

## DAFTAR PUSTAKA

- Amalfi, R. 2023. Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Proses Produksi Tahu Di UD. Tahu Makmur Mayang Jember (*Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember*).
- Aretzy, A., Syamsir, E., dan Sitanggang, A. B. 2022. Karakterisasi Aktivitas Fungsional Senyawa Bioaktif dari Whey Hasil Samping Produksi Tahu. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(1): 60–68.  
<https://doi.org/10.6066/jtip.2022.33.1.60>.
- Adi, P., Mulyani, R., & Khabibah, L. N. 2023. Kajian keamanan pangan pada industri pengolahan susu di Jawa Tengah dengan menggunakan metode *Good Manufacturing Practices* (GMP). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 33(3), 305–316. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2023.33.3.305>.
- Badan Pusat Statistik. 2024 Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Kacang-Kacangan Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas), 2024. <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/MjEwMSMy/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-menurut-kelompok-kacang-kacangan-per-kabupaten-kota.html>. Diakses tanggal 2 Desember 2025.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI 3142:2018: Tahu. Jakarta, Indonesia: Badan Standardisasi Nasional.
- Eviyanti, V., & Sinaga, D. E. 2024. Penerapan Standard Operating Procedure pada UMKM Pabrik Tahu UD Sumber Rizky. *Jurnal Tagalaya Pengabdian Masyarakat* 1(2), 43-57.
- Fatimah, E. N. 2016. *Strategi pintar menyusun SOP (Standard Operating Procedure)*. Pustaka Baru Press. Diakses dari [Bintang Pusnas Edu eBook](#)
- Hapsari, Y. T., & Kurniawanti, K. 2021. Perancangan Standar Operational Prosedur (Sop) Pada Proses Produksi Frozen Food. *Jurnal Terapan Abdimas*, 7(1), 8. <https://doi.org/10.25273/jta.v7i1.8671>.
- Habibunnisa, Utami, W. T., Fadillah, D. J., Nst, L. P., Villanda, B., & Daulay, R. A. 2023. Proses Pembuatan Tahu Putih Di Desa Sei Baman Dusun Tahun X Kec, Batang Serangan Kab. Langkat. *Jurnal Dirosah Islamiyah*, 5(2)528-534.
- Indriani V, Apriantini A, Suryanti T. 2021. Penerapan GMP dan SSOP dalam proses produksi rendang daging di produsen rendang istana rendang jambak. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 9(3): 127–137. <https://doi.org/10.29244/jipthp.9.3.127-137>.

- Mustika, A., Dini, A. M. R., Ramadan, M. N., Sofia, N., Hasanah, S. L. H., & Zuhro, F. 2025. Kajian kualitas air sumur di beberapa wilayah Kabupaten Jember berdasarkan parameter turbiditas, pH, dan TDS. *Jurnal Jernih*, 3(2), 84–95.
- Ristyanti E, Masithah ED. 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*. 10(1): 1-17. <https://doi.org/10.20473/jmcs.v10i1.25603>.
- Sudaryantiningsih, C., & Pambudi, Y. S. 2022. Penyusunan draft standar operasional prosedur (sop) produksi tahu dengan prinsip Good Manufacturing Practice (GMP) Yang Disesuaikan Dengan Protokol Kesehatan Covid-19” studi kasus pada Pengrajin Tahu di Krajan, Mojosoongo, Surakarta. *Intelektiva*, 3(10), 178–190.
- Sugiyono. 2023. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung Alfabeta.
- Sari, E. Y. P., Hasanah, U., Sari, N. M., Aulia, Z., Syaifullah, M., dan Ilmannafian, A. G. 2022. Pengaruh Variasi Koagulan terhadap Kualitas Tahu Kacang Nagara (*Vigna unguiculata* ssp. *cylindrica*). *Jurnal Teknologi Agro-Industri*, 9(2). <https://doi.org/10.34128/jtai.v9i2.163>.
- Sridaryati, E., & Hakiki, D. N. (2021). Evaluasi penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada UKM Dimsum XYZ di Kota Bandung. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 1(1), 11–24. <https://doi.org/10.33830/fsj.v1i1.1351.2021>.
- Tanjung, A., Afifah, C. N., Miranti, C., Al Hasanah, F., Warahmah, S., & Daulay, R. A. 2023. Proses Pembuatan Tahu Berbahan Dasar Kacang Kedelai di Pabrik Tahu Mabar Hilir. *Jurnal Dirosah Islamiyah*, 5(2), 553–560.