

## DAFTAR PUSTAKA

- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2008. SNI 3932:2008. Syarat Mutu Karkas dan Daging Sapi. Jakarta (ID): Badan Standarisasi Nasional.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 3924:2009. Syarat Mutu Karkas dan Daging Ayam. Jakarta (ID): Badan Standarisasi Nasional.
- Ajinomoto, 2024. Masako dengan Daging Pilihan. <https://www.ajinomoto.co.id/id/produk-resep/produk-retail/masako>. Tanggal akses 9 Oktober 2024.
- Arya Raka Aji Syaputra. 2023. Studi Penerapan Pengendalian Mutu Produk Masako di PT Ajinomoto Indonesia – Mojokerto *Factory*. Univeristas Brawijaya.
- Azzahroh, K. (2022). Sanitasi dan Higiene pada Proses Produksi Masako di PT Ajinomoto Indonesia–Mojokerto *Factory*.
- Benedikta, A. 2022. Studi Proses Evaporasi dalam Industri. *Jurnal Sains dan Teknologi*, 10(2), 30-40.
- ETprotein. 2024. *Understanding Why Weighing Is An Important Aspect In Food Manufacturing Sector*. Diakses tanggal 08 Desember 2024. <https://www.etprotein.com/understanding-why-weighing-is-an-important-aspect-in-food-manufacturing-sector/#mobile-menu>
- Farah Husna Heryunda. 2023. Studi Pengemasan dan Penyimpanan pada *Finished Good* Penyedap Rasa Masako di PT Ajinomoto Indonesia. Universitas Brawijaya.
- Favaqoh, M. H. (2023). Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Pada Proses Pembuatan Extract Meat Powder (EMP) Sebagai Raw Material Produk Masako Di PT Ajinomoto Indonesia–Mojokerto *Factory*.
- Herman, T., & Andrianto, B. (2020). Teknologi Pengolahan Pangan: Prinsip dan Aplikasi Pengeringan dalam Industri Pangan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 26(3), 120-128.
- Hidayat, A., & Marwoto, S. (2020). Pengaruh kecepatan pengadukan terhadap kualitas granul dalam proses granulasi basah untuk produksi tablet. *Jurnal Teknik Kimia Indonesia*, 19(2), 105-113.

- Hidayat, A., & Wulandari, S. (2020). Evaluasi Pengeringan dengan *Fluidized Bed Dryer* pada Produksi Bumbu Penyedap. *Jurnal Rekayasa Proses*, 21(1), 32-38.
- Kauffman, R. G., et al. 2016. *The Impact of Modern Technology on Meat Processing Efficiency*. *Journal of Meat Science*, 120, 45-52.
- Kumar, A. & Singh, R. (2021). "Optimization of Mixing Processes in Food Industry". *Journal of Food Engineering*, 292, 110-120.
- Kumar, R., & Pandey, A. (2020). *Effect of particle size on the granulation process in food production*. *Journal of Food Processing and Technology*, 11(6), 1123-1132.
- Marwata, S., & Sumantri, I. (2019). Penerapan Sistem HACCP pada Industri Pangan: Studi Kasus pada Proses Pengolahan Bumbu Penyedap. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 15(1), 85-95.
- Marwata, S., & Sumantri, I. (2019). Penerapan Sistem HACCP pada Industri Pangan: Studi Kasus pada Proses Pengolahan Bumbu Penyedap. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 15(1), 85-95.
- Mulyadi, M., & Siregar, M. (2018). Studi pengaruh waktu dan suhu pengeringan terhadap kualitas granul dalam produksi tablet di industri farmasi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 12(2), 89-98.
- Nugroho, A., & Wibowo, S. (2019). Analisis Proses *Sieving* dalam Produksi Makanan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 7(3), 201-210.
- Prasetyaningsih, Y., Myra, WS., dan Nunik, E. 2018. Pengaruh Suhu Pengeringan dan Laju Alir Udara terhadap Analisis Proksimat Penyedap Rasa Alami Berbahan Dasar Jamur untuk Aplikasi Makanan Sehat (Batagor). *Jurnal Eksergi* 15 (2) : 41-47.
- Pratiwi, F., & Ardiansyah, D. (2021). Studi pengaruh suhu terhadap proses granulasi pada industri farmasi. *Jurnal Rekayasa Kimia dan Lingkungan*, 16(1), 23-31.
- Rahmawati, R., & Setiawan, B. 2022. Standar Proses Sanitasi pada Mesin Autoclave di Pabrik Makanan. *Jurnal Keamanan Pangan*, 8(1), 15-22.
- Rastogi, R., Kaur, S., & Kumar, V. (2020). *Optimization of Granulation Process for Food Products: Effects of Water Addition and Mixing Time on Granule Properties*. *Journal of Food Science and Technology*, 57(3), 1047-1056.

- Reiza, Z. 2010. Perbandingan Penggunaan Metode Granulasi Basah dan Granulasi Kering terhadap Stabilitas Zat Aktif Tablet Parasetamol. Skripsi. Fakultas Farmasi. Univeristas Muhammadiyah Surakarta.
- Setiawan, H., & Prasetyo, D. (2022). Pengerinan Tepung Jagung dengan *Fluidized Bed Dryer* dan Pengaruhnya terhadap Kualitas dan Keamanan Pangan. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pangan*, 17(2), 45-53.
- Smith, J. 2020. *Thermal Processes in Food Engineering. Journal of Food Science*, 85(4), 1234-1245.
- Smith, J., & Jones, L. (2020). *The Importance of Metal Detection in Food Safety. Journal of Food Protection*, 83(5), 789-795.
- Sumarno, D., & Indrayanto, G. (2019). Pengaruh suhu dan waktu pengadukan terhadap kualitas granul dalam proses granulasi kering pada produksi tablet. *Jurnal Farmasi Indonesia*, 30(1), 17-25.
- Suryadi, D., & Prabowo, H. (2019). Efisiensi Proses Pengerinan dengan *Fluidized Bed Dryer* pada Pengolahan Bahan Pangan. *Jurnal Rekayasa Proses*, 11(2), 75-82.
- Suryanto, E., Sutrisno, S., & Santoso, B. (2020). Pengaruh Penambahan Air dalam Proses Granulasi terhadap Kekuatan dan Ukuran Granul Produk Makanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 143-151.
- Suyatno, M., & Anwar, C. (2020). Penggunaan *Fluidized Bed Dryer* dalam Pengerinan Produk Pangan: Studi Kasus pada Pengerinan Bumbu Penyedap. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 25(2), 134-140.
- Wonys, H. R., Harlim, C. A., & Retnaningtyas, R. (2019). Proses pengolahan bumbu penyedap (masako) di Pabrik Ajinomoto Indonesia Mojokerto-Jawa Timur (Doctoral dissertation, Faculty of Agricultural Technology).
- Yuliana, R., & Utami, P. (2021). Pengendalian Suhu dan Waktu Pengerinan dalam Proses Pengolahan Pangan: Implikasi Terhadap Keamanan dan Kualitas. *Jurnal Rekayasa Pangan*, 16(4), 101-110.
- Zhang, L. & Wang, Y. 2019. *Optimization of Evaporation Processes. Chemical Engineering Journal*, 356, 123-135.