

## DAFTAR PUSTAKA

- Adems dan Motarjemi. 2024. *Dasar-dasar keamanan makanan untuk petugas Kesehatan*. Jakarta: EGC
- Afrianto, E. 2008. *Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan*. Departemen Pendidikan Nasional. Jakarta.
- Agustina,L 2018. *Upaya Peningkatan Penerapan Sanitasi Pada Industry Pangan Skala Kecil* Vol 43 (3). Jurusan Teknologi Industri Pertanian,Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
- Anggraini. T., & R. Yudhastuti. 2014. *Penerapan Good Manufacturing Practice pada industry rumah tangga kerupuk teripang di sukolilo Surabaya*. J. Kes Lingkungan. 7(2):148-158
- Andarwulan, N., Lilis N., Dede R.A., Ria N.,Denny A.,dan Desty G. 2018. *Pengaruh Perbedaan Jenis Kedelai terhadap Kualitas Mutu Tahu*. Jurnal Mutu Pangan Vol 5 (2). Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor.
- Arif, A.2020. *Penerapan Terapan Bidang Pelayaran dengan Metode Gap Analysis*. Politenik Ilmu Pelayaran Semarang.
- Badan Pusat Statistik.2021. *Statistik Indonesia*. Badan Pusat Statistik.
- BPOM RI. 2012. *Peraturan Kepala BPOM Nomor Hk 03.1.23.04.12.2207 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- BPOM. 2017. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tentang Penarikan Pangan dari Peredaran*. [https://bikinpabrik.id/wpcontent/uploads/2019/03/PerkaNo.22\\_2017\\_-Recall-Pangan.pdf](https://bikinpabrik.id/wpcontent/uploads/2019/03/PerkaNo.22_2017_-Recall-Pangan.pdf). (Diakses 20 Februari 2024)
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya*, SNI 01-4852-1998.BSN. Jakarta.
- Bakhtiar, A dan Purwanggono, B. 2009. *Analisis Implemenntasi Sistem Manajemen Kualitas ISO 9001:2000 Dengan Menggunakan Gap Analysis Tools (Studi Kasus Di PT PLN (Persero) PIKITRING JBN Bidang Perencanaan)*. Fakultas Teknik, Universitas Diponegoro. Semarang .

- Floridiana,Z. 2018. *Analisis Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan pada Industri Rumah Tangga Tahu Jombang*. Departemen Kesehatan Lingkungan, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Kampus C UNAIR Jl. Mulyorejo Surabaya
- Gempur, S. 2005. *Metodologi penelitian kualitatif dan kuantitatif* . Jakarta: Gramedia
- Herdiansyah,D.,Fitrawati, Tamrin dan Asriani.2021. *Penerapan system GMP (Good Manufacturing Practices) pada usaha mikro Tahu Tempe Benjo di Desa Lambusa Kabupaten Konawe Selatan Vol 39 (1)*. Diproduksi Journal of Agro-based Industry.
- Juliana, N dan Wa Ode M. 2021. *Analisis kualitas tahu melalui penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) industri rumah tangga UD. Sari Makmur Desa Wakobalu Vol 11(2)*.Diproduksi Jurnal Kesehatan Masyarakat.
- Kasnodihardjo, & E. Elsi. 2013. *Deskripsi sanitasi lingkungan, perilaku ibu dan kesehatan anak*. J Kesehatan Masyarakat Nasional.7(9):415-420
- Kementrian Perindustrian RI, K. R. 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Kementrian Perindustrian RI
- Kusuma, T.S., Kurniawati, A.D., Rahmi, Y., Rusdan, I.H. dan Widyanto, R.M., 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Laelasari,E.2015. *Islam dan Keamanan Pangan*. Jakarta : UIN Press.
- Listianingsih,D. 2018. *Analisis Kualitas Tahu Takwa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practices (Gmp) Dan Sikap Konsumen Terhadap Produk Tahu Takwa Di Salah Satu Industri Rumah Tangga Di Kediri*. Universitas Airlangga. Surabaya
- Marriot & G. Norman (Ed). *Principle of Food Sanitation*. 3rd Edition. New York: Chapman and Hall
- Peraturan Menteri Kesehatan RI No.715/Menkes/SK/V/2023 *tentang Penyehatan Makanan Jasa Boga di Indonesia*.
- Purwasih,R.2020. *Implementasi aspek GMP,SSOP dan Sistem HACCP pada UMKM Oncom Dawuan Vol 15 (1)*. Diproduksi Jurnal Teknologi Industri

Pertanian. Program Studi Agroindustri Jurusan Agroindustri Politeknik Negeri Subang. Subang, Indonesia

- Prananta, A.Y.2020. *Peningkatan Kualitas Produk Tempe Menggunakan Metode Good Manufacturing Practice (Gmp) Dan Model Based And Integrated Process Improvement (Mipi) Pada Ukm Tempe Sromo*. Universitas Yudharta.Pasuruan
- Prileliam,M, Bambang S, & I Wayan. 2021. *Pengukuran Pemenuhan Standar GMP dan WISE pada Pabrik Tahu Bandungan*. Berdasarkan ISSN 2620-6412 (Online). J Performa: Media Ilmiah Teknik Industri. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Ramadhani R.2019. *Analisis Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) Produk Roti (Studi Kasus: M Bakery and Cake)*. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru
- Rahayuni,A.,Wiwik W.,Ana Y.R.,Dyah N.S dan Heni H. 2017. *Bahan Ajar Pelatihan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*.Politeknik Kesehatan Kemenkes Semarang. Jawa Tengah
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Graha Ilmu, Yogyakarta
- Rudiyanto,H. 2016. *Kajian Good Manufacturing Practices (GMP) dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996*. Jurnal Kesehatan Lingkungan. 2016:8(2): 148-157
- Roechan, Muhammad Iqbal. 2018. *Perancangan Sistem Pengendalian Keamanan Pangan Dengan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Pada Produksi Roti UD Rachbini*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Sudaryantiningasih,C dan Yonathan S.P. 2021. *Kondisi Personal Hygiene dan Sanitasi Pabrik Tahu di Sentra Industri Tahu Kampung Krajan Mojosongo Surakarta dan Pengaruhnya Terhadap Hygienitas Tahu yang Diproduksi*. JURNAL EKONOMI, SOSIAL & HUMANIORA, 2 (11), 30-39
- Sugiyono. 2015. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: PT Alfabet
- Suhardi, B., Putri, N. I., & Astuti, R. D. 2019. *Implementation of CPPB-IRT, WISE, and Halal Guarantee System on Bread Production*. Jurnal Teknik Industri, 20(1), 22. <https://doi.org/10.22219/jtiumm.vol20.no1.22-33>

- Suprapti, L., 2005. *Pembuatan Tahu*. Penerbit Kanisius, Yogyakarta
- Thaheer, H. 2008. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Undang-undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012. Pangan. 17 November 2012. Lembaran Negara Republik Indonesia tahun 2012 nomor 227. Jakarta; 2012
- Utami, S.P., Mulyawati, E. dan Soebandi, D.H. 2016. *Perbandingan daya antibakteri disinfektan instrumen preparasi saluran akar natrium hipoklorit 5,25%, glutaraldehid 2%, dan disinfektan berbasis dasar glutaraldehid terhadap Bacillus Subtilis*. Jurnal Kedokteran Gigi, 7(2): 151-156
- Verawati, N., Nur A., dan Ridha A. 2019. *Analisa Cemaran Bakteri Coliform dan Salmonella sp. pada Tahu di Kecamatan Delta Pawan*. Jurnal Teknologi Agroindustri vol 6 Juni 2019. Program Studi Teknologi Industri Pertanian Politeknik Negeri Tanah Laut. Kalimantan Selatan
- Wahyuniati, A dan Ratna P. 2023. *Analisis Kesesuaian Persyaratan GMP dan SSOP Pada Produksi Carica (Studi Kasus di CV Gemilang Kencana)*. Departemen Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Diponegoro.
- Waluyo, Eko, Kusuma Bayu & Yufidasari, Hefni Salis. 2019. *Implementasi Of Food Security Decree On Fisheries Product In Indonesia: Case In Dangerous Food Aditives Application Implementasi Undang-Undang Keamanan Pangan Pada Produk Hasil Perikanan di Indonesia*
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno. F. G. 2011. *Good Manufacturing Practices (GMP) Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. M-BRIO PRESS, Bogor. Indriani et al. Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan 9 (3): 127-137
- Yulianti R., Arwin M., Laeli N.H., Rosnah., Sanya A.L., dan Eko S. 2022. *Keamanan dan Ketahanan Pangan*. Universitas Sebelas Maret
- Yuliasuti, E., Dini Nur H., Athiefah F & M. Rajih R. 2021. *Peningkatan dan Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Standar Sanitation Operation Procedures (SSOP) Pada Karyawan Industri Tahu di Kecamatan Pamulang*. Berdasarkan ISSN 2964-9315. J Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat. Universitas Terbuka Banten