. 2009. Pengaruh Cara Pengemasan, Jenis Bahan Pengemas, Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Kimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Sate Bandeng (Chanos chanos). *Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian*, 14 (1): 1-11.
- Pramesti, N.2013.Analisis Persyaratan Dasar dan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dengan Rekomendasi Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas (Studi Kasus: KUD DAU Malang).Skripsi.Universitas Brawijaya,Malang
- Poernomo. 2002. Teknologi Pengolahan Ikan Jilid 1. Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.
- Sri, W. 2009. Pengendalian Mutu Dan Keamanan Pangan Produk Tuna Kaleng (Studi Kasus) PT. Blambangan Foodpackers Indonesia Muncar. Tesis. Magister Manajemen Agribisnis. UPN Veteran. Surabaya
- Widiyastuti, S. 2018. Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP) Rendang (Studi Kasus di Rumah Makan Padang X Kecamatan Pamulang Kota Tangerang Selatan) Tahun 2017. *Tesis*. Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Yulianti, R., Muhlishoh, A., Rosnah., Lusiana, S. A., & Sutrisno, E. 2022. Keamanan dan Ketahanan Pangan. PT. Global Eksekutif Teknologi, Padang.