

DAFTAR PUSTAKA

- Acthur, A., Lapene, I. W., Sipahutar, Y. H., Ff, A., & Roef, M. (2021). Penerapan GMP dan SSOP pada pengalengan ikan lemuru (*Sardinella longiceps*) dalam minyak nabati. *Aurelia Journal*, 3(1), 11–24. <https://doi.org/10.15578/aj.v3i1.10281>
- Arifah, A. N. (2023). Pengendalian mutu bahan baku pada pembekuan udang di PT Panca Mitra Multi Perdana Kabupaten Situbondo. Dalam *Conference on Innovation and Application of Science and Technology (CIASTECH)*.
- Budiman, I., Saori, S., Anwar, R. N., Fitriani, F., & Pangestu, M. Y. (2021). Analisis pengendalian mutu di bidang industri makanan (studi kasus: UMKM Mochi Kaswari Lampion Kota Sukabumi). *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(10), 2185–2190.
- Dhiaul Iftitah, E., Sabarudin, A., & Ulfa, S. M. (2017). Sortation and grading of corn husk as raw material for floral creation handicraft product at UKM Garuda Jaya. *Journal of Innovation and Applied Technology*, 3(2), 2477–7951. <http://jiat.ub.ac.id>
- Ermawati, E. (2019). Pendampingan peranan dan fungsi kemasan produk dalam dunia pemasaran Desa Yosowilangun Lor. *Empowerment Society*, 2(2), 15–22. <http://ejournal.stiewidyagamalumajang.ac.id/index.php/eps>
- Gammahendra, F., Hamid, D., & Riza, M. F. (2014). Pengaruh struktur organisasi terhadap efektivitas organisasi. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 7(2).
- Gulzar A, Ahmed M, Qadir MA, Shafiq MI, Ali S, Ahmad I, Mukhtar MF. (2018). Effect of blanching techniques and treatments on nutritional quality of dried mango slices during storage. *Pol J Food Nutr Sci* 68(1): 5-13.
- Helena, A., Restiani, R., Aditiyarini, D. (2022). Optimasi Antioksidan sebagai Penghambat Browning pada Tahap Inisiasi Kultur In Vitro Bambu Petung (*Dendrocalamus asper*). *Biota: Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Hayati*, 7(2): 86-93. DOI: 10.24002/biota.v7i2.4715
- Herlina, E., Prabowo, F. H. E., & Nuraida, D. (2021). Analisis pengendalian mutu dalam meningkatkan proses produksi. *Jurnal Fokus Manajemen Bisnis*, 11(2), 173.
- Indriani, S., Ermawati, E., Jannah, S. L., Wati, Y. E., Munawaroh, M., Injarsari, S., & Jalil, M. (2022). Proses produksi dan pengendalian mutu bahan baku susu

pasteurisasi di CV Cita Nasional Getasan Semarang. *Symbiotic: Journal of Biological Education and Science*, 3(1), 27–38.

Kızıltaş, S., Erdoğan, F., & Palazoğlu, T. K. (2010). Simulation of heat transfer for solid–liquid food mixtures in cans and model validation under pasteurization conditions. *Journal of Food Engineering*, 97(4), 449–456. <https://doi.org/10.1016/j.jfoodeng.2009.10.042>

Matulessy, C. R., Kunu, P. K., & Kaya, E. (2024). *Inovasi dalam pengelolaan lingkungan* (Ed. ke-1).

Megananda, R. C. (2022). Sosialisasi perbaikan label kemasan pangan pada home industri di Kelurahan Wonotingal, Kota Semarang. *Proceeding Biology Education Conference*, 19(1), 155–162.

Michael, J., & Chan, E. C. S. (2008). *Dasar-dasar mikrobiologi*. UI-Press.

Mitha, N., Humaira, D. Z., & Putri, W. F. (2025). Analisis pengendalian kualitas produk cacat jerigen dengan metode Six Sigma dan New Seven Tools. *Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Terapan*, 4(3), 740–746.

Mulyono, P., & Heryanto, A. Y. (2023). Analisis pengendalian mutu keju mozzarella menggunakan metode Six Sigma (studi kasus CV ABC Malang). *JENIUS: Jurnal Terapan Teknik Industri*, 4(1), 57–65.

Nugroho, A. (2014). Peran Tanah Sebagai Reservoir Penyakit. *Vektora*, 6 (1), 27 - 32

Permatahati, G. S., & Rohmayanti, T. (2024). Pengendalian mutu bahan dan proses produksi minuman jeli ready to drink (RTD). *Karimah Tauhid*, 3(9), 10491–10500.

Prakoso, Y., & Gozali, D. (2019). Bahan baku (*raw material*) serta cara penyimpanannya di farmasi. *Farmaka*, 18(1), 153–161. <https://doi.org/10.24198/jf.v18i1.22352>

Puzianti, S. A., Pujianto, T., & Kastaman, R. (2021). Analisis mutu produk pengolahan hasil pertanian: Fruit strips Frutivez dengan statistical process control. *Jurnal Agrikultura*, 32(3), 275–283. <https://doi.org/10.24198/agrikultura.v32i3.35714>

Ramadhan, M. H., Amanda, R. A., & Menggala, E. H. (2024). *Alur produksi, manajemen bahan baku, dan pengendalian mutu pada produk olahan fillet dan nugget ikan lele (Clarias batrachus) di CV Farm Fish Boster*. Disertasi doktoral, Universitas Airlangga.

- Ramadhany, F. F., & Supriono. (2017). Analisis penerapan sistem manajemen mutu ISO 9001:2015 dalam menunjang pemasaran (studi pada PT Tritama Bina Karya Malang). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 53(1).
- Rozana, R., Perdana, D., & Sigiro, O. N. (2021). Simulasi Transportasi Tomat dan Perubahan Mutu Tomat Selama Penyimpanan. *Journal of Food Technology and Agroindustry*, 3(1), 13–20. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.24929/jfta.v3i1.1209>
- Sasono, A., Jalil, J., & Junita, I. (2025). Strategi pengendalian mutu dan keamanan hasil perikanan bahan baku udang vannamei (*Litopenaeus vannamei*) unit pengolahan udang ekspor di Provinsi Jawa Timur. *Ranah Research: Journal of Multidisciplinary Research and Development*, 7(2), 1264–1280.
- Sipahutar, Y. H., Dijaya, G. A., Afifah, R. A., & Arif, G. A. (2024). Quality characteristics of canned crab processing (*Portunus pelagicus*). *Aurelia Journal*, 6(2).
- Slamet, A. H. H., Dhandy, R., Wulandari, S. A., Ubaidillah, W., & Ariyola, N. (2022). Sortasi tomat (*Solanum lycopersicum* L.) menggunakan pengolahan citra (*image processing*). *Jurnal Pertanian Cemara*, 19(2), 98–109. <https://doi.org/10.24929/fp.v19i2.2243>
- Suriani, S., Soemarno, & Suharjono. (2013). Pengaruh suhu dan pH terhadap laju pertumbuhan lima isolat bakteri anggota genus *Pseudomonas*. *J-PAL*, 3(2). <https://jpal.ub.ac.id/index.php/jpal/article/view/126/121>
- Thirumdas, R., & Annapure, U. S. (2020). Enzyme inactivation in model systems and food matrixes by cold plasma. Dalam *Advances in Cold Plasma Applications for Food Safety and Preservation*. Academic Press. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-814921-8.00007-4>
- Yusup, M., Nugraha, A. T., & Widyarto, S. (2019). Perancangan tata letak fasilitas produksi untuk meningkatkan efisiensi proses produksi. *Jurnal Teknik Industri*, 20(2), 127–136.