

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, W., Kurniawan, Y. R., Haryanto, A. (2014). Analisis Proses Pengendalian Mutu Produk Kerupuk Ikan “MJ” di UKM ‘MJ’ Kota Tegal. *Dalam Prosiding Konferensi dan Seminar Nasional Teknologi tepat Guna.* (pp. 129-141).
- BPOM RI No.HK. 00.05.5/1639. (2003). Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).
- BPOM RI No. HK. 03.1.23.04.12.2206. . (2012). Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
- BPOM RI No. HK. 03.1.23.04.12.2207. (2012). Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga
- BPOM RI No. 19 (2019). Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Pangan Steril Komersial yang Diolah dan Dikemas Secara Aseptik.
- Haryadi, Y. (2010). Peranan Penyimpanan Dalam Menunjang Ketahanan Pangan. *JURNAL PANGAN*, 19(4), 345-359.
- Idris, I., Sari, R. A., Wulandari, W., & Wulandari, U. (2018). Pengendalian Kualitas Tempe dengan Metode Seven Tools. *Jurnal Teknovasi: Jurnal Teknik dan Inovasi*, 3(1), 66-80.
- Listianingsih, D., & Azizah, R. (2018). Analisis Kualitas Tahu Takwa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practices (Gmp) Di Industri Rumah Tangga. *The Indonesian Journal of Public Health*, 13(2), 281-290.
- Magar, V. M., & Shinde, V. B. (2014). Application of 7 quality control (7 QC) tools for continuous improvement of manufacturing processes. *International Journal of Engineering Research and General Science*, 2(4), 364-371.
- Mustafa, A. (2015). Analisis proses pembuatan pati ubi kayu (tapioka) berbasis neraca massa. *AGROINTEK*, 9(2), 118-124.
- Owen, A., Defiana, D., Tjota, H., Handoko, V., Stephanie, S., Pakpahan, N., & El Kiyat, W. (2020). Evaluasi Sanitasi Pangan pada Produksi Brownies Skala Industri (Studi Kasus di UMKM Libby Brownies). *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 20-26.

- Patel, K.T. & N. P. Chotai. (2011). Documentation and Records: Harmonized GMP Requirements. *Journal of Young Pharmaticists* 3(2): 138-150.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan
- Philip, K., & Keller, K. L. (2009). Manajemen Pemasaran Edisi 13 Jilid 2. *Erlangga, Jakarta*.
- Pirmansyah, J. (2018). *Efektivitas Penggunaan Asap Cair Arang Batok Kelapa Untuk Mempertahankan Kualitas Awetan Ikan Air Tawar* (Doctoral dissertation, FKIP UNPAS).
- Parwati, C. I., & Sakti, R. M. (2012. November). Pengendalian kualitas produk cacat dengan pendekatan kaizen dan analisis masalah dengan seven tools. In *Dalam Prosiding Seminar Nasional Aplikasi Sain dan Teknologi (SNATS) Periode III* (pp. 16-24).
- Purwanti, H. (2011). *Inovasi Pembuatan Kerupuk Bawang dengan Substitusi Tepung Kentang Hitam* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang)
- Quan, D.M. (2013). Minimizing Translation Mistakes in the Writing Process by Using the Questionmaking Technique. *Journal of Asian Critical Education*, 2, 13-29.
- Rane S. (2011). Street vended food in developing world: hazard analyses. *Indian journal of microbiology*, 51(1), 100-106.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & El Kiyat, W. (2018). Penerapan keamanan dan sanitasi pangan pada produksi minuman sehat kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 167-175.
- Sari, E. N. (2013). *Pembuatan Krupuk Ikan Bandeng dengan Substitusi Duri Ikan bandeng* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Semarang).
- Shiddiiqah, A., Pramudya Kurnia, S. T. P., & Purwani, E. (2017). Pengaruh Lama Penyimpanan Terhadap Kadar Air Dan Jumlah Mikrobial Pada Mi Basah Dari Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Tepung Tapioka (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Suhardi, B., Wardani, S. V., & Jauhari, W. A. (2019). PERBAIKAN PROSES

PRODUKSI IKM XYZ BERDASARKAN KRITERIA CPPB-IRT, WISE, DAN SJH LPPOM MUI. *J@ ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, 14(2), 93-102.

Susanto, E., & Fahmi, A. S. (2012). Senyawa fungsional dari ikan: aplikasinya dalam pangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1(4).

Swastawati, F., & Wijayanti, I. (2009). Buku Ajar Dasar-Dasar Teknologi Pengolahan Ikan.

Wahyono, R. & Marzuki. (2010). *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Wibowo, W. A. (2017). *Desain Rancangan Haccp (Hazard Critical Control Point) Di Bandeng Presto Juwana Erlina Semarang* (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).

Wicaksono, R., Septiana, A. T., & Wibowo, C. (2017). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cpbb) Di Ukm Mustika Langgeng Jaya, Kabupaten Banyumas. *Prosiding*, 7(1).

Yanwi, W. (2016). Uji Coba Pemanfaatan Bunga Rosella Dalam Pembuatan Red Velvet Cake Sebagai Substitusi Buah Beetroot (Doctoral dissertation, Universitas Internasional Batam).

Yuniarti, R., Azlia, W., & Sari, R.A. (2015). Penerapan sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada proses pembuatan kripik tempe. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 14 (1), 86-95.

Yunita, Y. (2016). Studi Penerapan Cara Produksi Makanan yang Baik pada Jajanan Bakso yang Dikonsumsi Murid di Sdn Kompleks Mangkura Kota Makassar. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 9(3), 153-161.

***-HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN-***

