

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyani, N.M.D. 2019. Perbedaan Zona Hambat Pertumbuhan *Propionibacterium Acnes* pada Berbagai Konsentrasi Cuka Apel (*Apple Cider Vinegar*) Secara In Vitro. Tugas Akhir. Analisis Kesehatan. Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar.
- Andayani, N., D. Nurhayati, dan M.D. Saing. 2019. "Optimalisasi Lama Fermentasi dengan Penambahan Konsentrasi *Acetobacter aceti* pada Pembuatan Cuka Buah Apel Rhome Beauty menggunakan Alat Fermentator". Dalam Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat dan Penelitian Pranata Laboratorium Pendidikan Politeknik Negeri Jember Tahun 2019. Hal 313-320.
- Ayesha, C., N.A. Rahman, Z. Zakiya, E.S Handayani, dan Irdawati. 2021. Proses Fermentasi Vinegar dan Potensinya Sebagai Obat Saluran Pencernaan. Dalam Prosiding SEMNAS BIO. Padang: Universitas Negeri Padang. Hal 677–684.
- Azmi, F. 2017. Pengaruh *Humidity* dan Waktu Pengeringan terhadap Laju Pengeringan Buah Apel (*Malus domestica*) Menggunakan Alat Pengering Oven. Tugas Akhir. Teknologi Industri. Universitas Diponegoro.
- Fauzzia, W., Y.P. Kristiutami, R.D. Handayani, R. Setiyriski., dan K. Dewi. 2022. "Pelatihan Penerapan Higiene dan Sanitasi dalam Pengolahan Makanan Bagi Kuswini Catering di Masa Pandemi Covid-19", Dalam Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat. Hal 8 – 14.
- Kartika, B.M., L. Khojayanti, Nuha, S. Listiana, S. Kusumaningrum, dan A.F Wijaya. 2019. "Dekstrosa Monohidrat Kualitas Farmasi dari Pati *Manihot esculenta*, *Metroxylon sagu*, *Zea mays*, *Oriza sativa*, dan *Triticum*." Dalam Jurnal Bioteknologi & Biosains Indonesia, 6. Hal 184 – 197.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*. Direktorat Gizi Masyarakat. Jakarta: Kementrian Kesehatan Indonesia.
- Khurniyati, M.I. dan T. Estiasih. 2015. "Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Kondisi Pasteurisasi (Suhu dan Waktu) terhadap Karakteristik

- Minuman Sari Apel Berbagai Varietas : Kajian Pustaka".* Dalam Jurnal Pangan dan Agroindustri, 3. hal 523 – 529.
- Klimchuk, M.R. and S.A. Krasovec. 2012. *Packaging Design Successful Product Branding from Concept to Shelf*. Second Edition. Canada: John Willey & Sons.
- Megawati, F.D., Chandra, dan M. Santoso. 2016. *Laporan Kerja Praktek di PT Tirta Sarana Sukses*. Laporan Kerja Praktek. Teknik Kimia. Universitas Surabaya.
- Ningrum, A.K. 2015. *Pengetahuan Label Kemasan Pangan*. Edisi ke-1. Malang: Penerbit Gunung Samudera.
- Nurhayati, D., N. Andayani, dan M.D. Saing. 2020. "*Tehnik Penyimpanan Produk Cuka Buah Apel Rhome Beauty untuk Memperpanjang Umur Simpan*". Dalam Seminar Nasional Hasil Pengabdian Masyarakat. Hal 295 - 307.
- Sari, E.K.N., B. Susilo, S.H. Sumarlan. 2012. "*Proses Pengawetan Sari Buah Apel (Mallus sysvetris Mill) secara Non-Termal Berbasis Teknologi Oscillating Magneting Field (OMF)*". Dalam Jurnal Teknologi Pertanian, 13. Hal 78 – 87.
- Tantalu, L., Rozana, dan Isrofatin. 2018. "*Efektivitas Suhu dan Lama Pasteurisasi pada Mutu Pasta Bawang merah (Allium cepa var. aggregatum) Kemasan Standing Pouch*". Dalam Jurnal Penelitian Pertanian Terapan, 18. Hal 159 –164.
- Widyawati, A. 2017. *Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Personal Hygiene Penjamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun*. Skripsi. Stikes Bhakti Husada Mulia.
- Yulianto, A., dan Nurcholis. 2015. "*Penerapan Standard Hygienes dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta*". Dalam Jurnal Khasanah Ilmu, 6. Hal 31 - 39.
- Yulianto, W. Hadi, dan R.J. Nurchayo. 2020. *HYGIENE, SANITASI DAN K3*. Edisi Pertama. Yogyakarta: Graha Ilmu.