

DAFTAR PUSTAKA

- Budiartami, N.K. (2019) “Analisis Pengendalian Proses Produksi Untuk Meningkatkan Kualitas Produk Pada Cv.Cok Konfeksi Di Denpasar,” *Jurnal Manajemen dan bisnis equilibrium*, 5(2), pp. 161–166.
- Dharmawan, A. *et al.* (2019) “Sistem Kontrol Proporsional-Integral Pada Proses Pasteurisasi SUSU,” *Transmisi*, 21(1), p. 15. Available at: <https://doi.org/10.14710/transmisi.21.1.15-18>.
- Diba, F. (2025) “Makanan Ultra-Proses, Inovasi Dalam Industri Makanan Modern,” *Ibnu Sina: Jurnal Kedokteran dan Kesehatan-Fakultas Kedokteran Universitas Islam Sumatera Utara*, 24(1), pp. 191–201.
- sukmadewi, elvira (2019) “Pengaruh Ekstrak buah tin (*Ficus Carica* L .) sebagai antioksidan terhadap gambaran histopatologi glomerulus mencurit yang dipaapr ehodamin B,” *Skripsi fakultas kedokteran dan ilmu kesehatan uin maulana malik ibrahim malang*, pp. 1–99.
- Arikunto, S. (2013). *Prosedur penelitian: Suatu pendekatan praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Sugiyono. (2019). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- DQLab. (2021). *Teknik pengumpulan data primer dan sekunder untuk penelitian*. Retrieved from <https://dqlab.id/teknik-pengumpulan-data-primer-dan-sekunder-untuk-penelitian>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2013). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Jakarta: BPOM RI.
- Arief Wahyuaji. (2016). Strategi Pengembangan Usaha Hasil Olahan Carica. Institutional Repository UIN Syarif Hidayatullah Jakarta. Skripsi Tersedia di: <https://repository.uinjkt.ac.id/dspace/bitstream/123456789/44684/1/ARIEF%20WAHYUAJI-FST.pdf> [28 September 2025].
- Fellows, P. J. (2009). *Food processing technology: Principles and practice* (3rd ed.). Woodhead Publishing.

- Springer. Leistner, L., & Gould, G. W. (2002). Hurdle technologies: Combination treatments for food stability, safety and quality. *Springer*.
- Winarno, F. G. (2008). Kimia pangan dan gizi. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Doyle, M. P., & Buchanan, R. L. (2013). *Food Microbiology: Fundamentals and Frontiers* (4th ed.). Washington, DC: ASM Press.
- Spinelli, S., Conte, A., Lecce, L., Incoronato, A. L., & Del Nobile, M. A. (2009). Influence of different filling, cooling and storage conditions on microbiological and sensory quality of minimally processed orange juice. *Food Control*, 20(5), 522–527.
- Labuza, T. P., & Riboh, D. (1982). Theory and application of Arrhenius kinetics to the prediction of nutrient losses in foods. *Food Technology*, 36(10), 66–74.
- Wang, H., Hu, Z., Long, F., Guo, C., Yuan, Y., & Yue, T. (2016). Early detection of *Zygosaccharomyces Rouxii*—spawned spoilage in apple juice by electronic nose combined with chemometrics. *International Journal of Food Microbiology*, 217, 68-78.
- Iacumin, L., Colautti, A., & Comi, G. (2022). *Zygosaccharomyces rouxii* is the predominant species responsible for the spoilage of the mix base for ice cream and ethanol is the best inhibitor tested. *Food Microbiology*, 102, 103929.
- Bartholomew, HP, Lichtner, FJ, Bradshaw, M., Gaskins, VL, Fonseca, JM, Bennett, JW, & Jurick, WM (2022). Transkriptomik *Penicillium* spp. komparatif: jalur dan proses yang terkonservasi terungkap pada konidia yang belum berkecambah dan selama pembusukan buah apel pascapanen. *Mikroorganisme* , 10(12), 2414.
- García-García, R., Searle, I., Cardenas, PD, & Santos-Merino, M. (2023). Minuman fermentasi berbasis buah: sumber kontaminasi dan teknologi baru yang diterapkan untuk menjamin keamanannya. *Foods* , 12(4), 838.
- Marín, S., Morales, H., Hasan, HAH, Ramos, AJ, & Sanchis, V. (2016). Studi parameter fisikokimia pertumbuhan *Penicillium expansum* dan produksi patulin: pengaruh suhu, pH, dan aktivitas air. *Mikrobiologi Pangan* , 54, 36-44.

- Pitt, JI, & Hocking, AD (1997). *Jamur dan pembusukan makanan* . Blackie Academic & Professional, London, Inggris.
- Prusky, D., Alkan, N., Mengiste, T., & Fluhr, R. (2008). Hubungan antara pengasaman inang dan virulensi *Penicillium* spp. pada buah apel dan jeruk. *Fitopatologi* , 98(11), 1257-1264.
- Vindeløv, J., & Arneborg, N. (2002). Pengaruh suhu, aktivitas air, dan komposisi film sirup terhadap pertumbuhan *Wallemia sebi*: pengembangan dan penilaian model prediksi kelambatan pertumbuhan dalam agar sirup dan gula kristal. *Mikrobiologi Terapan dan Lingkungan* , 68(4), 1652-1657.
- Adiasa, I. (2023). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Pabrik Di CV. Apindo Brother Sukses Menggunakan Metode Systematic Layout Planning (SLP). Vol. 19, No.2: 151-158
- Alman, R. (2021). Penataan Ulang Tata Letak pada UMKM Penggilingan Jagung dengan Metode BLOCPLAN Vol 6 No. 2 : Tahun 2021
- Ulfiyatul & Suhartini. (2021). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Metode Systematic Layout Planning dan BLOCPLAN untuk Meminimasi Biaya Material Handling pada UD. Sofi Garmen. Vol. 7 No. 2, 151–162.
- Windani, I., & Zulfanita, Z. (2022). Manajemen Pengendalian Mutu Produk Manisan Carica (*Carica Pubescens*) Di Kabupaten Wonosobo. *Agrotekbis: Jurnal Ilmu Pertanian (e-Journal)*, 10(1), 200-210.
- Dewi, R. K., Agustina Eunike, S. T., & Ir Mochamad Choiri, M. T. (2014). *Perancangan Tata Letak Fasilitas Menggunakan Metode Blocplan Dan Analytic Hierarchy Process (Ahp)* (Doctoral dissertation, Universitas Brawijaya).
- Wiati, N. M., Erliana, K., Rofieq, M., Prayogi, M. D., & Fauzy, M. R. (2024). Metode Activity Relationship Chart (ARC) Dan Software Blocplan 90: dalam Upaya Pengurangan Jarak Material Handling pada CV Egajaya. *Jurnal PASTI (Penelitian Dan Aplikasi Sistem Dan Teknik Industri)*, 18(1), 66.
- Adiasa, I., Sartika, & Hudaningsih, N. (2023). No Title. JINTEKS (Jurnal Informatika Teknologi Dan Sains, 5(1).

- Karanth, S., Feng, S., Patra, D., & Pradhan, A. K. (2023). Linking microbial contamination to food spoilage and food waste: The role of smart packaging, spoilage risk assessments, and date labeling. *Frontiers in microbiology*, *14*, 1198124.
- BPOM RI. (2012). *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Codex Alimentarius Commission. (2020). *General Principles of Food Hygiene (CXC 1-1969)*. FAO/WHO.
- Zurek, L., & Schal, C. (2020). *Cockroaches as Vectors of Disease*. Annual Review of Entomology, *65*, 371–388.