

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, M. (n.d.). *Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (Studi Kasus Pada Ikm Jakarta Pusat)*.
- Aini, K., Muktasam, M., & Hayati, H. (2023). Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) Pada Tortilla Jarula di UMKM Putri Rinjani Kabupaten Lombok Tengah. *Jurnal Sosial Ekonomi Dan Humaniora*, 9(2), 241–248. <https://doi.org/10.29303/jseh.v9i2.377>
- Andrestia, C. R., & Makkiyah, F. A. (n.d.). Pemanfaatan Jamur Sebagai Penyedap Rasa Alami : Literature Review. <https://doi.org/10.37817/ikraith-teknologi.v8i1>
- Andriany Priscella, O. (n.d.). Evaluasi Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Proses Produksi Bumbu Rempah Bubuk Di Pt Natura Indoland, Tangerang Skripsi Magang.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember. (10 Juni 2025). Produksi Tanaman Sayuran dan Buah-Buahan Semusim Kabupaten Jember Tahun 2025. Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember.
- Dewi, S. M., & Anggraeni, D. L. (n.d.). Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Produksi Manisan Pala. Retrieved <http://sosains.greenvest.co.id>
- Dinnur, I., & Efendy, M. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Dalam Produksi Garam Konsumsi Beryodium Di Ukm Brondong Lamongan. *Juvenil:Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 1(1), 1–8. <https://doi.org/10.21107/Juvenil.V1i1.6668>
- Farida, H., & Ma'ruf, A. (2024). Ekstraksi Asam Glutamat Dari Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Dengan Metode Ekstraksi Perebusan (*Blanching Method*). 25(1), 37–42. <http://Jurnalnasional.Ump.Ac.Id/Index.Php/Techno>
- Feranika, N., Ernia, D., & Dewi, N. (n.d.). Analisis Ekonomi Pra Rancangan Pabrik Kimia Pembuatan Bubuk Kaldu Jamur Tiram Kapasitas 5000 Ton/Tahun. 2023(1), 50–58. Retrieved <http://Distilat.Polinema.Ac.Id>
- GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) GUIDE FOR SPICES*. (n.d.).
- Jung, H., Lee, Y. J., & Yoon, W. B. (2018). *Effect of moisture content on the grinding process and powder properties in food: A review. In Processes (Vol. 6, Number 6)*. MDPI AG. <https://doi.org/10.3390/pr6060069>
- Kuntari, W., & Fitriani, A. N. (2021). Studi Kelayakan Usaha Pengolahan Jamur Tiram Menjadi Kaldu Jamur Pada Payung Putih. *Jurnal Sains Terapan : Wahana Informasi Dan Alih Teknologi Pertanian*, 11(2), 70–85.

- Lukman, A. S., Feri Kusnandar, D., Makanan, G. P., Indonesia, M., Ilmu, D., Pangan, T., Pertanian, T., & Bogor, I. P. (2015). Keamanan Pangan untuk Semua Food Safety for All. *Jurnal Mutu Pangan*, 2(2), 159–164.
- Maega, T. (n.d.). Analisis Implementasi *Good Manufacturing Practices* (Gmp) Pada Umkm Terasi Udang Rebon Di Kelurahan Lampopala Kecamatan Rumbia Kabupaten Bombana. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(2). <https://doi.org/10.35914/tomaega.3070.9713>
- Muhandri, T., Yulianti, S. D., & Herliyana, E. N. (2018). Karakteristik Pengeringan Jamur Tiram (*Pleurotus ostreatus var. florida*) Menggunakan Pengering Tipe Fluidized Bed Drier. *Agritech*, 37(4), 420. <https://doi.org/10.22146/agritech.10619>
- Muji Mulyani, Latifatul Khusna, Siti Khoirunnisa, Murni Handayani, & Sari Widya Utami. (2024). Analisis Kepatuhan GMP pada UMKM Pengolah Sambal Ikan Tuna Asah Asih Cilacap. *Journal of Sustainable Research In Management of Agroindustry (SURIMI)*, 4(2), 10–17. <https://doi.org/10.35970/surimi.v4iii.2324>
- Nadhifah, A., Kholifatuddin, Y., Handarsari, E., Studi, P. D., Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang, G., & Studi Teknologi Pangan Fakultas Ilmu Keperawatan dan Kesehatan Universitas Muhammadiyah Semarang, P. (2021). Kadar Air dan Warna Penyedap Alami Jamur Tiram (*Pleurotus Ostreatus*) Berdasarkan Perlakuan Awal. In *Jurnal Gizi* (Vol. 10, Number 2).
- Pagarra, H., Hartati, Muhammad Ilham Wardhana, & Sahribulan. (2022). Olahan Bumbu Bubuk Kaldu Jamur Tiram Di Desa Sökkolia Kecamatan Bontomarannu Kabupaten Gowa. *Sasambo: Jurnal Abdimas (Journal of Community Service)*, 4(4), 681–689. <https://doi.org/10.36312/sasambo.v4i4.933>
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012, Pub. L. HK.03.1.23.04.12.2206, Berita Negara Republik Indonesia (2012).
- Primasanti, Y., & Hendratmoko, R. (2021). Analisis Iso 9001:2015 Pt Panca Bintang Tunggal Sejahtera Dengan Menggunakan Metode *Gap Analysis* (Vol. 12, Number 2).
- Ritota, M., & Manzi, P. (2023). *Edible mushrooms: Functional foods or functional ingredients? A focus on Pleurotus spp.* *AIMS Agriculture and Food*, 8(2), 391–439. <https://doi.org/10.3934/AGRFOOD.2023022>
- Setianingrum, D., & Dewi, W. K. (2022). Situasi Keamanan Pangan Segar Asal Tanaman (Psat) Di Provinsi Kalimantan Timur. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 29(1), 54–62.

Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Alfabeta.

Tauhid, K., & Mukreza, ; |. (2025). Penerapan Good Manufacturing Practice Pada Produksi Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) di PT Sari Alam Sukabumi (Vol. 4).