

## DAFTAR PUSTAKA

- Ali, D. Yusa, Widjanarko, Simon B., Yuwono, Sudarminto S., Febrianto, K., Mubarak, A. Zaki. 2020. *Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Untuk Industri Rumah Tangga*. <https://tp.ub.ac.id/wp-content/uploads/2020/06/26.-Modul-CPPB-2-R-Dego-Yusa.pdf> (Diakses pada tanggal 4 Januari 2023).
- Andika, B., Fajri, R. & Wahyuningsih, P., 2020. Penentuan Nilai BOD dan COD sebagai Parameter Pencemaran Air dan Baku Mutu Air Limbah di Pusat Penelitian Kelapa Sawit (PPKS) Medan. *Jurnal Kimia Sains dan Terapan*, 2(1), pp. 14-22.
- Anonim. 2022. *Industri Pengolahan*. Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Arianty, N., 2017. Analisis Usaha Industri Rumah Tangga Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga. *Prosiding Seminar Hilirisasi Penelitian Untuk Kesejahteraan Masyarakat*, pp. 447-454.
- Arikunto, S., 2010. *Prosedur Penilaian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arkerman, Y., 2015. Formulating Strategies To Improve Food Safety of Bakery Small Medium Enterprises Through Good Manufacturing Practice. *Journal of Agroindustrial Technology*, 25(1), pp. 43-51.
- Askar Sartika, I. *Panen dan Pascapanen Kedelai*. <http://cybex.pertanian.go.id/artikel/96355/panen-dan-pascapanen-kedelai/> (Diakses pada tanggal 25 November 2022).
- BPOM. 2012. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*.
- BPOM RI. 2015. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Tentang Pedoman Penyelenggaraan Bulan Keamanan Pangan Nasional*.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2022. *Berita Resmi Statistik Pertumbuhan Ekonomi Indonesia Triwulan II-2022*. Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Rekomendasi Nasional Kode Praktis - Prinsip Umum Higiene Pangan*. Badan Standardisasi Nasional.
- Calmic. 2018. *Pentingnya Mengeringkan Tangan Setelah Mencucinya*.
- Dinas Kesehatan Daerah Istimewa Yogyakarta. 2019. *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman*. Yogyakarta, Dinas Kesehatan.
- dr. Ledy dalam Rahmawati Dwi, A 2016. *Pakai Wajan yang Permukaannya Sudah Terkelupas Bisa Bahayakan Kesehatan*. <https://food.detik.com/info-sehat/d-3168400/pakai-wajan-yang-permukaannya-sudah-terkelupas-bisa-bahayakan-kesehatan> (Diakses pada tanggal 25 November 2022).

Analisis Laboratorium PERUM PERHUTANI UNIT 1.

Ethica, S., 2020. *Bioremediasi Limbah Biomedik Cair*. Sleman: Deepublish.

Faida, N. & Hartanti, D. A. S., 2021. *Teknik Analisis Limbah Cair*. Jombang: Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas KH. A. Wahab Hasbullah.

Floren Sius Siadari, P., 2020. Gambaran Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Kering dan Basah di Instalasi Gizi Rumah Sakit X (Doctoral dissertation, poltekkes kemenkes riau).

*Food and Drug Administration* (1995) dalam Prihanto Asep, A. 2021. *Pengendalian Mutu dan Kualitas Hasil Ikan*. Malang: Media Nusa Creative (MNC Publishing).

Hartati, Y., Ananda, R., Friantini, T. 2020. *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Ayam Malbi*. Kediri: Lembaga Chakra Brahmana Lentera

Himmah, S. R. & Sa'adah, L., 2021. *Perkembangan Kemitraan Pelaku Usaha*. Jombang: Penerbit LPPM.

Jumeri, Rahayoe, S. Sari, P.N.. 2018. Laporan Akhir Pendampingan Industri Rumahan Desa Tuksono, Kec. Sentolo, Kab. Kulonprogo Sebagai Upaya Untuk Meningkatkan Kesejahteraan Masyarakat Pelaku Usaha Mikro (Tahun ke-1). Direktorat Pengabdian Kepada Masyarakat, UGM, Yogyakarta, 2018.

Kamajaya, G., Putra, I. & Putra, I., 2021. Analisis Sebaran Total Suspended Solid (TSS) Berdasarkan Citra Landsat 8 Menggunakan Tiga Algoritma Berbeda Di Perairan Teluk Benoa, Bali. *Journal of Marine and Aquatic Sciences*, 7(1), pp. 18-24.

Kemenperind, 2010. *Permenper RI Nomor: 75/M IND/PER/7/2010 Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practice)*. Jakarta, Kementerian Perindustrian.

Kurniawan, D. A. & Astuti, R. Y., 2018. Pendampingan Pengurusan Sertifikat PIRT Sebagai Langkah Awal Pengembangan dan Perluasan Pasar Bagi Produk Lokal IKM. *Journal of Social Dedication*, 1(2), pp. 55-64.

Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.

Ma'arif, N. & Hidayah, Z., 2020. Kajian Pola Arus Permukaan Dan Sebaran Konsentrasi Total Suspended Solid (Tss) Di Pesisir Pantai Kenjeran Surabaya. *Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 1(3), pp. 417-426.

Marsanti, A. S. & Widiarini, R., 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.

- Meyza Iqbal, M., Nawansih O., Nurainy F. 2013. Penyusunan Draft Standard Operating Procedure Proses Pengolahan Tahu - Studi Kasus di Sentra Produksi Tahu Gunung Sulah Bandar Lampung. *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian*, 18 (1), pp. 62-77.
- Nurjanah, S., Zaman, B. & Syakur, A., 2017. Penyisihan BOD dan COD Limbah Cair Industri Karet dengan Sistem Biofilter Aerob dan Plasma Dielectric Barrier Discharge (DBD). *Jurnal Teknik Lingkungan*, 6(1), pp. 1-14.
- Osaili, T. M., Obeidat, B. A., Hajeer, W. A., & Al-Nabulsi A. A. 2017. Food Safety Knowledge Among Food Service Staff in Hospitals in Jordan. *Food Control*, 78, 279-285.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2012. *Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. Dalam jurnal. *Penerapan Good Manufacturing Practice Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang Di Sukolilo Surabaya*.
- Pudjirahaju, A. 2017. *Pengawasan Mutu Pangan*. In Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Pudjirahayu, A., 2018. *Pengawasan Mutu Pangan*. Jakarta, Pusat Pendidikan Sumber Daya Kesehatan Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Puspitasari, I., 2018. *Penerapan GMP (Good Manufacturing Practices) dan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Pada Proses Pembuatan Marning Jagung di Industri Rumah Tangga "Barokah"*. Yogyakarta, Universitas Gadjah Mada.
- Putri, R. D. 2017. *Analisa Kadar Total Padatan Tersuspensi (TSS) dari Air Limbah Domestik Menggunakan Metode Gravimetri di Instalasi Pengolahan Air Limbah PDAM Tirtanadi Cemara Medan*. Medan, Universitas Sumatera Utara.
- Putro, A. E. 2022. *Manajemen Kurir dalam Perspektif Proses Bisnis*. Pekalongan: Penerbit NEM.
- Riffat, R., 2012. *Fundamentals of Wastewater Treatment and Engineering*. London: CRC Press.
- Rizani Mohammad, D. 2019. *Pemukiman Wilayah Perkotaan dengan Pendekatan Teknokratik dan Partisipatif (TEKNOPARTI)*. Surabaya: Media Sahabat Cendekia
- Santana, N. G., Almeida, R. C. C., Ferreira, J. S., & Almeida, P. F. 2009. Microbiological quality and safety of meals served to children and adoption of good manufacturing practices in public school catering in Brazil. *Journal of Food Control*, 20 (3), 255-261.
- Sari, Nicky L., Qadir, A., Suwarno, Faiza C. 2014. *Penyimpanan Benih Kedelai (Glycine max (L.) Merr) pada Berbagai Kadar Air Benih dan Jenis Kemasan*.

- Sayow, F., Polii, B. V. J., Tilaar, W. & Augustine, K., 2020. Analisis Kandungan Limbah Industri Tahu dan Tempe Rahayu di Kalurahan Uner Kecamatan Kawangkoan Kabupaten Minahasa. *Jurnal Agri-Sosioekonomi*, 16(2), pp. 245-252.
- Sinaga, B. B., Suteja, Y. & Dharma, I. G. B. S., 2020. Fluktuasi Total Padatan Tersuspensi (Total Suspended Solid) dan Kekeruhan di Selat Lombok. *Journal of Marine and Aquatic Sciences*, 6(2), pp. 238-245.
- Singapurwa Made, A., Semariyani Made, Candra P., Darmadi Made. 2022. *Strategi Peningkatan Keamanan Pangan Tradisional "Pedetan" Ikan Lemuru Melalui Penerapan GMP dan SSOP*. Pasuruan: Qiara Media.
- Suklan, H. 1998. *Pedoman Pelatihan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) untuk Pengolahan Makanan*. Jakarta, Depkes RI.
- Susianawati, R. 2006. *Kajian Pencemaran GMP Dan SSOP Pada Produk Ikan Asin Kering*. Yogyakarta: Kanisius
- Susiwi. 2009. *Handout Penelitian Organoleptik*. Jakarta: FMIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Thaheer, H., (2005) dalam Anindita, Istika, Dewi. 2021. *Pemetaan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP)*. Tesis. Tidak Publikasi. Fakultas Ekonomika dan Bisnis Universitas Gadjah Mada.
- Unger, C., 2008. Good Manufacturing Practice and Clinical- Grade Human Embryonic Stem Cell Lines. *Journal of Human Molecular Genetics*, 17(1), pp. 48-53.
- WHO. 2020. *Covid-19 and Food Safety: Guidance for Food Business*. [www.who.int](http://www.who.int). (Diakses pada 24 Oktober 2022).
- Wijayanti, Endah. 2020. *4 Cara Menyimpan Tahu agar Tahan Lama dan Tidak Asam*. <https://www.fimela.com/food/read/3681607/4-cara-menyimpan-tahu-agar-tahan-lama-dan-tidak-asam> (Diakses pada tanggal 4 Januari 2023).