

BAB V

KESIMPULAN

1. Implementasi sistem HACCP mengacu ISO 22000 pada pabrik *snack* dapat diterapkan dengan merancang prosedur pencapaian sistem HACCP dan perancangan analisis risiko dimulai dari penerimaan bahan-bahan produksi, proses produksi, penggudangan, hingga agen utama.
2. Implementasi HACCP pada pabrik *snack chiki ball* penting diterapkan untuk menghasilkan produk *snack* yang aman dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standar Nasional. 2000. SNI 01-2886-2000: *Makanan Ringan Ekstrudat*. <http://www.bsn.go.id/files/Publications/Jurnal/isi.pdf> (10 Juni 2012).
- Badan Standar Nasional. 2009. *SNI ISO 22000:2009*. http://pkpp.ristek.go.id/assets/upload/.../302_doc_1.pdf (03 September 2012)
- Badan Standar Nasional. 1995. SNI 01-3920-1995: *Jagung*. <http://p.php.deptan.go.id/xplore/files/.../SNI.../SNI%2001-3920-1995.doc> (23 Februari 2013).
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 2009. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: Hadi Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI-Press.
- Fardiaz, S. 1996. *HACCP dalam Industri Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas dan Gizi, IPB Bogor.
- Hermanianto, J., R. Syarief dan Z. Wulandari. 2000. Analisis Sifat Fisikokimia Produk Ekstrusi hasil Sampingan Penggilingan Padi (Menir dan Bekatul). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*. XI (1): 5-10.
- Jowitt, R. 1984. *Extrusion Cooking Technology*. Elsevier applied science publishers: London and New York.
- Moenir, A. S. 1992. *Manajemen Pelayanan Umum di Indonesia*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Muchtadi, T. R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB Bogor.
- Pratama. R. I. 2007. *Kajian Mengenai Prinsip-Prinsip Dasar Teknologi Ekstrusi Untuk Bahan Makanan Dan Beberapa Aplikasinya Pada Hasi Perikanan*. Jatinangor : Universitas Padjajaran.
- Winarno^a, F. G. 1986. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno^b, F.G dan Surono. 2002. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-brio Press.

Winarno^c, F.G. dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-brio Press.