

## DAFTAR PUSTAKA

- Adeswastoto, H & Islah, M. 2018. Analisis jenis kerusakan pada bangunan perumahan. *Jurnal Teknik Industri Terintegrasi*, 1(2): 58 – 68.
- Ahmad, J. 2015. *Metode Penelitian Administrasi Publik Teori dan Aplikasi*. Penerbit Gaya Media. Yogyakarta.
- Amin, M.Z., Nugroho, L.P.E. & Nurjanah. 2018. Kajian Implementasi GMP dan SSOP Pengolahan Ikan Teri Nasi Setengah Kering di Kabupaten Tuban. *JPHPI*, 21(3): 406-413.
- BPOM. 2022. *Laporan Tahunan 2022 Balai Besar POM di Semarang*. BPOM. Semarang.
- Benjamin, S.J. & Marathamuthu, M.S. 2015. The Use of 5-WHYs Technique to Eliminate OEE's Speed Loss In a Manufacturing Firm. *Journal of Quality in Maintenance Engineering*, 21(4): 419 – 435.
- Bose, T.K. 2011. *Total Quality of Management*. Dorling Kindersley. Delhi.
- Byakika, S., Mukisa, I.M., Byaruhanga, Y.B., Male, D., & Muyanja, C. 2019. Influence Of Food Safety Knowledge, Attitudes And Practices Of Processors On Microbiological Quality Of Commercially Produced Traditional Fermented Cereal Beverages, A Case Of Obushera In Kampala. *Food Control*, 100: 212-219.
- Christian, T., Permana, T., Fortunata, S.A., Rahmawati, D., Kartawiria, I.S., & Puteri, M.D.P.T.G. 2019. Design Application and Its Economic Analysis of Quick Tempetechnology in Pamulang. *Prosiding PKM-CSR*, 2: 277-289.
- Fatimah, A.I.F., Hapsari, R.D., Adzkiya, M.A.Z., & Mariyani, N. 2022. Peningkatan Pengetahuan Dan Kesadaran Penerapan Sanitasi Higiene Di Ukm Pengolahan Sagu, Bogor. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1): 242 – 247.
- Imani, R.D., Sucipto, H., Afridah, N., Syaifulloh, M., Riono, S.B. 2023. Penyuluhan Pentingnya Label Pada Kemasan Produk Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM) Desa Randusanga Wetan. *Citakarya*, 1(1): 43 – 55.
- Joiner Associates. 1995. *Pareto Charts Plain and Simple*. Joiner Associates. Madison.
- Kementerian Perindustrian RI. 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian no.75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*. Jakarta

- Kristiningrum, E. & Susanto, D.A. 2015. Kemampuan Produsen Tempe Kedelai Dalam Menerapkan SNI 3144:2009. *Jurnal Standardisasi*, 16(2): 99 – 108.
- Lestari, N.T. & Ulya, H.N. 2021. Upaya Peningkatan Penjualan Melalui Strategi Labeling Usaha Keripik Tempe Di Desa Glonggong. *Abdimas Indonesian Journal*, 1(1): 19 – 34.
- Lestari, T.R.P. 2020. Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1): 57-72.
- Mahmud, M.S., Huang, J.Z., Salloum, S., Emara, T.Z., & Sadatdiynov, K. 2020. A Survey of Data Partitioning and Sampling Methods to Support Big Data Analysis. *Big Data Mining and Analytics*, 3(2): 85 – 101.
- Meyza, M.I., 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): 62 – 77.
- Nasution, L.M. 2017. Statistik Deskriptif. *Jurnal Hikmah*, 4(1): 49 – 55.
- Putri, R.I.I., Araiku, J., & Sari, N. 2020. *Statistik Deskriptif*. Bening Media Publishing. Palembang.
- Ramadhani, D.A. & Sumanjaya, R. 2014. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Ketersediaan Kedelai di Indonesia. *Jurnal Ekonomi dan Keuangan*. 2(3): 131-145.
- Ristyanadi, B. & Hidayati, D. 2012. Kajian Penerapan *Good Manufacturing Practice (GMP)* di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura. *AGROINTEK*, 6(1): 55-64.
- Romulo, A., & Surya, R. 2021. Tempe: A Traditional Fermented Food Of Indonesia And Its Health Benefits. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 100413.
- Rudiyanto, H. 2016. Kajian Good Manufacturing Practices (GMP) Dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2): 148 – 157.
- Sari, D. & Rahmawati, A. 2020. Analisa Kandungan Limbah Cair Tempe Air Rebusan dan Air Rendaman Kedelai. *Jurnal Ilmiah Media Husada*, 9(1): 36-41.
- Statsenko, E., Omarov, R., Shlykov, S., Nesterenko, A., & Konieva, O. 2021. Pareto and Ishikawa Diagrams for Identifying the Causes of Defects in Poultry Meat. *International Transaction Journal of Engineering, Management, & Applied Sciences & Technologies*, 12(12): 1 – 9.

- Suhardi, B., Wardani, S.V., & Jauhari, W.A. 2019. Perbaikan Proses Produksi IKM XYZ Berdasarkan Kriteria CPPB-IRT, WISE, Dan SJH LPPOM MUI. *J@ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, 14(2): 93 – 102.
- Sulistyarini & Pebrianti, E. 2019. Analisis Pengawasan Proses Produksi Dalam Rangka Meningkatkan Mutu Produk. *Jurnal Benefit*, 6(1): 11 – 22.
- Tahir, A., Anwar, M., Mubeen, H., & Raza, S. 2018. Evaluation of Physicochemical and Nutritional Contents in Soybean Fermented Food Tempeh by *Rhizopus oligosporus*. *Journal of Advances in Biology & Biotechnology*, 17(1): 1–9.
- Tedja, M., Sidauruk, I.B., & Rahmadyansah, R. 2015. Perbandingan Pekerjaan Kusen Dan Pintu Bahan Kayu Dengan Bahan Alumunium. *Comtech: Computer, Mathematics and Engineering Applications*, 6(2): 301 – 308.
- Trijayanto, S.A. & Abdulharim, M. 2023. Analisis Penerapan HACCP (*Hazard Analysis Criticial Control Point*) Pada Proses Produksi Fillet Ikan Kakap Di Pt. Alam Jaya Untuk Menjaga Kualitas Produk. *Jurnal Taguchi: Jurnal Ilmiah Teknik dan Manajemen Industri*, 3(1): 839-852.
- Triyono, Riyadi, A.H., Santosa, H., Subagyo, A., Syahid, Nuryanto, L.E., Setyoko, & Vernandez, A.B. 2023. Perbaikan Instalasi Listrik Dan Pemasangan Exhaust Fanpada Ruang Produksi Umkm Kota Semarang. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 4(2): 3118–3121.
- Vo, B., Kongar, E., & Suárez-Barraza, M.F. 2020. Root-Cause Problem Solving in an Industry 4.0 Context. *IEEE Engineering Management Review*, 24(1): 48-56.
- Wilson, A.L. 1995. Soy Food. Ericson, D.R. *Practical Handbook of Soybean Processing and Utilization* (pp. 428 – 259). Urbana: AOCS Press.
- Yahya, P.N., Ronitawati, P., Sitoayu, L., Sa'pang, M., & Nuzrina, R. 2022. Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Praktik Keamanan Pangan Pada Penyelenggaraan Makanan Di Sekolah. *Gizi Indonesia*, 45(1): 47-58.