

## DAFTAR PUSTAKA

- Aprilia, S., E. Samsuri, dan T. T. Andari. 2017. Pengaruh penerapan sistem manajemen keamanan pangan ISO 22000:2005 terhadap kualitas produk pangan pada departemen produksi noodle PT. Jarana Tama Food Industry (Factory) Bogor. *Jurnal Visionida*. 3(1) : 14-15.
- BPS (Badan Pusat Statistik) Kota Padang. 2022. Kota Padang dalam Angka 2022. BPS Kota Padang. Kota Padang.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2020. Kasus kejadian luar biasa keamanan pangan (KLB-KP).
- Hariyadi, Dewanti, R, P. Hariyadi. 2012. Antisipasi Terhadap Isu-isu Baru Keamanan Pangan. *Jurnal Pangan*. Maret. Vol. 21(1): 85-100.
- Hariyadi, Purwiyatno dan Ratih Dewanti. 2011. *Memproduksi Pangan Yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Jenie, B. S. L. 2009. Pengembangan Bidang Ilmu Mikrobiologi Pangan dalam Menyikapi Masalah Keamanan Pangan dan Tren Pangan Fungsional. Dalam: Peranan IPTEKS dalam Pengembangan Pangan, Energi, SDM dan Lingkungan yang Berkelanjutan. IPB Press, Bogor.
- Katsuyama, A. M. and M. Jantschke. 1999. Sanitation standard operating procedures. In: K. E. Stevenson dan D. T. Bernard. *HACCP – A Systematic Approach to Food Safety*. Third Edition. The Food Processor Institute, Washington DC.
- Keputusan Badan POM No. HK. 02.02.1.2.01.2263 Tahun 2022 Tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan.
- Kristono, I. S. (2019). *Analisis Fishbone Diagram (Diagram Ishikawa)*. Bandung: IPB
- Kuswardhani, Nita., Yuli. W, dan R. Dio Alif Pratama. 2021. Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di CV. Sumber Tirta Jaya Banyuwangi. *Jurnal Agrotek Volume 15 No 1*.
- Lestari , Tri Rini Puji. 2020. Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah-Masalah Sosial Volume 11, No. 1*.
- Nurjanah et al. 2022. Determination of coconut milk's volume to produce rendang tuna. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*.
- Nurjanah, Suseno SH, Hidayat T, Paramudhita PS, Ekawati Y dan Arifianto TB 2015 Perubahan komposisi gizi ikan cakalang (Katsuwonus pelamis) akibat proses penggorengan. *Jurnal Penelitian Makanan Internasional 22(5) 2093-102*

- Nurlaela, E. 2011. Keamanan pangan dan perilaku penjamah makanan di instalasi gizi rumah sakit. *Jurnal Media Gizi Masyarakat Indonesia*. 1(1) : 1-7.
- Presiden RI. 2019. Peraturan Pemerintah No. 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan.
- Rahayu, Nababan, Hariyadi, Novinar. 2012. Keamanan Pangan Dalam Rangka Peningkatan Daya Saing Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Untuk Penguatan Ekonomi Nasional. *Widyakarya Nasional Pangan dan Gizi X*. Jakarta. 20-21 November 2012.
- Riyanto B, Uju dan Halimi S 2012 Dapatkan enzim protease dari jeroan ikan tuna dengan teknologi ultrafiltrasi dan reverse osmosis. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 15(2) 110-18
- 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.
- SNI 7764.1:2012. Rendang.
- SNI 8269:2016. Rendang Ikan Tuna.
- Suparmi, Sumarto, Sari NI dan Hidayat T 2021 Pengaruh kombinasi tepung sagu dan tepung udang rebon terhadap karakteristik kimia dan organoleptik makaroni *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 24(2) 218-26 [8].
- Surono, I. S., Sudiby. A, dan Waspodo, P. 2004. Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan. e-Book. Yogyakarta.
- Surono, I. S.,. 2016. Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan. e-Book. Yogyakarta.
- Thaheer, Hermawan. 2005. Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points). Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Undang-Undang No 18 Tahun 2012 Tentang Pangan.
- Wardani DP, Liviawaty E dan Junianto. 2012. Fortifikasi tepung tulang tuna sebagai sumber kalsium terhadap tingkat kesukaan donat. *Jurnal Perikanan dan Kelautan* 3(4) 41-50.