

DAFTAR PUSTAKA

- Afrioza, S., Rasyiddin, A., & Azizah, A. R. (2025). *Jurnal JEDBUS (Journal of Economic and Digital Business) Vol . 2 No . 2 (2025) Penerapan ISO 31000 : 2018 Dalam Manajemen Risiko UMKM : Tinjauan Literatur dan Tantangan*. 2(2), 85–90.
- Badan Standarisasi Nasional. (2019). *SNI 3834*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2020). *SNSU PK.W.01-2020*.
- Bagus Rama, Wiaknastri Heroelistryorini, & Nurhidajah. (2025). Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Jelly Drink Selaput Biji Carica (*Carica pubescens*) Berdasarkan Konsentrasi Karagenan. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 15(1), 51–63.
- BPOM RI. (2016). *Pedoman Manajemen Risiko Industri Pangan Berasam Rendah dalam Kaleng*. Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan.
- BPOM RI. (2022). Handbook Registrasi Pangan Olahan Sari Buah, Minuman Sari Buah, Minuman Buah dan Minuman Rasa Buah. In *Angewandte Chemie International Edition*, 6(11), 951–952. (Vol. 3, Issue 1). <https://medium.com/@arifwicaksanaa/pengertian-use-case-a7e576e1b6bf>
- Hussain, M. A., & Dawson, C. O. (2013). Economic impact of food safety outbreaks on food businesses. *Foods*, 2(4), 585–589. <https://doi.org/10.3390/foods2040585>
- Kurniati, I. D., Setiawan, R., Rohmani, A., Lahdji, A., Tajally, A., Ratnaningrum, K., Basuki, R., Reviewer, S., & Wahab, Z. (2015). *Buku Ajar*.
- Li, L., Wu, Z., & Lu, L. (2023). Research on Visualization Technology of Production Process for Mechanical Manufacturing Workshop. *Applied Sciences*, 13(17). <https://doi.org/10.3390/app13179754>
- Mukminah, N., Azzahra, H., & Fathurohman, F. (2022). *Pengaruh Konsentrasi Gula terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Selai Carica (Carica pubescens L.) Effect of Sugar Concentration on Chemical Characteristic and Sensory Attributes of Carica Jam (Carica pubescens L.)*. <https://doi.org/10.17509/edufortech.v7i2>
- Nasional, B. S. (2021). *SNI CXC 1:1969 Rev 60*.
- RSNI3 IWA 31:2020. (2024). *Rancangan Standar Nasional Indonesia 3 Manajemen risiko-Pedoman penggunaan ISO 31000 dalam sistem manajemen*. 2020.

- Sa'diyah, K., Ramadhani, L., & Harya, G. I. (2024). Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Pada Rancangan Produk Minuman Sari Buah Jeruk PT Zestful Drink Innovation. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 1–19. <https://doi.org/10.3342/jkepmas.v1i1.233>
- Sari, Y. E. sispita, & Artanti, D. (2022). Gambaran Cemarkan Kapang Kontaminan Pada Buah Pepaya (*Carica papaya* L) Selama Penyimpanan. *Pedago Biologi : Jurnal Pendidikan Dan Pembelajaran Biologi*, 10(2), 60. <https://doi.org/10.30651/pb:jppb.v10i2.17633>
- Sutalaksana, Z., Ruhana, A., & Tjakraatmadja, H. (2006). *Teknik Tata Cara Kerja*. ITB Press.
- Wignojosoebroto, S. (2003). *Ergonomi : Studi Gerak dan Waktu*. Guna Widya.
- Ze, Y., van Asselt, E. D., Focker, M., & van der Fels-Klerx, H. J. (2024). Risk factors affecting the food safety risk in food business operations for risk-based inspection: A systematic review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 23(5), 1–20. <https://doi.org/10.1111/1541-4337.13403>