

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, C. (2018). Model Aliran Panas dalam Sterilisasi Makanan atau Minuman Kaleng. *Journal Focus Action of Research Mathematic (Factor M)*, 1(1), 33–42. https://doi.org/10.30762/factor_m.v1i1.961
- Crotta, M et al. (2022). Microbiological risk ranking of foodborne pathogens and food products in scarce-data settings. *Food Control*, 141(June), 109152. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109152>
- Faizah, M., Rizky, A., Zamroni, A., & Khasan, U. (2022). Pembuatan Briket sebagai Salah Satu Upaya Pemanfaatan Limbah Pertanian Bonggol Jagung di Desa Tampingmojo. *Jumat Pertanian: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 65–68. <https://doi.org/10.32764/abdimasper.v3i2.2863>
- Hendrawati, T. Y., & Utomo, S. (2017). Optimasi Suhu Dan Waktu Sterilisasi Pada Kualitas Susu Segar Di Kabupaten Boyolali. *Jurnal Teknologi*, 9(2), 97. <https://doi.org/10.24853/jurtek.9.2.97-102>
- Kautsar, S., Suryaningsih, W., Bakri, A., Hariono, B., Brilliantina, A., & Wijaya, R. (2022). Sistem Monitoring berbasis Desktop untuk Perangkat Mini Exhausting Pada Proses Pengalengan Ikan. *JTIM : Jurnal Teknologi Informasi Dan Multimedia*, 4(1), 47–53. <https://doi.org/10.35746/jtim.v4i1.200>
- Kusnoputranto, 2005. Tujuan Sanitasi Makanan. (2005). Kusnoputranto, 2005. Tujuan Sanitasi Makanan. *Kusnoputranto, 2005. Tujuan Sanitasi Makanan.*, 8(1), 1–9.
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Maulana, Y. S. (2018). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Pabrik Pt Sung Chang Indonesia Cabang Kota Banjar. *Jurnal Ilmiah ADBIS (Administrasi Bisnis)*, 2(2), 211–221.
- Ndahawali, D. H et al. (2016). Studi Proses Pengalengan Ikan Di PT . Sinar Pure Foods International Bitung. *Buletin Matric*, 13(2), 42–53. <http://www.poltekkp-bitung.ac.id/batampung/file/42-53-studi-proses-bitung-daniel-ndahawali dkk.pdf>

- Noordianty, A. S., Najma, S., & Nurlaela, R. S. (2024). Penerapan Aspek Sanitasi Terhadap Mutu dan Produk Pangan. *Karimah Tauhid*, 3, 7308–7317.
- Purwanto, H. (2009). Teknologi Pengolah Hasil Pertanian. *Mediagro*, 5(1), 15–19.
- Rafi, M et al. (2024). *Proses Distribusi Produk Yang Kaitannya Dengan Biaya Logistik*. 2(1), 162–171.
- Rasulu, H., Wulansari, A., & Fahri, J. (2022). Pengalengan Sayur Lilin Makanan Tradisional Maluku Utara Untuk Memperpanjang Masa Simpan. *Jurnal Masyarakat Madani Indonesia*, 1(3), 227-233.
- Sari, F. R., Annissa, R., & Tuhuloula, A. (2013). Perbandingan Limbah Dan Lumpur Aktif Terhadap Pengaruh Sistem Aerasi Pada Pengolahan Limbah Cpo. *Konversi*, 2(1), 39. <https://doi.org/10.20527/k.v2i1.128>
- Sugiyono, 2014:80. (2014). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Proses Produksi Terhadap Kualitas Produk Pada Ud. Tahu Rosydi Puspan Maron Probolinggo. *Universitas Panca Marga Probolinggo*, 1–20.
- Umroningsih, U. (2022). Limbah Cair Menyebabkan Pencemaran Lingkungan. *Jisos: Jurnal Ilmu Sosial*, 1(7), 647-666.
- Yuswita, E. (2014). Optimasi Proses Termal untuk Membunuh Clostridium botulinum. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(3), 5–6.