

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, H., Sholehudin, M., Nurdianto, D. R., & Maulidi, M. I. (2024). Peningkatan Kualitas Produksi Bawang Merah Goreng dengan Appropriate Technology di Kabupaten Probolinggo. *Junal ADIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 99–106, <https://doi.org/10.24269/adi.v8i2.10184>
- Agustin, Meilan. 2020. “PENERAPAN GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP) PADA USAHA PEMBUATAN BAWANG GORENG (STUDI KASUS PADA IKM JAKARTA PUSAT).” *Jurnal KaLIBRASI: Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri* 3(1):37–46. doi:<https://doi.org/0.37721/kalibrasi.v3i1.640>
- Astawan, M., Riyadi, H., & Nurhayati, E. (2013). Perendaman asam askorbat dapat memperbaiki sifat fisik, kimia, sensori, dan umur simpan tepung bekatul fungsional. *Jurnal Pangan*, 22(1), 49–60. [Perendaman Asam Askorbat Dapat Memperbaiki Sifat Fisik, Kimia, Sensori, dan Umur Simpan Tepung Bekatul Fungsional \(Ascorbic Acid Soaking Can Improve Physical, Chemical, Sensory Characteristics and Storage Time of Functional Rice Bran\) | JURNAL PANGAN](#)
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. https://sppirt.pom.go.id/uploads/regulasi/0c446ac671dda56f92636bbadaecf4_25.pdf
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019a). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 28 Tahun 2019 tentang bahan penolong dalam pengolahan pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. <https://jdih.pom.go.id/view/slide/832/28/2019/1aab1a039ecb5ac94185747bffeb0ca0>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019b). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang bahan tambahan pangan. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. <https://jdih.pom.go.id/view/slide/848/11/2019/d7b62dfe09743d12e62f5fb914caa212>
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). SNI 7713:2013 Bawang merah goreng. Badan Standardisasi Nasional. <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/9538-sni77132013>
- Badan Standardisasi Nasional. (2013). SNI 7713:2013 Bawang merah goreng. Badan Standardisasi Nasional. <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/9538-sni77132013>

- Badan Standardisasi Nasional. (2018). SNI 3751:2018 Tepung terigu sebagai bahan makanan. Badan Standardisasi Nasional. <https://pesta.bsn.go.id/produk/detail/11842-sni37512018>
- Bahtiar, Abdul Hafid, Mohammad Arifin, Moch Muhaimin, dan Mohammad Arifin. 2022. "PENGOLAHAN BAWANG MERAH GORENG UNTUK MENINGKATKAN PEREKONOMIAN MASYARAKAT DI DESA TEGALREJO." *DEVELOPMENT: Journal of Community Engagement* 1(2):65–76. doi:[10.46773/djce.v1i2.317](https://doi.org/10.46773/djce.v1i2.317).
- Dinas Pertanian Kabupaten Bulaleng. (2023). *Teknologi Pengolahan Bawang Goreng*. [tps://distankan.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/teknologi-pengolahan-bawang-goreng-97](https://distankan.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/teknologi-pengolahan-bawang-goreng-97)
- Elfiana, E., Ridwan, R., Prihatin, N., Rahmahwati, C. A., Pardi, P., Zaini, H., & Sami, M. (2023). Penerapan teknologi spinner untuk meningkatkan kualitas bawang goreng. *Jurnal Vokasi*, 7(1), 120–127. <https://ejournal.pnl.ac.id/vokasi/article/view/3840>
- Ernawatiningsih, N. P. L., & Kasman, F. (2024). Upaya Pembuatan Standar Operasional Prosedur (Sop) Pelayanan Dan Produksi Untuk Meningkatkan Kualitas Dan Konsistensi Di Usaha the Snackrisis. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat (Senema)*, 3(2), 1048–1055. <https://ejournal.unmas.ac.id/index.php/seminarfeb/article/view/10450>
- Esthy, Esthy Rahman Asih. 2019. "PENERAPAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK MENINGKATKAN KUALITAS BAWANG GORENG PADA INDUSTRI RUMAH TANGGA DI KELURAHAN TANGKERANG TENGAH KECAMATAN MARPOYAN DAMAI PEKANBARU." *Dinamisia : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3(2):221–27. doi:[10.31849/dinamisia.v3i2.3229](https://doi.org/10.31849/dinamisia.v3i2.3229).
- Fajjriyah, N. (2017). *Kiat sukses budidaya bawang merah*. Bio Genesis.[Kiat Sukses Budidaya Bawang Merah - Noor Fajjriyah - Google Buku](https://www.google.com/books?id=Kiat_Sukses_Budidaya_Bawang_Merah_-_Noor_Fajjriyah_-_Google_Buku)
- Fatimah, E. N. (2015). *Strategi Pintar Menyusun SOP (Mona (ed.))*. Pustaka Baru Press.[Strategi Pintar Menyusun SOP - Google Books](https://www.google.com/books?id=Strategi_Pintar_Menyusun_SOP_-_Google_Books)
- Fitriyani, Z. A. (2020). Penyusunan dokumen standard operating procedure (SOP) dalam upaya peningkatan kualitas proses produksi donat di donken Mojokerto. *Optima: Jurnal Ilmiah Agribisnis, Ekonomi, dan Sosial*, 3(1). <https://jurnal.unitri.ac.id/index.php/Optima/article/view/1244>
- Gil, M. I., Selma, M. V., López-Gálvez, F., & Allende, A. (2009). Fresh-cut product sanitation and wash water disinfection: Problems and solutions. *International Journal of Food Microbiology*, 134(1–2), 37–45.

<https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2009.05.021>

- Haryanto, D., Nawansih, O., & Nurainy, F. (2013). Penyusunan draft Standard Operating Procedure (SOP) pengolahan keripik pisang (studi kasus di salah satu industri rumah tangga keripik pisang Bandar Lampung). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 18(2), 132–143. [PENYUSUNAN DRAFT STANDARD OPERATING PROCEDURE \(SOP\) PENGOLAHANKERIPIK PISANG \(STUDI KASUS DI SALAH SATU INDUSTRI RUMAH TANGGA KERIPIK PISANG BANDAR LAMPUNG\) | Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian](#)
- Hermanto, C., Maharijaya, A., Arsanti, I. W., Hayati, M., Rosliani, R., Setyawati, A., & Husni, I. (2017). Pedoman budidaya bawang merah menggunakan benih biji. In *Direktorat Sayuran dan Tanaman Obat*. <https://hortikultura.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2021/03/PEDOMAN-BUDIDAYA-BAMER-2017.pdf>
- Ilmi, I. M. B., Khomsan, A., & Marliyati, S. A. (2015). Kualitas minyak goreng dan produk gorengan selama penggorengan di rumah tangga Indonesia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4(2), 61–65. [tps://www.researchgate.net/publication/276179553_Kualitas_Minyak_Goreng_dan_Produk_Gorengan_selama_Penggorengan_di_Rumah_Tangga_Indonesia](https://www.researchgate.net/publication/276179553_Kualitas_Minyak_Goreng_dan_Produk_Gorengan_selama_Penggorengan_di_Rumah_Tangga_Indonesia)
- Ir. Achmad Mangga Bar ani, M. (2002). *Teknologi Pengolahan Bawang Merah (Allium ascalonicum L.)*, Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Hortikultura. Direktorat Jenderal Bina Pengolahan dan Pemasaran Hasil Pertanian. [Teknologi Pengolahan Bawang Merah \(Allium ascalonicum L.\)](#)
- Juli, N., Rahmawati, F., Jl, A., Hilir, G., Parongpong, K., Barat, K. B., & Barat, J. (2024). *Pentingnya Standar Operasional Prosedur(SOP) Dalam Meningkatkan Efisiensi Dan Konsistensi Operasional Pada Perusahaan Manufaktur The Importance of Standard Operating Procedure(SOP) in Improving Operational Efficiency and Consistency in the Company Manufacture D4 Administrasi Bisnis / Administrasi Niaga mengimplementasikannya secara efektif*. 1(3), 2–15. <https://doi.org/10.61132/jumbidter.v1i3.112>
- Kate, A. E., Pawar, D. A., Chakraborty, S. K., & Gorepatti, K. (2022). Development and evaluation of onion bulb descaler for removal and collection of surface dry peel. *Journal of Food Science and Technology*, 59(6), 2448–2459. <https://doi.org/10.1007/s13197-021-05264-5>
- Kementerian Perindustrian. (2025). Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 3 Tahun 2025 tentang pemberlakuan Standar Nasional Indonesia minyak goreng sawit secara wajib. <https://peraturan.bpk.go.id/Download/382764/Permenperin%20No.%203%20Tahun%202025.pdf>

- Lestari, E. A., Pujiyanto, T., & Kastaman, R. (2022). Penyusunan standar prosedur operasi produksi berdasarkan CPPB-IRT dan WISE pada industri rumah tangga aneka snack 3E. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 32(2), 174–187. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2022.32.2.174>
- López-Gálvez, F., Allende, A., & Gil, M. I. (2021). Recent progress on the management of the industrial washing of fresh produce with a focus on microbiological risks. *Current Opinion in Food Science*, 38, 46–51. <https://doi.org/10.1016/j.cofs.2020.10.026>
- Maerani, M., Faturachman, H. Y., & Ismaya, P. L. (2024). *Optimasi Produksi Kerupuk Rumput Laut UMKM Winanaz Melalui Pembuatan Dan Penerapan SOP Produksi Dan Alat Pengering Berbasis Teknologi Tepat Guna*. 4(3), 1766–1775. <https://doi.org/10.33379/icom.v4i3.4943>
- Nugroho, S. A., & Hariono, B. (2022). Pengaruh suhu dan waktu proses pengeringan terhadap sifat fisik dan kimia tepung okra (*Abelmoschus esculentus* L. Moench). *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(4), 171–183. <https://publikasi.polije.ac.id/index.php/jofe/article/view/3445>
- Octaviani, M., Fadhli, H., & Yuneistya, E. (2019). Uji aktivitas antimikroba ekstrak etanol kulit bawang merah (*Allium cepa* L.) dengan metode difusi cakram. *Pharmaceutical Sciences and Research*, 6(1), 8. <https://doi.org/10.7454/psr.v6i1.4333>
- Pertanian, C. K. (2013). *Standar Mutu SNI 3159:2013 Bawang Merah*. Kementerian Pertanian Republik Indonesia. <https://cybext.id/detail/materi/standar-mutu-sni-3159:2013-bawang-merah>
- Putra, D. E., Djamali, R. A., Retnowati, N., & C, D. T. (2025). *Penerapan Teknologi Tepat Guna dan SOP Produksi pada Usaha Keripik Gadung*. 4(2), 11343–11350. DOI: [10.31004/abdira.v6i2.1993](https://doi.org/10.31004/abdira.v6i2.1993)
- Putri, N. A., & Najah, Z. (2019). Perancangan SOP (Standar Operating Procedure) Proses Produksi Amplang di Sentra Industri Kecil Hasil Pertanian dan Kelautan (SIKHPK) Teritip, Balikpapan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 4(2). DOI: [10.33061/jitipari.v4i2.3147](https://doi.org/10.33061/jitipari.v4i2.3147)
- Sailendra, A. (2015). Langkah-langkah praktis membuat SOP. In *Yogyakarta: Trans Idea Publishing*. [Langkah-Langkah Praktis Membuat Sop - Bintangpusnas Edu](https://doi.org/10.24127/idea.v4i2.3147)
- SISKAPERBAPO. (2025). [jatimprov.go.id. https://siskaperbapo.jatimprov.go.id/](https://siskaperbapo.jatimprov.go.id/)
- Soemohadiwidjojo, A. T. (2014). *Mudah Menyusun SOP Standard Operating Procedure*. Penebar Plus. [Mudah Menyusun SOP - Arini T. Soemohadiwidjojo - Google Buku](https://doi.org/10.24127/idea.v4i2.3147)

- Sugiyono. (2019). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Alfabeta.
[METODE PENELITIAN KUANTITATIF, KUALITATIF, DAN R&D : Prof. Dr. Sugiyono : Free Download, Borrow, and Streaming : Internet Archive](#)
- Tukiran, M., Sari, N. P., & Mentari, A. D. (2023). *Penyusunan SOP Administrasi Pemerintah: Berdasarkan Peta Proses Bisnis*. PT Kanisius.
[Penyusunan SOP Administrasi Pemerintah: Berdasarkan Peta Proses Bisnis - Martinus Tukiran, Nugraheni Puspita Sari, Anisa Dewi Mentari - Google Buku](#)
- Yanuar, Padang, Agus Pramono, Ignatius Gunawan Widodo, Supandi Supandi, Sri Harmanto, Ampala Khoryanton, dan Eni Safriana. 2023. “Penerapan Mesin Pengolah Bawang Merah sebagai Pengembangan Produk Bawang Merah Goreng Kelompok Ekonomi Rejosari ‘Kerjo.’” *Medani : Jurnal Pengabdian Masyarakat* 2(3):106–10. doi:[10.59086/jpm.v2i3.411](#)