

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, A., Nurul, R., & Hamzah, F. (2022). *Manajemen Pengadaan dan Pengendalian Bahan Baku dalam Industri Pangan*. Jakarta: Deepublish.
- Ashgarian, S., Rahman, N., & Putra, D. (2014). *Validation and Cleaning Procedure in Pharmaceutical Industry*. *Journal of Pharmaceutical Sciences*, 10(2), 45–53.
- Maulana, A., & Lusiani, S. (2023). *Faktor Penentu Pemilihan Lokasi Industri Pangan*. *Jurnal Teknologi dan Agroindustri*, 12(1), 35–42.
- Moerman, F. (2023). *Hygienic Design Principles for Food Equipment*. *Food Control*, 145, 109–125.
- Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 31 Tahun (2018) tentang Pedoman Higiene Sanitasi Pangan.
- Samsuar, R., Ahmad, S., & Rahim, M. (2017). *Analisis Penggunaan Bahan dan Peralatan Produksi Pangan Berdasarkan Standar Higiene dan Sanitasi*. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 14(2), 120–128.
- Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-4852-1998. *Higiene dan Sanitasi Pangan*.
- Timperley, D. (2024). *Designing for Cleanability: Modern Approaches to Hygienic Equipment Design*. *Journal of Food Safety Engineering*, 18(1), 22–36.
- Widyati, S. (2002). *Dasar-Dasar Higiene dan Sanitasi Pangan*. Yogyakarta: Andi
- Sofiati, T., Wahab, I., & Deto, S. N. (2020). *Sanitasi dan Hygiene pada Pengolahan Tuna Loin Beku di PT. Harta Samudra Kabupaten Pulau Morotai*. *Jurnal Enggano*, 5(2), 113–121
- Ristyanti, E., & Masithah, E. D. (2021). *Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (Sepia officinalis) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah*. *Journal of Marine and Coastal Science*.

Manayang, Y., Joseph, W. B. S., & Sumampouw, O. J. (2018). *Higiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah*. Jurnal KESMAS