

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, K., & Tangke, U. (2021). Penerapan HACCP Pada Penanganan Ikan Tuna ( Studi Kasus pada PT . Santo Alfin Pratama PPN Ternate Kecamatan Kota Ternate Selatan ). *Jurnal Biosaintek*, 3(1), 1–10.
- Adrianto, K. (2012). Efek Antibakteri Polifenol Biji Kakao Pada Streptococcus Mutans. *Skripsi*. . Nib kakao mengandung sekitar 55%25 lemak kakao dalam bentuk padat yang terikat oleh dinding sel.
- Agustin, M. (2020). Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (Studi Kasus Pada IKM Jakarta Pusat). *Jurnal KALIBRASI - Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri*, 3(1), 37–46. <https://ejournal.borobudur.ac.id/index.php/teknik/article/view/640>
- BPOM RI. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. *Perbpom, pangan yang bermutu, layak dikonsumsi, dan aman bagi kesehatan*, 1–19.
- Dian Rachmadia, N., Handayani, N., & Catur Adi, A. (2018). Penerapan Sistem *Hazard Analisis Critical Control Point* (HACCP) Pada Produk Ayam Bakar Bumbu Herb Di Divisi Katering Diet PT. Prima Citra Nutrindo Surabaya  
Implementation of *Hazard Analisis Critical Control Point* (HACCP) on Herb Roasted Chicken products i. *Amerta Nutrition*, 2(1), 17–28. <https://doi.org/10.20473/amnt.v2.i1.2018.17-28>
- Dwijatmoko, M. I., Praseptiangga, D., & Muhammad, D. R. A. (2016). Pengaruh Penambahan Minyak Esensial Kayu Manis Pada Atribut Sensorik Cokelat Hitam. *Nusantara Bioscience*, 8(2), 301–305. <https://doi.org/10.13057/nusbiosci/n080227>
- Elok, W., & Sudarminto, S. (2019). Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri. In *UB Press*.
- Elsera Br Tarigan, S.S i, Dira Hanifah, I. H. (2022). Implementasi Standar Halal Produk Cokelat Olahan. *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*. <https://doi.org/https://doi.org/10.21082/jp3.v41n2.2022.p118-129>
- Goulding, et al. (2014). Penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Points* ( HACCP ) Produk Sashimi Di Restoran Tomoto Surabaya. *Jurnal Hospitality Dan Manajemen Jasa*, 2(1), 1–13.
- H. Purwadhi, F. N. (2020). Efektivitas Pelatihan Berbasis Gamifikasi dalam Meningkatkan Pemahaman Karyawan Terhadap Konsep *Good Manufacturing Practices*. *Service Management Triangle: Jurnal Manajemen Jasa*, Vol 2 No 2, 89–99. <https://ejournal.ars.ac.id/index.php/jsj/article/view/390>

- Handayani, N. (2016). *Pengaruh Penerapan Metode Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Dalam Mengurangi Jumlah Produk Cacat Di PT. Tama Cokelat Indonesia*. <http://repository.widyatama.ac.id/handle/123456789/7618>
- Harahap, S., Senjawati, N. D., & Hamidah, S. (2018). Analisis Finansial Konversi Tanaman Karet (*Hevea brasiliensis*) Menjadi Tanaman Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq) Pengaruhnya Terhadap Daya Saing dan Daya Tarik di Kebun Toru PT Perkebunan Nusantara III. *Seminar ...*, April, 198–203. [http://ejurnal.mercubuana-yogya.ac.id/index.php/Prosiding\\_IPPL/article/view/729%0Ahttps://ejurnal.mercubuana-yogya.ac.id/index.php/Prosiding\\_IPPL/article/download/729/502](http://ejurnal.mercubuana-yogya.ac.id/index.php/Prosiding_IPPL/article/view/729%0Ahttps://ejurnal.mercubuana-yogya.ac.id/index.php/Prosiding_IPPL/article/download/729/502)
- Herdhiansyah, D., & Asriani, A. (2022). Kajian Proses Pengolahan Cokelat Batangan (Chocolate Bar) Di Pt Xyz Di Kota Kendari - Sulawesi Tenggara. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(1), 28. <https://doi.org/10.30595/agritech.v24i1.9736>
- Herdhiansyah, D., Gustina, G., Besse Patadjai, A., & Asriani, A. (2021). Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practices* (Gmp) Pada Pengolahan Keripik Pisang. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 845–853. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v15i3.10037>
- Histifarina, D. (2014). Studi penerapan *hazard analysis critical control point* (haccp) pada industri kecil manisan buah kering. *Buletin Hasil Kajian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Jawa Barat*, 4(04), 21–28.
- Husni, Amir, P. (2018). Pengendalian mutu hasil perikanan. *UGM Press*.
- Ilmiawan, N., Astuti, S., & Nawansih, O. (2014). Penggabungan Penerapan Sistem Jaminan Mutu ISO 9001:2008 Dan Sistem HACCP Ke Dalam Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000:2009 (Studi Kasus Di PT Indokom Samudra Persada). *Jurnal Teknologi Dan Industri Hasil Pertanian*, 19(3), 229–242.
- Jannah, S. (2022). *Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Dalam Menjaga Mutu Produk Kopi Robusta Di Cv. Kopi Citarasa Persada Kecamatan Tukur, Kabupaten Pasuruan Haccp system is 39.07%, which means that the activities of the HACCP system are carried out systemat.*
- Jumiono, A., Dihansih, E., & Rochmana, I. (2020). Studi Penerapan Haccp Pada Produsen Mi Glosor Di Kota Bogor. *Jurnal Pertanian*, 11(1), 29. <https://doi.org/10.30997/jp.v11i1.2704>
- Junais, I., & Latief, R. (2014). Kajian Strategi Pengawasan Dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology Universitas Diponegoro*, 2(5), 15–20.
- Kustiningrum, T. (2011). *Pengendalian Mutu dan Penerapan Konsep HACCP Keripik Tempe Di UKM Wahyu Jaya*.

- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Lince Uli, C. S, Ayu Prihatin, D. L, Mazidah Imanuna, N. R. A. (2024). *Analisis Data Kasus Keracunan Obat dan Makanan Tahun 2023*. PUSAKOM. <https://pusakom.pom.go.id/riset-kajian/detail/analisis-data-kasus-keracunan-obat-dan-makanan-tahun-2023>
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu Dan Keamanan Pangan. In *Unsrat Press*.
- Moeljaningsih. (2013). Pengaruh Penambahan Lesitin Terhadap Kualitas Permen Coklat Selama Penyimpanan Pada Suhu Kamar. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Mohd Bakri, J., Maarof, A. G., & Norazmir, M. N. (2017). Confusion determination of critical control point (CCP) via HACCP decision trees. *International Food Research Journal*, 24(2), 747–754.
- Mulato, S., & Suharyanto, E. (2014). Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. *Iccri.Net*, 26. <https://iccri.net/profil-pusat-penelitian-kopi-dan-kakao-indonesia/>
- Nasional, B. S. (2013). SNI 01-4852-1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) serta Pedoman Penerapannya. *Sni 01-4852-1998*, 1.
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/Harapan Dengan Hasil Kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 53–58.
- Pertanian, K. (2019). *Hulu Hilir Kakao*.
- Prayitno, S. A., & S, M. B. S. (2019). Penerapan 12 Tahapan Hazard Analysis And Critical Control Point (Haccp) Sebagai Sistem Keamanan Pangan Pada Produk Udang (Panko Ebi) [The Twelve Stage Implementation of The Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) as Food Safety System on The Fi. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(2), 100–112. <https://jurnal.fp.unila.ac.id/index.php/JTHP/article/view/2702>
- Prayitno, S. A., & Tjiptaningdyah, R. (2018). Penerapan tahapan hazard analysis and critical control point (Haccp). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 11(2), 79–92. <https://doi.org/10.31289/agrica.v11i2.1808.g1681>
- Radu, E., Dima, A., Dobrota, E. M., Badea, A. M., Madsen, D. Ø., Dobrin, C., & Stanciu, S. (2023). Global trends and research hotspots on HACCP and modern quality management systems in the food industry. *Heliyon*, 9(7), e18232. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2023.e18232>
- Rahayu, W. M., & Fauzi, L. F. (2022). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Evaluasi Proses Produksi Kecap Manis Berdasarkan Analisis*

*Bahaya dan Analisis CPPB pada Pabrik Kecap X. 17(2), 17–22.*

- Ramlan, Tamrin, & Asyik. (2018). 2018 Pengaruh Penambahan Nib Kakao Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, Organoleptik Serta Aktivitas Antioksidan Cokelat Batang. *J. Sains Dan Teknologi Pangan, 3(5)*, 1615–1628.
- Rifqi, M. (2021). Pengaruh Proses Conching Terhadap Sifat Fungsional Cokelat (Cacao theobroma cacao L.) The Effect of Conching Process on Functional Properties Of Chocolate (Cacao theobroma cacao L.): A Review. *Edufortech, 6(1)*, 26–31.  
<http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech>  
<http://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech>
- Riyan, N. (2014). *penyuluhan-hygiene-sanitasi-makanan-dan-minuman-serta-kualitas-makanan-yang-dija. 10(1)*, 64–72.
- Robert, B., & Brown, E. B. (2015). *Hazard Analytics Critical Control Point (HACCP) Dan Implementasinya Dalam Industri Pangan. 1*, 1–14.
- Saputra, M. H. (2021). *Pengendalian Mutu Dengan Metode Haccp Pada Produk Madu Mongso “Zahra” (Studi Kasus Di Industri Rumah Tangga P.J. Rohmah Food Di Kudus)* [UNISSULA].  
<http://repository.unissula.ac.id/id/eprint/24079>
- Sari, P., Utari, E., Praptiningsih, Y., & Maryanto. (2015). Karakteristik Kimia-Sensori dan Stabilitas Polifenol Minuman Cokelat-Rempah. *Jurnal Agroteknologi, 09(01)*, 54–66.
- Setyoko, A. T. (2019). Identifikasi Bahaya Dan Penentuan Titik Kendali Kritis Pada Ukm Keripik Nangka Di Jember. *Jurnal Standardisasi, 20(3)*, 171.  
<https://doi.org/10.31153/js.v20i3.715>
- Statistik, B. P. (2024). *Statistik Indonesia*.
- Suryani, D., & Rustiawan, A. (2022). Keamanan Makanan di Tempat Wisata. In *Buku Monograf*.
- Timur, B. P. S. J. (2024). Provinsi Jawa Timur Dalam Angka. *Revista Brasileira de Linguística Aplicada, 5(1)*, 1689–1699.  
<https://revistas.ufrj.br/index.php/rce/article/download/1659/1508>  
<http://hupatiapress.com/hpjournals/index.php/qre/article/view/1348>  
<http://www.tandfonline.com/doi/abs/10.1080/09500799708666915>  
<https://mckinseysociety.com/downloads/reports/Educa>
- Tjitrosoepomo, G. (1988). *Taksonomi Tumbuhan Spermathopyta*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Tomasevic, I., Dodevska, M., Simić, M., Raicevic, S., Matovic, V., & Djekic, I. (2017). The use and control of nitrites in Serbian meat industry and the influence of mandatory HACCP implementation. *Meat Science, 134*(March),

76–78. <https://doi.org/10.1016/j.meatsci.2017.07.020>

Wida Awangsih, T. J. (2023). *Penentuan Titik Kendali Kritis Pada Proses*. 9(1), 13–17.

Wijaya, C. H. (2011). Ruang Lingkup Pengaturan Pangan dan Kegunaannya. *Modul 1*, 1–27.

Yuniarti R., Azlia, W. & Sari, R. A. (2015). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Pembuatan Keripik Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 14, 86–95.

