

DAFTAR PUSTAKA

- Abolmaaty, A., Dina H. Amin, Reham M.M. Abd El Kader, Alaa F. Elsayed, Basma S., M. Soliman, Amr S. Elbahnasawy, and Mahmoud Sitohy. (2022). *Consolidating Food Safety Measures Againsts Covid 19: A Review*. Dalam Journal of The Egyptian Public Health Association Vol. 97, No. 21.
- Adisarwanto. (2013). *Budidaya Kedelai Tropika*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Alkiayat, M. (2021). *A Practical Guide to Creating a Pareto Chart as a Quality Improvement Tool*. Global Journal on Quality and Safety in Healthcare Vol. 4, No. 2, Hlm. 83-84.
- Anggraini, T., dan Ririh. (2014). *Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya*. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 7, No. 2, Hlm. 149-152.
- Arifin, Y., Rivandi Pranandita Putra, Dyah Budibruri Wibaningwati, Putri Tipa Anasi, Andi Masnang, Fathan Hadayan Rizki, Adam Rahman Suradi, Rina Rismaya, Leni Marlina, Sari Angggarawati Riry Prihatini, Sunardi, Etty Indrawati. 2022. *Pengantar Ilmu Pertanian*. Padang: PT Global Eksekutif Teknologi.
- Akbar, G. (2016). *Peningkatan Penerapan SNI Guna Meningkatkan Daya Saing Indonesia Menghadapi AEC (Asean Economic Community) 2015*. Dalam Jurnal Media Teknologi Vol 03. No. 1.
- Asril, M., Ismawati, Ratih Yuniastri, Rika Diananing Putri, Salfiana, Novia Anggraeni, Gusti Setiavani, Firat Meiyasa, Martina Widhi Hapsari, dan Rifa Rafi'atu Sya'bani Wihansah. (2022). *Pengawasan Mutu dan Teknologi Hasil Ternak*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Azizah, S., dan Bernadetta Octavia. (2022). *Deteksi Cemaran Bacillus cereus, Serta Analisis Kualitas Fisik dan Kimia Susu Kedelai (Studi Higiene dan Sanitas*

Produksi Susu Kedelai Skala Rumah Tangga di Sleman, DIY). Jurnal Edukasi Biologi Vol. 8, No.2, Hlm. 119-130.

Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2019). *Laporan Tahunan Pusat Data dan Informasi Obat dan Makanan Tahun 2019*. Badan Pengawas Obat dan Makanan: Jakarta.

Badan Standardisasi Nasional. (2016). *Apa Perlunya SNI dan Apa Manfaatnya*. https://bsn.go.id/main/berita/berita_det/7147/Apa-Perlunya-SNI-dan-Apa-Manfaatnya-

Badan Standardisasi Nasional. (2018). *Panduan Penerapan dan Sertifikasi SNI Produk Kopi Bubuk*. Badan Standardisasi Nasional: Jakarta.

Bakri, B., dan Nur Rahman. (2019). *Kualifikasi Tenaga Kerja Pada Berbagai Klasifikasi Penyelenggaraan Makanan Massal*. Dalam Jurnal Info Kesehatan Vol. 17, No. 1, Hlm. 35-49.

Code of Federal Regulation. (2011). *CFR Food and Drugs*. Government Printing Office: Washington.

Dewi, T. Silawati., (2005). *Pengaruh Pembagian Kerja Terhadap Efektivitas Kerja Karyawan Pada Bagian Produksi PT. Dupantex Kabupaten Pekalongan*. Skripsi.

Fahlevi, M., Jonbi, dan Prima Ranna. (2022). *Efek Filler Semen dan Pasir Silika pada Komposit Matrik Epoxy terhadap Kuat Tekan dan Ketahanan Asam Sulfat*. Dalam Seminar Nasional Riset & Inovasi Teknologi No. 1, Vol. 1, Hlm. 547-554.

Fatimah, Santoso, dan Juanda. (2019). *Jenis Atap, Suhu, dan Kelembaban dalam Rumah*. Dalam Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 16, No. 1., Hlm. 13-22.

Firdani, F., Putri Nilam Sari, dan Azyyati Ridha Alfian. (2022). *Edukasi Penggunaan Alat Pelindung Diri pada Pekerja Industri Rumah Tangga*

Pangan di Payakumbuh. Dalam Buletin ilmiah Nagari Membangun Vol. 5, No. 1.

Fauzi, A., dan Mutiara Dewi Puspitasari. (2018). *Budidaya Tanaman Kedelai (Glycine max. L.) Varietas Burangrang Pada Lahan Kering*. Dalam Jurnal Bioindustri Vol. 1, No. 1.

Grumezescu, A., and Alina Maria Holban. (2018). *Food Safety and Preservation: Modern Biological Approaches to Improving Consumer Health*. Elsevier: United Kingdom.

Gunawan, R. (2020). *Pengaruh Pengarahan dan Pengawasan Terhadap Efektivitas Kerja Pada Dinas Kelautan dan Perikanan Provinsi Banten*. Dalam Jurnal Manajemen dan Strategi Bisnis Vol. 1, No. 1, Hlm. 34-42.

Habiballah, M.A., Firas J. Al-Shakhsheer, Samer M. Al-Sabi, and Mousa A. Masadeh. (2018). *Food Safety Training: A Study of Food Handlers Working in Hotels in the North of Jordan*. Dalam European Scientific Journal Vol. 14, No. 26.

Hanidah, I., Agung Tri Mulyono, Robi Andoyo, Efri Mardawati, dan Samsul Huda. (2018). *Penerapan Good Manufacturing Practices Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Pesisir Eretan – Indramayu*. Dalam jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian Vol. 3, No. 1:359-426.

Haspika. (2017). *Penerapan Sanitasi dan Higiene Pada Proses Pembekuan Udang Windu (Penaeus monodon) Pealed Devine Tail On (PDTO) Jenis Shutter Pack*. Skripsi Pengolahan Hasil Perikanan. Fakultas Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan, Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan, Sulawesi Selatan.

Hassoun, A., Sandeep Jagtap, Guillermo Garcia-Garcia, Hana Trollman, Mirian Pateiro, Jose M. Lorenzo, Monica Trif, Alexandru Vasile Rusu, Rana Muhammad Aadil, Vida Imat, Janna Cropotova, Jose S. Camara. (2023). *Food*

Quality 4.0: From Traditional Approaches to Digitalized Automated Analysis.
Journal of Food Engineering Vol. 337.

Hayati, R. (2022). *Teknologi Pascapanen Hasil Pertanian*. Banda Aceh:Syiah Kuala University Press.

Hoomehr, S., Akinrotimi I. Akinola, Theresa Wynn-Thompson, Waverly Garnard dan Matthew J. Eick. (2018). *Water Temperature, pH, and Road Salt Impacts on the Fluvial Erosion of Cohesive Streambanks*. Dalam Water Journal Vol. 10, No. 3, Hlm. 302.

Indonesia. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Lembaran RI Tahun 2010 No. 358. Jakarta: Sekretariat Negara.

Indragiri, S., dan Liha Salihah (2019). *Hubungan Pengawasan dan Kelengkapan Alat Pelindung Diri dengan Tingkat Kepatuhan Penggunaan Alat Pelindung Diri*. Dalam Jurnal Kesehatan Vol. 10, No. 1, Hlm. 5-11.

Indriani, V., A. Apriantini, dan T. Suryati. (2021). *Penerapan GMP Dan SSOP Dalam Proses Produksi Rendang Daging Di Produsen Rendang Istana Rendang Jambak*. Dalam Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan Vol. 9, No. 3, Hlm. 127-137.

Jaya, F. (2019). *Ilmu, Teknologi, Dan Manfaat Kefir*. Malang: UB Press.

Jiastuti, T. (2018). *Higiene Sanitasi Pengelolaan Makanan Dan Keberadaan Bakteri Pada Makanan Jadi Di RSUD dr Harjono Ponorogo*. Dalam Jurnal Kesehatan lingkungan Vol. 10, No.1, Hlm. 13-24.

Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia. (2020). *Keamanan Pangan dan Hazard Analysis and Critical Control Point*. Jakarta: SEAMEO REFCON.

- Kementerian Pertanian. (2022). *Bahaya Cemaran Fisik, Biologi, dan Kimia pada Produk Pertanian*. <https://tanamanpangan.pertanian.go.id/detail-konten/iptek/116>
- Kemenkes. (2004). *Keputusan Menteri Kesehatan RI Nomor 1204/MENKES/SK/X/2004 Tentang Persyaratan Kesehatan Lingkungan Rumah Sakit*. Jakarta: Depkes RI.
- Kemenkes. (2017). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 32 Tahun 2017 Tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus per Aqua, dan Pemandian Umum*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Kemenkes. (2018). *Lebih dari 200 Penyakit dapat Menular Melalui Makanan, Keamanan Pangan Harus Diperhatikan*. <https://www.kemkes.go.id/id/rilis-kesehatan/lebih-200-penyakit-dapat-menular-melalui-makanan-keamanan-pangan-harus-diperhatikan>
- Kurniawan, L. (2019). *Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) Produksi pada Cashcow*. Dalam Jurnal Manajemen dan Start-Up Bisnis Vol. 4, No. 1.
- Li, X., Dan Fei Liu, Yumei Pu, dan Yun Fei Zhong. (2023). *Recent Advance of Intelligent Packaging Aided by Artificial Intelligence for Monitoring Food Freshness*. Dalam Foods Journal Vol. 12, No. 15.
- Liang, Li., Keyu Qin, Sijian Jiang, Xiaoyu Wang, dan Yunting Shi. (2021). *Impact of Epidemic-Affected Labor Shortage on Food Safety: A Chinese Scenario Analysis Using the CGE Model*. Dalam Foods Journal Vol. 10, No. 11.
- Manning, L. (2018). *Food and Drink – Good Manufacturing Practice*. Wiley: United Kingdom.

- Navenata, R.C., dan Isma Marofah. (2020). *Penerapan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di CV. Roti Golden Menggunakan Metode Preliminary Hazard Analysis*. Dalam Seminar dan Konferensi Nasional IDEC 2020.
- Newslow, D. (2014). *Food Safety Management Programs*. CRC Press: United States.
- Njatrijani, R. (2021). *Pengawasan Keamanan Pangan*. Dalam Law, Development and Justice Review Journal Vol. 4, No.1, Hlm. 2-28.
- Notoatmodjo. (2014). *Ilmu Perilaku Kesehatan*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Noviastuti, N., dan Rufani Esa Putranti. (2021). *Penerapan Hygiene dan Sanitasi dalam Proses Penyimpanan dan Pengolahan Bahan Baku Makanan di Dapur Cakra Kusuma Hotel Yogyakarta*. Dalam Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Perhotelan Vol. 4, No. 2, Hlm. 33-43.
- Nugraha, F., dan Purwadhi. (2020). *Efektivitas Pelatihan Berbasis Gamifikasi dalam Meningkatkan Pemahaman Karyawan Terhadap Konsep Good Manufacturing Practices (Studi Kasus di PT. RAK)*. Dalam Jurnal Service Management Triangle: Jurnal Manajemen Jasa Vol. 2, No. 1.
- Nugrahaeni, A., dan Julia Pertiwi. (2020). *Studi Case Report: Kejadian Luar Biasa Keracunan Makanan Di Desa Parikesit Kecamatan Kejajar Kabupaten Wonosobo*. Dalam Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat Berkala Vol. 2, No.1.
- Nur, Faridhatul. (2017). *Penilaian Praktek GMP dan SSOP di Katering Apel Malang*. Skripsi.
- Panda, C. (2021). *Good Manufacturing Practices (GMP) Modules for Pharmaceutical Products*. Pencil: India.
- Penggalih, M., Kurnia Mar'atus Solichah, Almira Nadia, Ratna Kusuma Ningrum, Azka Safirah Achmad, dan Vigur Dinda Yulia Reswati. (2021). *Pedoman Penatalaksanaan Gizi Atlet*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

- Prihanto, A. (2020). *Pengendalian Mutu Dan Kualitas Hasil Perikanan*. Malang: MNC Publishing.
- Purwanza, S.W., Aditya Wardhana, Ainul Mufidah, Yuniarti Reny Renggo, Adrianus Kabubu Hudang, Jan Setiawan, Darwin, Atik Ba'diah, Sisha Putri Sayekti, Maya Fadlilah, Rambu Luba Kata Respati Nugrohowardhani, Amruddin, Gazi Saloom, Tati Hardiyani, Santalia Banne Tondok, Retno Dewi Priskusanti, dan Rasinus. (2022). *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Kombinasi*. Bandung: Media Sains Indonesia.
- Ramadhani, D. (2019). *Analisis Kualitas pada Home Industry Tahu Bulat di Kepanjen Malang*. Dalam Jurnal Valtech Vol. 1, No. 2, Hlm. 131-136.
- Ristyanti, E., dan Endang Dewi Masithah. (2021). *Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) Pada Proses Pembekian Cuttlefish (Sepia Officinalis) Di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah*. Dalam Jurnal of Marine and Coastal Science Vol. 10, No. 1.
- Rorong, J., dan Wiesje Fenny Wilar. (2020). *Keracunan Makanan Oleh Mikroba*. Dalam Techno Science Journal Vol. 2, No. 2, Hlm. 47-60.
- Saragih, B. 2020. *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sejati, S., Norman Iskandar, Sulardjaka. (2023). *Analisis Laju Aliran dan Kekuatan Magnetic Trap pada Hopper Mesin Penggiling Padi*. Dalam Jurnal Teknik Mesin Vol. 11, No. 1.
- Setiawan, A., dan Deny Edi Widodo. (2023). *Abalisis Tingkat Kerusakan Produk Untuk Kelancaran Proses Produksi pada Pabrik Tepung Tapioka PT. Gunung Sugih*. Dalam Jurnal Manajemen Diversifikasi Vol. 3, No. 1.
- Sudarsono., dan Purwantini I. (2021). *Standardisasi Obat Herbal*. Gadjah Mada University Press: Yogyakarta.
- Sumarmi. (2021). *Potensi Pengembangan Kedelai di Indonesia*. Malang: Inara Publisher.

- Supadi. (2020). *Manajemen Mutu Pendidikan*. Jakarta: UNJ Press.
- Surono, I., Agus Sudibyo, dan Priyo Waspodo. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Susendi, N., Adrian, dan Iyan Sopyan. (2021). *Kajian Metode Root Cause Analysis yang Digunakan dalam Manajemen Risiko di Industri Farmasi*. Dalam Jurnal Majalah Farmasetika Vol. 6, No.4, Hlm. 310-321.
- Swamillaksita, P. D., Rica Ardita Yumni, Mertien Sa' pang, dan Putri Ronitawati. (2020). *Pembinaan Higiene Personal Pada Penjamah Makanan Menggunakan Media Celemek di Kantin Universitas Esa Unggul*. Dalam Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat Vol. 3, No. 1, Hlm. 375-380.
- Tajuddin, T., dan Ade Junaedi. (2021). *Usulan Pengendalian Kualitas Pelayanan pada PT. Pegunungan Cartenz Papua Menggunakan Metode Statistical Processing Control*. Dalam Jurnal Teknik Industri Vol. 7, No. 1.
- Tangendjaja, B. (2021). *Penyimpanan Kedelai dan Bungkil Kedelai*. <https://www.poultryindonesia.com/id/penyimpanan-kedelai-dan-bungkil-kedelai/>
- Vebriant, R., Musa Thahir, Zelly Putriani, Ira Mahartika, Aldeva Ilhami, dan D. Diniya. (2020). *Mixed Methods Research: Trends and Issues in Research Methodology*. Journal of Education and Learning Vol. 1, No. 1, Hlm. 63-73.
- Villamiel, M., dan Pablo Mendez Albinana. (2022). *Update of Challenges for Food Quality and Safety Management*. Journal of Agriculture and Food Research Vol. 10.
- Wahyuningsih, U., Eko Sulisty, Halim Rusjdi, Win Alfalah, Sudirmanto, dan Eri Prabowo. (2021). *Pengenalan Keselamatan dan Kesehatan Kerja di PT Cita Rasa Palembang*. Dalam Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat Menerangi Negeri Vol. 4, No. 1, Hlm. 11-20.

Waluyo, E., dan Bayu Kusuma. (2017). *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: UB Press.

Winarno, F. G., dan Surono. (2002). *HACCP Dan Penerapannya Dalam Industri Pangan*. Bogor: M-Brio Press.

Wirawati, S. (2019). *Analisis Pengendalian Kualitas Kemasan Botol Plastik dengan Metode Statistical Process Control (SPC) di PT. Sinar Sosro KPB Pandeglang*. Dalam Jurnal InTent Vol. 2, No. 1.

Yusa, D., Simon B. Widjanarko, Sudarminto S. Yuwono, Kiki Fibranto, dan Ahmad Zaki Mubarak. (2020). *Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB): Perbaikan Proses Produksi Sari Buah Sebagai Upaya Peningkatan Daya Saing Bumdes Desa Bendosari Kecamatan Sanankulon Kab. Blitar*. <https://tp.ub.ac.id/wp-content/uploads/2020/06/26.-Modul-CPPB-2-R-Dego-Yusa.pdf>