

## DAFTAR PUSTAKA

- Ambarita, M. D., & Bayu, E. S. 2015. Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (Musa spp.) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroekoteknologi*, 1912.
- BPOM RI. 2020. Pedoman Audit Internal Penerapan Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Industri Pangan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Cartwright, L. M., & Latifah, D. 2018. *Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Sebagai Model Kendali Dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan . Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung*, 511.
- Daulay, S. S., & Widyaiswara , M. 2020, Juli 20. *Sistem Manajemen Pangan Kementerian Perindustrian*. Retrieved from Kementerian Perindustrian : <https://bsi.kemenperin.go.id/halaman/sertifikasi-sistem-manajemen-keamanan-pangan/nav/117>
- El-Hofi, M., El-Tanboly, El-Sayed & Ismail, Azza 2010. *Implementation of the Hazardt Analysis Critical Control Point (HACCP) System to UF White Cheese Production Line. ACTA Scientiarum Polonorum, Technologia Alimentaria Vol 9, 331-342.*
- Herlina, H., Astriyaningsih, E., Windarti, W. S., & Nurhayati, N. 2017. Tingkat Kerusakan Minyak Kelapa Selama Penggorengan Vakum Berulang Pada Pembuatan Ripe Banana Chips (RBC). *Jurnal Agroteknologi*, 11, 187. Jawa Timur.
- Nofviantika, Dian .2021. TA : Evaluasi Penerapan HACCP (*Hazard Analysis And Critical Control Point*) Pada Produksi Keripik Pisang Muli Di Ud. Panda Alami Pesawaran Lampung. Diploma thesis, Politeknik Negeri Lampung.
- Roselyn, A. P., Zulkifli, & Pradita. 2013. *Estimation Of Table Ripe Of Banana Fruit Muli (Musa acuminata L.) Based On Climacteric Respiration Rate And Iodine Test. Jurnal Biologi Eksperimen dan Keanekaragaman Hayati*, 69.
- Roselyn, A. P., Zulkifli, & Pradita. 2013. *Estimation Of Table Ripe Of Banana Fruit Muli (Musa acuminata L.) Based On Climacteric Respiration Rate And Iodine Test. Biologi Eksperimen dan Keanekaragaman Hayati*, 69.
- Sugiono. 2013. Petunjuk Praktis Penerapan Sistem Jaminan Keamanan Pangan Berbasis HACCP di Rumah Makan dan Restoran. Jakarta: LIPI.
- Thaheer, H. (2005). *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control)*. Jakarta: Bumi Aksara.

- Tompkins, O. 2009. *Hazard Analysis and Critical Control Point*. *AAOHN Journal: Official Journal Of The American Association Of Occupational Health Nurses*, 57 : 176
- Winarso, W.D, Suketi, K. & Raharjo, R. 2019. Evaluasi Kematangan Pascapanen Pisang untuk Menentukan Waktu Panen Terbaik Berdasarkan Akumulasi Satuan Panas. *Bul. Agrohorti*, 162-171. Bogor
- Yani, A. S., & Safiti, R. W. 2021. Pengaruh Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Penyusunan Sanitasi Standar Operasional Prosedur (SSOP) Terhadap Proses Pengolahan Cumi Beku Yang Dimoderasi Oleh Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Pt. Sanjaya Internasional. *Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Industri (EBI)*, Vol. 03, No. 01, 21.