

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, M. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng. *Jurnal Kalibrasi* 3(1):37-46
- Alvina, A., & Hamdani, D. H. (2019). Proses Pembuatan Tempe Tradisional. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 1(1).
- Asih, E.R., dan Arsil, Y. (2019). Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Bawang Goreng Kota Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3(2):221-227
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia HK.03.1.23.04.12.2206 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia HK.03.1.23.04.12.2207 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2016). Sentra Informasi Keracunan (SIKer) Nasional diakses dari <https://ik.pom.go.id/v2016/> pada 16 Maret 2021.
- Badan Pusat Statistik. (2019). Jumlah Industri Kecil Menurut Jenisnya di Kabupaten Boyolali diakses dari <https://boyolalikab.bps.go.id/statictable/2019/08/07/853/jumlah-industri-kecil-menurut-jenisnya-di-kabupaten-boyolali-2018.html> pada 16 Maret 2021.
- Bambang Sarwono. 2010. Usaha Membuat Tempe dan Oncom. Surabaya: Penebar Swadaya
- Baragih, B. (2020). Pengawasan Mutu Hasil Pertanian. Sleman: Deepublish
- Citra, H. (2018). Penyimpanan Persediaan Bahan Makanan diakses dari <https://supplychainindonesia.com/proses-penyimpanan-bahan-makanan-di-gudang/> pada 4 Juni 2021
- Cynthia. (2019). Serba-Serbi Good Manufacturing Practices diakses dari <https://multiglobalunity.com/serba-serbi-good-manufacturing-practices/> pada 9 Juni 2021
- DJ, Yunni Rahmawati. (2018). Pengaruh Faktor Kebersihan, Penerangan dan Peralatan Produksi Terhadap Produktivitas Karyawan Pada CV Sinar Badja Electric Di Surabaya. *JPIM (Jurnal Penelitian Ilmu Manajemen)*, 3(3), 747-822.

- Gabriele. (2018). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) di Departemen Marketing dan HRD PT Cahaya Indo Persada. Jurnal Agora 6(1):1-10
- Gardjito, M., Teviningrum, S., dan Dewi, S. (2018). Kuliner Nusantara Mencipta Rasa Penuh Nuansa. Gramedia: Jakarta
- Indriani, Y. (2015). Gizi dan Pangan. Lampung. lppm.universitas lampung
- Kaihatu, T.S. (2014). Manajemen Pengemasan. ANDIOFFSET: Yogyakarta
- Komala, I.S., Widayanti, L., dan Pangestuti, D.R. (2017). Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Perusahaan Tahu Putih “SL” Kabupaten Semarang. Jurnal Kesehatan Masyarakat 5(4):690-697
- Kumar, N., dan Jha, A. (2015). Latest Trend in Drugs Regulatory Guidance on “Good Manufacturing Practices”. Journal of Business and Management 3(10):10-16
- Lestari, T.R.P. (2020). Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. Jurnal Masalah-Masalah Sosial 11(1):57-72
- Lily Arsanti Lestari, Puspita Mardika Lestari, Fasty Arum Utami, 2014. Kandungan Zat Gizi Makanan Khas Yogyakarta. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta. page 74
- Ningsih, R. (2014). Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman, serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda. Jurnal Kesehatan Masyarakat 10(1):64-72
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 416/Menkes/Per/IX/1990 tentang Syarat-Syarat Pengawasan Kualitas Air Bersih. Jakarta
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Jakarta
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Jakarta
- Prasetyo, A. (2017). Analisis Good Manufacturing Practices Olahan Pangan. Jakarta: Indocamp
- Putra, B.D.S. (2020). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) pada UMKM Mentari Bulan Malang. Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB 8(2):1-18
- Rahmah, N. (2020). Tahapan-Tahapan dalam Implementasi HACCP diakses dari <https://www.pengadaanbarang.co.id/2020/07/hacpp.html> pada 5 Juni 2021

- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fishtech* 11(1):53-68
- Rianti, A., Christoper, A., Lestari, D., dan Kiyat, W.E. (2018). Penerapan Keamanan Pangan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi* 12(2):167-175
- Sari, K.W. (2020). Pentingnya Personal Higiene dalam Mewujudkan Keamanan Pangan diakses dari <https://cfns.ugm.ac.id/2020/07/20/pentingnya-personal-hygiene-dalam-mewujudkan-keamanan-pangan/> pada 4 Juni 2021
- Soeka, Y., & Jumiono, A. (2019). Studi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) dan Umur Simpan Mi Glosor Di Kota Bogor. *JURNAL ILMIAH PANGAN HALAL*, 1(1).
- Surono, I.S., Sudibyo, A., dan Waspodo, P. (2018). Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan. Sleman:Deepublish
- Syah, D. (2012). Pengantar Teknologi Pangan. Bogor:IPB Press
- Trias. (2020). Apa itu PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga) diakses dari <https://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/04/apa-itu-pirt/> pada 1 Juni 2021
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan
- Waluyo, E., dan Kusuma, B. (2017). Keamanan Pangan Produk Perikanan. Malang: UB Press
- Wayansari, L., Anwar, I.Z., dan Amri, Z. (2018). Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan: Jakarta
- Winarni, S., dan Dharmawan, Y. (2016). Kandungan L-dopa dalam Variasi Perendaman dan Perebusan dalam Proses Pembuatan Tempe Benguk. *KEMAS: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(2), 155-162.
- Yulianto, A., dan Nurcholis. (2015). Penerapan Standar Hygienes dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Plantinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu* 6(2):31-39