

## DAFTAR PUSTAKA

- Alam, E. N. (2020). IoT in Agriculture Industry. *Jurnal Sistem Cerdas*, 3(1), 36–42.
- Ani, M. (2022). *ANALISIS PERAN EKONOMI KREATIF DALAM MENINGKATKAN PENDAPATAN MASYARAKAT (Studi Kasus pada Pengrajin Anyaman Bambu Desa Sirkandi Kecamatan Purwareja Klampok Kabupaten Banjarnegara)* [PhD Thesis]. UIN Prof. KH Saifuddin Zuhri Purwokerto.
- Badan Standarisasi Nasional. (2016). *SNI 99002: SNI Pemotongan Unggas Halal* (hlm. 3).
- Chamid, A. A., & Murti, A. C. (2017). Kombinasi metode AHP dan Topsis pada sistem pendukung keputusan. *Prosiding SNATIF*, 115–119.
- Farida, L. (2018). *Analisis Strategi Pengembangan Produk Pangan Lokal Dalam Meningkatkan Industri Kreatif Perspektif Ekonomi Islam (Studi Kecamatan Bandar Sribawono Kabupaten Lampung Timur)* [PhD Thesis]. UIN Raden Intan Lampung.
- Hambali, H. (2020). Pemberlakuan Sertifikasi Halal Secara Wajib Terhadap Produk Asing Menurut Persetujuan Tentang Hambatan Teknis dalam Perdagangan (Technical Barrier To Trade Agreement). *Nurani Hukum*, 2(2), 48. <https://doi.org/10.51825/nhk.v2i2.8840>
- Irawan, J. P., Santoso, I., & Mustaniroh, S. A. (2017). Model analisis dan strategi mitigasi risiko produksi keripik tempe. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 6(2), 88–96.
- Kurniawan, R. E., Basri, C., & Latif, H. (2021). Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sebagai jaminan keamanan produk Sarang Burung Walet Tujuan Ekspor ke Tiongkok. *Acta VETERINARIA Indonesiana*, 9(2), 72–81.

- LESTARI, C. N. N. (t.t.). *Gambaran Pencapaian Keamanan Pangan pada Pelaksanaan Rencana HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) di PT. Intrafood Citarasa Nusantara Cikarang–Bekasi Tahun 2010* [B.S. thesis]. UIN Syarif Hidayatullah Jakarta-FIKES.
- Ngatawi, N., & Setyaningsih, I. (2011). Analisis Pemilihan Supplier Menggunakan Metode Analytic Hierarchy Process (AHP). *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 10(1), 7–13.
- Nusran, M. (2019). *Manajemen Penyembelihan Sistem Halal Produk Ayam Potong*. Nas Media Pustaka.
- Nusran, M., Triana, D., Raehana, S., Damis, H., Syarifudin, A., & Wekke, I. S. (2018). Policy on halal slaughtering availability for halal chicken needs Makassar city Indonesia. *International Journal of Engineering & Technology*, July 2019, 75–81.
- Prastiwi, W. D., Santoso, S. I., & Marzuki, S. (2017). Preferensi dan persepsi konsumsi produk nugget sebagai alternatif konsumsi daging ayam pada masyarakat di kecamatan Secang kabupaten Magelang. *AGROMEDIA: Berkala Ilmiah Ilmu-ilmu Pertanian*, 35(1).
- Rikaz, S., Ulhaq, A. D., Mulyono, R. H., & Cahyaningtyas, R. (2022). Perancangan COSO Enterprise Risk Management pada Perusahaan Penerbit dan Percetakan (Studi Kasus Pada CV. Gema Insani Press). *E-Prosiding Akuntansi*, 3(1).
- Sholichah, W., Vanany, I., Soeprijanto, A., Anwar, M. K., & Fatmawati, L. (2017). Analisis

risiko makanan halal di restoran  
menggunakan metode failure mode and  
effect analysis. *Jurnal Ilmiah Teknik  
Industri*, 16(2), 150–156.

Wijaya, C., & Rifa'i, M. (2016). *Dasar-dasar  
manajemen: Mengoptimalkan pengelolaan  
organisasi secara efektif dan efisien.*