

DAFTAR PUSTAKA

- Wardanu, Adha Panca dan Anhar, Muh. 2016. *Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Pada Kelompok Usaha Bersama (KUB) Wida Mantolo Kecamatan Benua Kayong*. Jurnal Pangan, 2(6), 232-257.
- Bimantara, Agil Putra dan Triastuti. 2018. *Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi- Cumi (Loligo Vulgaris) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur*.
- Agustin, M. 2020. *Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (Studi Kasus Pada IKM Jakarta Pusat)*. Jurnal KALIBRASI-Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri, 3(1), 37-46.
- Badan Pusat Statistik Propinsi Jawa Timur. 2020. *Kota Penghasil Kopi Terbesar di Jawa Timur 2020*. Jatim: Badan Pusat Statistik.
- Begum M., Hocking AD, Miskelly D. 2009. *Inactivation of Food Spoilage fungi by Ultraviolet (UVC) Irradiation*. International Journal of Food Mikrobiology. 129:74-77
- Burton, M., Cobb, E., Donachie, P., Judah, G., Curtis, V and Schmidt, W. P. 2011. *The Effect of Handwashing with Water or Soap on Bacterial Contamination of Hands*. Int. J. Environ. Res. Public Health. 8 (1): 97–104
- Dewi, S. M., & Anggraeni, L. 2022. *Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Manisan Pala*. Jurnal Sosial Sains, 2(4), 532-537.
- Dewi, W. C., & Al Ghofari, A. K. 2020. *Evaluasi Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Rekomendasi Pengembangan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Produksi Makanan Khas (Studi Kasus: UKM Intip Buntel) (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta)*.
- Dinnur, I., & Efendy, M. 2020. *Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dalam produksi garam konsumsi beryodium di UKM Brondong Lamongan*. Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan, 1(1), 1-8.
- Edwin, T., Patrisina, R., Adi, A. H. B., Fithri, P., & Hidayah, N. 2020. *Pelatihan Good Manufacturing Practice (GMP) pada Usaha Pangan Binaan Universitas Andalas*. Warta Pengabdian Andalas, 27(1), 1-5.
- Erliana. 2011. *Teknologi Penanganan Pascapanen*. Bina Aksara , Bandung.
- Fitri, D., & Ismanto, W. 2018. *Sistem Manajemen Mutu Iso 9000 Dalam*

Peningkatan Mutu Produk Dan Pelayanan Serta Kepuasan Pelanggan Di Pasar Internasional. Jurnal Dimensi, 7(3), 421– 433.

- Fitriyani, S., Murni, T., & Warsono, S. 2019. *Pemilihan Lokasi Usaha dan Pengaruhnya Terhadap Keberhasilan Usaha Jasa Berskala Mikro dan Kecil. Managament Insight: Jurnal Ilmiah Manajemen, 13(1), 47-58.*
- Gisslen, W. 2006. *Professional Cooking For Canadian Chef.* Canada: John Willey & Sons Inc.
- Giusti, MM, Wrolstad RE. 2010. *Characterization and Measurement of Anthocyanin by UV-Visible Spectroscopy.* John Willey and Sons, Inc. London.
- Handoko, A. 2014. *Perancangan Tata Letak Fasilitas Produksi Pada UD Aheng Sugar Donut's Di Tarakan. Calyptra, 2(2), 1-21.*
- Hariyadi, P., & Hartari, A. 2014. *Pembersihan, Sortasi, dan Grading.* Artikel. Universitas Terbuka.
- Herdhiansyah, D., Gustina, Patadjai, A. B., & Asriani. 2021. *Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Pengolahan Keripik Pisang. Agrotek, 15(3), 845-853.*
- Humairani, R., Maritalia, D., Yuniza, Z., & Ikhsan, S. M. 2019. *Pendampingan Penerapan GMP Pada Pengolahan Terasi Tutok Di Desa Kuala Pusing Kapal. Lumbung Inovasi: Jurnal Pengabdian kepada Masyarakat, 4(1), 1-7.*
- Indraswati, D. 2017. *Pengemasan Makanan.* In Forum Ilmiah Kesehatan: Jakarta.
- Kemenkes RI. *Buku Pelayanan Gizi Rumah Sakit.* Jakarta: Kemenkes RI; 2013
- Kuo FL, Ricke, SC, Carey JB. 1997. *UV Irradiation of Shell Egg : Effect on Population of Aerobes, Moulds and Inoculated Salmonella typhimurium.* Journal of Food Protection. 60:639-643.
- Menteri Perindustrian. 2010. *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices).*, 75/M-IND/PER/7/2010
- Mardiana, F., Indrawati, T., & Suprayoga, S. 2020. *Pemberdayaan Usaha Sambal Kemasan. Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR), 3, 1-206.*
- Marimin. 2005. *Teori dan Aplikasi Sistem Pakar dalam Teknologi Manajerial,* IPB Press. Cetakan Kedua. Bogor.
- M. M. Yusuf, M. Mardiono, and S. W. Lestari. 2019. *Rancang Bangun Alat Pemilah Barang Berdasarkan Warna Dan Berat,” J. Teknol. doi: 10.31479/jtek.v6i2.30.*

- Muhandri, T., Darwin Kadarisman. 2012. *Sistem Manajemen Mutu Industri Pangan*. Bogor. IPB Press.
- Muthezhilan, R., Yogananth, N., Priyanka, dan Hussain, A.J. 2012. *Fatty Acid Composition and Antimicrobial Activity of Solanum torvum SW*. Journal of Modern Biotechnology, Vol. 1(2) pp 75–78
- Mwambete KD, Lyombe F. 2011. *Antimicrobial activity of medicated soaps commonly used by dar es salaam residents in Tanzania*. Indian J Pharm Sci.73(1):92-8
- Oktoviana, Y., Aminah, S., & Sakung, J. 2012. *Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Konsentrasi Natrium Benzoat Terhadap Kadar Vitamin C Cabai Merah (Capsicum annum L)(The Effect Of Length Storage And Sodium Benzoat Concentration On The Vitamin C Levels Of Red Chili (Capsicum annum L)*. Jurnal Akademika Kimia, 1(4), 224214.
- Pinandoyo, D. B., & Masnar, A. 2019. *Penerapan GMP pada UKM Keripik SEMAT (Sehat dan Nikmat)*. Gorontalo Agriculture Technology Journal, 2(2), 51-68.
- Prayogo, Agung., Najilatil M, Chadziqatun. 2021. *Inovasi Teknologi Plecing Kaleng Sebagai Pemulihan Ekonomi Pasca Gempa Lombok*. Jurnal Informatika Teknologi dan Sains. Vol. 3, No. 3. Yogyakarta : Universitas Proklamasi.
- Purawisastra, S., & Yuniati, H. 2010. *Kandungan Natrium Beberapa Jenis Sambal Kemasan serta Uji Tingkat Penerimaannya (The Sodium Content of Some Chilli Sauces and its Sensory Evaluation)*. Nutrition and Food Research, 33(2), 223504.
- Ropiani. 2006. *Karakteristik Fisik dan pH Selai Buah papaya Bangkok*. Skripsi pada Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam IPB. Bogor
- Rorong, J. A., & Wilar, W. F. 2020. *Keracunan makanan oleh mikroba*. Techno Science Journal, 2(2), 47-60.
- Saparinto, C. Hidayati, D. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: PT Alfabet.
- Sumampouw, O.J., 2017. *Diare Balita: Suatu Tinjauan dari bidang Kesehatan Masyarakat*. Deepublish.
- Suharsimi, Arikunto. 2019. *Prosedur Penelitian, Suatu Pengantar Pendidikan*. In Rineka Cipta, Jakarta.

- Thaheer, Hermawan. 2015. *Sistem Manajemen HACCP*. BumiAksara
- Tumbelaka, C.N., Sumampouw, O.J. and Akili, R., 2018. *Gambaran Higiene Sanitasi Makanan Ditinjau Dari Karakteristik Penjamah Makanan Pada Beberapa Rumah Makan Di Kelurahan Talikuran Kecamatan Kawangkoan*. KESMAS, 7(2).
- Wicaksani, A. L., & Adriyani, R. 2018. *Penerapan HACCP Dalam Proses Produksi Menu Daging Rendang di Inflight Catering*. Media Gizi Indonesia, 12(1), 88.
- Wijaya, J. I. 2013. *Formulasi Sediaan Gel Hand Sanitizer Dengan Bahan Aktif Triklosan 1,5% dan 2%*. Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya. 2(1):1-14