

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, R.E. 2019.”*Pengaruh Jenis Alkalinitas Terhadap pH Bubuk Kakao Dengan Kapasitas Mesin Sangrai Yang Berbeda*”. Jember. Politeknik Negeri Jember.
- Fauzi, R.N. 2016.”*Laporan Magang Kerja Di PT. Kusuma Satria Agroboi tani Perkasi, Batu, Jawa Timur*”. Malang. Universitas Brawijaya.
- Islamy, *et al.* 2018.” *Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang*”. Malang. Amerta Nurt
- Koswara, S. 2002.”*Program Manajemen Hama Terpadu Pada Industri Pangan*”. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Nurhadi, R. 2009.”*Laporan Magang di PT. Dua Kelinci Pati jawa Tengah SANITASI INDUSTRI*”. Surakarta . Universitas Sebelas Maret.
- PEMKES RI. 2016.”*Standart Dan Persyaratan Kesehatan Lingkungan Kerja Industri*”.PMK No 70 Tahun 2016.
- PEMKES RI. 2011.” *Hygiene Sanitasi Jasaboga*”. PMK No 1096 Tahun 2011
- SNI. 2009.” *Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*”. BSNI 3751-2009
- Peraturan Menteri Perburuhan. 1964. “*Syarat Kesehatan, Kebersihan, Serta Penerangan Dalam Tempat Kerja*”. Menteri Perburuhan.
- Setyono, K.B. 2018.”*Laporan Kerja Praktek Di PT. Dua Kelinci*”. Yogyakarta. Universitas ATMA JAYA.
- Tapowijono, *et al.* 2018.”*Penerapan Hygiene dan Sanitasi Dalam Upaya Meningkatkan Mutu Kualitas Food and Baverage*”. Malang. Universitas Brawijaya.