

## DAFTAR PUSTAKA

- Annasabiru, Aulia. 2008. *Pengertian Distribusi dan Cara Penyalurannya*.  
<http://blog.ruangguru.com/> [13 November 2022]
- Ahyari, A.2002. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi Buku 1*. Ed ke-4.  
Yogyakarta: BPFU UGM
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Penerbit Fakultas  
Ekonomi UI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3924-2004. *Mutu karkas dan daging  
ayam*.  
Jakarta.
- [Depkes RI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. *Hygiene Sanitasi  
Makanan dan Minuman*. Jakarta (ID): Ditjen PPM dan PL.
- Gitosudarmo, I. 1992. *Sistem Perencanaan Dan Pengendalian Mutu*. Yogyakarta:  
BPFU UGM.
- Hariyadi P, dkk. 2006. *Teknologi Pengalengan Pangan*. Bogor; Departemen Ilmu  
dan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor.
- Hadiprodjo, S, R dan Sudarmo, I, G. 2000. *Manajemen Produksi*. Ed ke-4.  
Yogyakarta: BPFU UGM.
- Indraswati, D. 2017. *Pengemasan Makanan*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan  
(FORIKES).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia, Nomor 32 Tahun 2017,  
Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan Dan Persyaratan  
Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus  
Per Aqua, Dan Pemandian Umum.
- Peraturan Pemerintah Nomer 69 Tahun 1999 tentang *Label dan Iklan Pangan*.
- Razak, M dan Muntikah. 2017. *Ilmu Teknologi Pangan*. Jakarta: Badan  
Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.

- Tanjung Santoni, D. 2013 “ *Implementasi Pengendalian Kualitas Dengan Metode Statistik Pada Pabrik Spare Parts C.V. Victory Metalurgy Sidoarjo* “. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Negeri Surabaya. Vol 2 (1).
- Tournas, V., M.E. Stack, P.B. Mislivec, and H.A.Koch. 2001. *Yeast, Molds, and Mycotoxins*. Washington, D.C: U.S. Food & Drug Administration. Center for Safety & Applied Nutrition.
- Wijayanto, D. 2012. *Pengantar Manajemen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Winarno, F. G.1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.
- Yuswita, E. 2014. *Optimalisasi Proses Termal Untuk Membunuh Clostridium botulinum*. Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor. Hal 1.
- [LIPI] Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia. 2022. *Teknologi Pengalengan Makanan*. Yogyakarta. UPT Balai Pengembangan Proses dan Teknologi Kimia.
- Gudeg Bu Tjitro 1925 <https://butjitro1925.com/> [Diakses pada tanggal 13