

DAFTAR PUSTAKA

- Azizah, N., Suradi, K., & Gumilar, J. (2018). Pengaruh Konsentrasi Bakteri Asam Laktat *Lactobacillus plantarum* dan *Lactobacillus casei* Terhadap Mutu Mikrobiologi dan Kimia Mayonnaise Prebiotik. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 79-85.
- Fadhila, P. T. (2022). Sanitasi dan Hygiene Makanan [Slide Power Point, Materi Kuliah, Politeknik Negeri Jember]
- Hidayati, S., & Sugiharto, R. (2020). Pemanfaatan Minyak Sawit Merah untuk Produksi Mayonnaise.
- Kartikasari, L. R., Hertanto, B. S., & Nuhriawangsa, A. P. (2019). Evaluasi Kualitas Organoleptik Mayonnaise Berbahan Dasar Kuning Telur yang Mendapatkan Suplementasi Tepung Purslane (*Portulaca oleracea*). *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 07(2), 81-87.
- Kemenkes. (2017). Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum. Jakarta: Kemenkes
- Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices).
- Putri, A. M., & Kurnia, P. (2018). Identifikasi keberadaan bakteri coliform dan total mikroba dalam es dung-dung di sekitar kampus Universitas Muhammadiyah Surakarta. *Media Gizi Indonesia*, 13(1), 41.
- Roiska, R., Masengi, S., & Sipahutar, Y. H. (2020). Analisa Potensi Bahaya Pada Penanganan Sotong (*Sepia* sp.) Utuh Beku. Seminar Nasional Tahunan XVII Hasil Penelitian Perikanan Dan Kelautan, 446–454.
- Rudiyanto, H. (2016). Kajian Good Manufacturing Practices dan kualitas mutu pada Wingko berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 148-157.
- Surono, I., S., A. Sudibyo, P., Waspodo. 2016. Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Deepublish.