

DAFTAR PUSTAKA

- Assa, Y. M., Boky, H., & Umboh, J. M. 2019. Higiene Sanitasi Rumah Makan di Kelurahan Sendangan Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa Tahun 2019. *eBiomedik*, 7(2).
- Agroteknologi, J., Tanaman, B., Brassica, S., Pada, L., Tanam, M., Munthe, K., Pane, E., & Panggabean, E. L. 2018. *Agrotekma*. 2(2), 138–151.
- Aisyah, Y., Rasdiansyah, R., & Muhaimin, M. 2014. Pengaruh pemanasan terhadap aktivitas antioksidan pada beberapa jenis sayuran. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 6(2).
- Asiah, N., Nurenik., David, W., & Djaeni, M. 2020. *Teknologi Pascapanen Bahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Asiah, N., Cempaka, L., Ramadhan, K., & Matatula, S. H. 2020. Prinsip dasar penyimpanan pangan pada suhu rendah.
- Aidani, E., Aghamohammadi, B., Akbarian, M., Morshedi, A., Hadidi, M., Ghasemkhani, N., & Akbarian, A. 2014. Effect of chilling, freezing and thawing on meat quality: a review. *International Journal of Biosciences*, 5 (4).
- Badi'ah, R., Odelia, E. M., & Syauqi, A. 2022. Proses Perencanaan dan Pengendalian Persediaan Bahan Baku Produk Chicken Nugget. *EKOMBIS REVIEW: Jurnal Ilmiah Ekonomi dan Bisnis*, 10(S1), 47-58.
- BPOM. 2015. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2015 Tentang Pedoman Cara Ritel Pangan Yang Baik Di Pasar Tradisional.
- Bernando, Faisal Rino, *et al.* 2015. *Industry Update*, Vol. 4. Jakarta: Office of Chief Economist PT. Bank Mandiri (Persero).
- Citraresmi, A. D. P., & Putri, F. P. 2019. Penerapan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) pada Proses Produksi Wafer Roll. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian Vol*, 24(1).
- Cartwright, L. M., & Latifah, D. 2017. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sebagai model kendali dan penjaminan mutu produksi pangan. *invotec*, 6(2).
- Dewi, E. S., El, L. S., Fawwarahly., & Kautsar, R. 2016. Kualitas Mikrobiologis Daging Unggas di RPA dan yang Beredar di Pasaran (Microbiological Aspect of Poultry Meat in the poultry slaughterhouses (RPA) and Traditional Market). *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(3), 379-385.
- Dewayani, Ginza Mutiara. 2016. Penerapan Metode Air Blast Freezing (ABF) pada Pembekuan Ikan Salmon Chum (*Oncorhynchus keta*) di PT. Marine Cipta Agung, Pasuruan, Jawa Timur.
- Dewantara, Y. F., Susanto, P., & Angelina, S. 2022. Pepes Sebagai Identitas Kuliner Khas Desa Walahar Kab. Karawang Jabar. *Jurnal Pesona Hospitality*,

- Euromonitor. 2014. Frozen Processed Food in Indonesia. Diakses pada: 1 September 2015
- Farhandika, G. A., Mulyati, H., & Zahra, N. 2019. Kajian Peningkatan Mutu Sayuran pada CV. Sun Farm Kabupaten Cianjur. *Jurnal Manajemen dan Organisasi*, 10(3), 159-169.
- Fitriyah, D., Ubaidillah, M., & Oktaviani, F. 2020. Analisis kandungan gizi beras dari beberapa galur padi transgenik Pac Nagdong/Ir36. *ARTERI: Jurnal Ilmu Kesehatan*, 1(2), 154-160.
- Gultom, J., Ariani, N., & Sri Aryanti, N. 2019. Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan Terhadap Kualitas Bahan Makanan Di Kitchen Hotel The Patra Resort And Villas Bali. *Jurnal Kepariwisata Dan Hospitalitas*, 3(1), 158-176.
- Hadinata, S. T., & Adriyanto, H. 2019. Tinjauan penyimpanan sistem FIFO pada bahan hewani yang berdampak pada proses pengolahan makanan di morrissey hotel Jakarta. *Emerging Markets: Business and Management Studies Journal*, 6(2), 103-109.
- Iris, P. P. B. M. 2018. Penggunaan Response Surfac Methodology Pada Optimasi. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian Volume*, 15(1), 12-24.
- Hardiansyah, W. 2021. Pepes Sebagai Identitas Kuliner Khas Desa Walahar. Jakarta: Hasil Wawancara Penulis
- Kurniawan, W. 2016. Penentuan Critical Control Point (CCP) dan Pemantauan (Monitoring) pada Sistem Manajemen Hazard Analysis Critical Control Point (Studi Kasus Industri Makanan PT X). Prosiding Semnastek.
- Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga.
- 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. *Tekni Ki Ndustri*, 1.
- Kemenkes RI. 2013. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). Jakarta : Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementrian Kesehatan RI.
- Kemenkes. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011
- Kulon, I. N. K. P. K. C. 2020. Analisis Penerapan Standarisasi Produksi Pangan Olahan yang Baik pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung. *Jurnal Akuatek Vol*, 1(2), 118-125.
- Kusbiantoro, D. 2018. Pemanfaatan Kandungan Metabolit Sekunder pada Tanaman Kunyit dalam Mendukung Peningkatan Pendapatan Masyarakat. *Kultivasi*, 17(1), 544-549.
- Lutfi, M., Argo, B. D., & Hartini, S. 2019. Identifikasi Potensi Bahaya Dan Pemantauan Critical Point, (HACCP) Produk Makanan Penerbangan. *Pro Food*. 5(1): 448-458.

- Makkarennu, A.S. Mahbub, Ridwan. 2020. An Integrated of Business Model Canvas on Prioritizing Strategy: Case Study of Small Scale Nontimber Forest Product (NTFP) Enterprises in Indonesia. *Small-scale Forestry*, 19(4): 1-14.
- Mirontoneng, R., Longdong, I. A., & Lengkey, L. 2019. Kajian mutu wortel (*Daucus carota* L.) terolah minimal yang dikemas secara vakum. In *COCOS* (Vol. 11, No. 4).
- Musdalifah, & Napitupulu, M. 2020. Pengaruh Pupuk Kandang Sapi Dan Pupuk Gandasil B Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Buncis (*Phaseolus vulgaris* L) Varietas Lebat-3. *Jurnal Agrifor*, XIX(1), 99–108.
- Nindyasari, A., Mahmudiono, T., & Sumarmi, S. 2017. Monitoring Proses Pengolahan Makanan Moslem Meal Di PT. Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutrition*, 1(4), 318-330.
- Nur, M. 2013. Kerusakan Selama Pembekuan dan Penyimpanan Beku pada Produk Perikanan
- Perdana, W. W. 2018. Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Jurnal Agrosience*, 8(2), 231-267.
- Purwanti, H. 2021. Pembelajaran Kreatif pada Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental melalui Metode Demonstrasi. *Ideguru: Jurnal Karya Ilmiah Guru*, 6(2), 127-136.
- Phienenda, Y., Susilo, E., & Andreani, F. 2018. Analisa Harapan dan Persepsi Konsumen Terhadap Kualitas Makanan In-Flight Meal Maskapai Penerbangan Garuda Indonesia. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 6(2).
- Prayitno, S. A., & 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.
- Putri, A. A., Nurani, A. S., & Nurhayati, A. 2014. Manfaat Hasil Belajar “Pengetahuan Bahan Makanan” Pada Praktik “Pembuatan Main Course dari Seafood”. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 3(1).
- Sudarmaji, S. 2005. Analisis bahaya dan pengendalian titik kritis (Hazard Analysis Critical Control Point). *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 1(2).
- Srihari, E., Lingganingrum, F. S., Damaiyanti, D., & Fanggih, N. 2017. Ekstrak Bawang Putih Bubuk Dengan Menggunakan Proses Spray Drying. *Jurnal Teknik Kimia*, 9(2), 62-68.
- Sasongko, P., Yuniningsih, S., & Yasak, E. M. 2017. Aplikasi Frozen Food Technology untuk Menurunkan Tingkat Kerugian Produk pada Kelompok Perempuan Buta Aksara Alfabetdesa Nogosari Kecamatan Rowokangkung Kabupaten Lumajang Jawa Timur. *JAPI (Jurnal Akses Pengabdian Indonesia)*, 1(1), 8-17.
- Sari, S. F. 2019. Pengaruh Perbedaan Metode Pencairan (*Thawing*) Terhadap Kualitas Kimia Daging Abalon (*Haliotis Asinina*) Beku (Effect Of Different

Thawing Methods On Chemical Quality Of Frozen Abalone (Haliotis Asinina)). Saintek Perikanan: Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology, 14(2), 106-109.

- Santoso, I., Mustaniroh, S. A., & Pranowo, D. 2018. Keakraban produk dan minat beli frozen food: peran pengetahuan produk, kemasan, dan lingkungan sosial. *Jurnal Ilmu Keluarga & Konsumen*, 11(2), 133-144.
- Suryani, N., Abdurrachim, R., & Alindah, N. 2017. Analisis kandungan karbohidrat, serat dan indeks glikemik pada hasil olahan beras siam ungu sebagai alternatif makanan selingan penderita diabetes mellitus. *Jurnal Kesehatan Indonesia*, 7(1).
- Tahar, N., Fitrah, M., & David, N. A. M. 2017. Penentuan Kadar Protein Daging Ikan Terbang (*Hirundichthys oxycephalus*) sebagai Substitusi Tepung dalam Formulasi Biskuit. *Jurnal farmasi UIN Alauddin Makassar*, 5(4), 251-257.
- Triastuti, U. Y., & Idris, N. U. C. 2022. Teknik Pembuatan Roll Cake Gluten Free Substitusi Ikan Dori (*John Dory* L) Dengan Selai Daun Pegagan (*Centella Asiatica* L). *Garina*, 14(2), 88-102.
- Vaz, D. S. 2015. Quality HACCP Applied to Flight Catering Industry. *Independent Journal of Management & Production (IJM&P)*, 07(5).