

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, A., Alioes, Y. dan Rusdan, S., 2015. Hubungan Lama Penggunaan Obat Anti Nyamuk Bakar dengan Kadar Kolinesterase Darah pada Masyarakat Kelurahan Jati Rumah Gadang Padang. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 4(2), hal.577–581.
- Anonim, 2024. *Pelatihan Keamanan Pangan Siap Saji di Kota Tangerang*. [daring] Tersedia pada: <<https://dinkes.tangerangkota.go.id/berita/pelatihan-keamanan-pangan-siap-saji-di-kota-tangerang>>.
- Arsyad, G., Fuadi, M.F., Herdhianta, D., Faradinah, E.D., Dewi, N.U., Kahar, Wardani, R.W.K., Djerubu, D., Syam, D.M., Ardyanti, D. dan Noviarimi, F.S.I., 2022. *Dasar Kesehatan Lingkungan*. [daring] Sukoharjo: Pradina Pustaka. Tersedia pada: <<https://books.google.co.id/books?id=YiugEAAAQBAJ>>.
- Asari, A.D., Suprpto, B. dan Hajimi, 2024. Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan Higiene dan Sanitasi Pangan Pada Rumah Makan di Wilayah Kerja Puskesmas Siantan Tengah Kecamatan Pontianak Utara. *Journal of Environmental Health and Sanitation Technology*, 03(02), hal.87–90.
- Astawan, M., 2009. *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-bijian*. I ed. [daring] Jakarta: Penebar Swadaya. Tersedia pada: <<https://books.google.co.id/books?id=fm9kFic7zyEC>>.
- Astawan, M., Wresdiyati, T. dan Maknun, L., 2017. *Tempe Sumber Zat Gizi dan Komponen Bioaktif untuk Kesehatan*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Ateng, V. E., Rahmawati, R., dan Prawatya, Y.E., 2021. Usulan Perbaikan Sistem K3 Menggunakan Metode FMEA Dan RCA Pada PT.XYZ. *Jurnal TIN Universitas Tanjungpura*, 5(1), hal.124–129.
- Azira, N., Mutalib, A., Faid, M., Rashid, A., Mustafa, Shuhaimi, Nordin, A., Syafinaz, Hamat, Rukman, Awang, Osman dan Malina, 2012. Knowledge, attitude and practices regarding food hygiene and sanitation of food handlers in Kuala Pilah, Malaysia. *Food Control*, 27(2), hal.289–293.
- Baş, M., Şafak Ersun, A. dan Kivanç, G., 2006. The evaluation of food hygiene knowledge, attitudes, and practices of food handlers' in food businesses in Turkey. *Food Control*, 17(4), hal.317–322.
- Bhagwat, V.R., 2019. Safety of Water Used in Food Production. In: *Food Safety and Human Health*. [daring] hal.219–247. Tersedia pada: <<https://pmc.ncbi.nlm.nih.gov/articles/PMC7150035/pdf/main.pdf>>.
- BPOM, 2012. *Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta.
- BPOM, 2022. *Laporan Tahunan 2021*. www.pom.go.id. Jakarta.
- BPOM, 2023a. *Laporan Kinerja 2022*. [daring] Jakarta. Tersedia pada: <<https://www.pom.go.id/storage/sakip/1LaporanKinerjaBPOMTahun2022.pdf>>.
- BPOM, 2023b. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 10 Tahun 2023 Tentang Penerapan Program Manajemen Risiko Penanganan Pangan di Sarana Produksi Pangan Olahan*.

- BPS, 2023. *Ringkasan Eksekutif Pengeluaran dan Konsumsi Penduduk Indonesia*. BPS RI.
- BSN, 2012a. *SNI ISO 4831-2012 Mikrobiologi bahan pangan dan pakan-Metode horizontal untuk deteksi dan enumerasi koliform-Teknik Angka Paling Mungkin (APM)*. [daring] Tersedia pada: <<https://www.scribd.com/document/515390503/02-SNI-ISO-4831-2012-Coliform>>.
- BSN, 2012b. *SNI ISO 7251:2012 Mikrobiologi bahan pangan dan pakan-Metode horizontal untuk deteksi dan enumerasi E. coli terduga- Teknik Angka Paling Mungkin*. [daring] Tersedia pada: <<https://www.scribd.com/document/515390513/03-SNI-ISO-7251-2012-E-coli#>>.
- BSN, 2015. *SNI 3144:2015 Tempe Kedelai*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Cahyani, R.T., Rusmiati, Ngadino dan Narwati, 2022. Kondisi Sanitasi dan Personal Hygiene Industri Tempe di Desa Sambirembe Kecamatan Karangrejo Kabupaten Magetan. *Jurnal Sanitasi Lingkungan*, 2(2), hal.101–106.
- Codex Alimentarius, 2017. *Regional Standard For Tempe (CODEX STAN 313R-2013)*. [daring] Tersedia pada: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXS%2B313R-2013%252FCXS_313Re.pdf>.
- Danastiningrum, A. dan Akbar, M.I., 2019. Usulan Perbaikan Tingkat Kepuasan Kerja Karyawan Divisi HCGS & SHE Dengan Metode 5W1H di PT. Kalimantan Prima Persada. *Jurnal Rekayasa dan Optimasi Sistem Industri*, 01(1), hal.25–31.
- Dewanti-Hariyadi, R., 2021. *Mikrobiologi Keamanan Pangan*. I ed. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Dewanti-Hariyadi, R. dan Fadhilatunnur, H., 2023. *Prinsip dan Aplikasi Sanitasi di Industri Pangan*. I ed. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Direktorat Penyehatan Lingkungan, 2022. *Pedoman Higiene dan Sanitasi Pada Tempat Pengelolaan Pangan (TPP) Tempe Kedelai dan Tahu Kedelai*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Doi, S.A.R. dan Williams, G.M., 2013. *Methods of Clinical Epidemiology*. Berlin: Springer Science+Business Media.
- Domili, R.S., 2017. Sanitasi dan Hygiene Pada Proses Pembuatan Rambak Ikan Buntal Pisang (*Tetraodon lunaris*) DI UKM JAYA UTAMA Kecamatan Mayangan Kota Probolinggo Jawa Timur. *Jurnal Aquabis*, 7(2), hal.1–5.
- Fadhila, R., Maksum, M. dan Supartono, W., 2024. Evaluasi Implementasi Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Untuk Industri Rumah Tangga Produksi Bolen. *Agroindustri Halal*, 10(2), hal.239–249.
- Fardiaz, S., 1993. *Analisis Mikrobiologi Pangan*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.
- Fatma, F., Nirtha, I., Hasbullah, U.H.A., Sari, M., Munthe, S.A., Argaheni, N.B. dan Sari, P.S., 2021. *Sanitasi Makanan dan Minuman*. Medan: Yayasan

Kita Menulis.

- Febriani, S., 2022. Analisis Deskriptif Standar Deviasi. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, [daring] 6(1), hal.910–913. Tersedia pada: <<https://jptam.org/index.php/jptam/article/view/8194>>.
- Floridiana, Z., 2019. Analisis Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan pada Industri Rumah Tangga Tahu Jombang. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 11(1), hal.75.
- FSIS, 2014. *Most Probable Number Procedure and Tables*. [daring] Tersedia pada: <https://www.fsis.usda.gov/sites/default/files/media_file/2021-03/MLG-Appendix-2.pdf>.
- Haniifah, D., Soesilo, T.E.B. dan Martono, D.N., 2023. Evaluation of Factors and Biological Parameters of the Groundwater in Makasar Subdistrict, East Jakarta. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 15(1), hal.46–55.
- Husni, A. dan Putra, M.G.S.M.P., 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. [daring] Yogyakarta: Gadjah Mada University Press. Tersedia pada: <<https://books.google.co.id/books?id=RN9yDwAAQBAJ>>.
- Indra, I.M. dan Cahyaningrum, I., 2019. *Cara Mudah Memahami Metodologi Penelitian*. I ed. Sleman: Deepublish.
- Irhami, I. dan Pandria, T.M.A., 2022. Analisis Penyebab Low Level Raw Water Menggunakan 5 – Why Analysis dan Fishbone di WTP PT. PLN UPK Nagan Raya. *Jurnal Serambi Engineering*, 7(3), hal.3414–3420.
- ISO, 2014. *ISO 9308-1:2014 - Water quality - Enumeration of Escherichia coli and coliform bacteria - Part 1: Membrane filtration method for waters with low bacterial background flora*. [daring] Tersedia pada: <<https://cdn.standards.iteh.ai/samples/55832/57f516768f32411da5fb81aa51415b10/ISO-9308-1-2014.pdf>>.
- Iswarawanti, D.N., Februhartanty, J., Ermayanti, E., Sudibya, A., Latifah, S., Septiani, S. dan Nurali, I.A., 2020. *Keamanan Pangan Dan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)*. [daring] Jakarta. Tersedia pada: <http://siakpel.bppsdmk.kemkes.go.id:8102/akreditasi_kurikulum/modul_21121403300bfca3cb0e9177709083c18d9dc85670.pdf>.
- Karami, A.A. dan Oktorina, S., 2024. Food Safety Analysis Based on Halal Food with The Use of Water as a Food Need in Indonesia. *Proceedings of International Conference on Halal Food and Health Nutrition*, 2(1), hal.13–21.
- Kartika, E., Khotimah, S. dan Yanti, A.H., 2014. Deteksi Bakteri Indikator Keamanan Pangan Pada Sosis Daging Ayam Di Pasar Flamboyan Pontianak. *Protobiont*, 3(2), hal.111–119.
- Kemenkes RI, 2021. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 14 Tahun 2021 Tentang Standar Kegiatan Usaha dan Produk Pada Penyelenggaraan Perizinan Berusaha Berbasis Risiko Sektor Kesehatan*.
- Kementerian Agama RI, 2019. *Peraturan Menteri Agama Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2019 tentang Penyelenggaraan Jaminan Produk Halal*.
- Kementerian Kesehatan RI, 2023. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan PP Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan*. *Kemenkes Republik*

Indonesia, .

- Kusuma, R.D.D. dan Dewi, L., 2016. Deteksi Cemar Coliform Dan Salmonella Sp. Pada Tempe Kedelai Dari Kecamatan Sidorejo Dan Tingkir, Kota Salatiga. *Seminar Nasional Pendidikan dan Saintek*, hal.390–396.
- Levy, N., Cravo Oliveira Hashiguchi, T. dan Cecchini, M., 2022. Food Safety Policies and Their Effectiveness to Prevent Foodborne Diseases in Catering Establishments: A systematic Review and Meta-Analysis. *Food Research International*, 156.
- Listianingsih, D. dan Azizah, R., 2018. Analisa Kualitas Tahu Takwa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practices (GMP) di Industri Rumah Tangga. *The Indonesian Journal of Health Science*, 13 (2), hal.281–290.
- Ma, N.L., Peng, W., Soon, C.F., Noor Hassim, M.F., Misbah, S., Rahmat, Z., Yong, W.T.L. dan Sonne, C., 2021. Covid-19 pandemic in the lens of food safety and security. *Environmental Research*, [daring] 193(October 2020), hal.110405. Tersedia pada: <<https://doi.org/10.1016/j.envres.2020.110405>>.
- Mariatun dan Jauhari, H.I., 2018. Studi Sanitasi Industri Rumah Tangga dalam Pengelolaan Tahu Tempe di Kelurahan Kekalik Jaya Kecamatan Sekabela. *Jurnal Kajian Penelitian dan Pengembangan Pendidikan*, [daring] 6(1), hal.34–44. Tersedia pada: <<https://journal.ummat.ac.id/index.php/geography>>.
- Marriott, N.G. dan Gravani, R.B., 2006. *Principles of Food Sanitation*. Fifth ed. New York: Springer Science Business Media.
- Marsanti, A.S. dan Widiarini, R.S.K.M.M.K., 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. [daring] Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia. Tersedia pada: <<https://books.google.co.id/books?id=ctV5DwAAQBAJ>>.
- Miftah, M., 2018. Model dan Format Instrumen Preview Program Multimedia Pembelajaran Interaktif. *Jurnal Teknodik*, [daring] hal.095–106. Tersedia pada: <<http://118.98.227.127/index.php/jurnalteknodik/article/view/443>>.
- Musman, A., 2019. *Kaizen For Life: Kunci Sukses Continuous Improvement di Era 4.0*. [daring] Yogyakarta: Psikologi Corner. Tersedia pada: <<https://books.google.co.id/books?id=DAf1DwAAQBAJ>>.
- Nasikin, A.I. dan Rahardjo, B., 2019. Analisis Gap Penerapan Sistem Manajemen Mutu ISO 9001 : 2015 di PT X. *Jurnal Titra*, 7(2), hal.283–288.
- Nugraini, A.R., Bintari, S.H. dan Mustikaningtyas, D., 2016. Analisis Proses Pembuatan Tempe Melalui Cara Produksi Higienis Dan Pendekatan Molekuler. *Life Science*, 5(1), hal.9–17.
- Pathiassana, M.T. dan Izharrido, B., 2021. Penilaian Skor Keamanan Pangan Pada UMKM Rumah Makan ABC di Kabupaten Sumbawa. *Pengolahan Pangan*, 6(2), hal.61–70.
- Patmawati dan Sukmawati, 2019. Menurunkan Bakteri Total Coliform Wai Sauq Bantaran Sungai Mandar Dengan Chlorine Diffuser. *Higiene*, 5(2).
- Pragita, T.E., Rahayuningsih, M. dan Muslich, 2017. Evaluasi Penyimpangan dan Perbaikan Mutu Tempe Sesuai SNI 3144 : 2015 DI UMKM. *Jurnal Standardisasi Volume*, 19, no 2, hal.113–126.
- Prasetya, T.A.E., Mamun, A. Al, Rosanti, E., Rahmania, A., Ahmad, M., Ma'rifah, S., Arifah, D.A. dan Maruf, K., 2022. The effects of Covid-19

- pandemic on food safety between Indonesia and Bangladesh: A comparative study. *Heliyon*, 8(10), hal.1–8.
- Psomas, E.L. dan Kafetzopoulos, D.P., 2015. HACCP effectiveness between ISO 22000 certified and non-certified dairy companies. *Food Control*, 53, hal.134–139.
- Purnawita, W., Rahayu, W.P. dan Nurjanah, S., 2020. Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3), hal.424–431.
- Purwanto, Y.A. dan Weliana, 2018. Kualitas Tempe Kedelai pada Berbagai Suhu Penyimpanan. *Journal of Agro-based Industry*, 35(2), hal.106–112.
- Putra, M.F., Suhendra, E. dan Usman, R., 2019. GAP Analysis Persiapan Implementasi ISO 9001 : 2015 Pada PT. Trans Power Marine, Tbk. *Jurnal Penelitian dan Aplikasi Sistem & Teknik Industri (PASTI)*, XIII(2), hal.149–153.
- Putri, D.A.A. dan Mirwan, M., 2023. Penurunan Fe Dan Mn Pada Air Sumur Menggunakan Multiple Tray Aerator Piramida. *Envirous*, 1(1), hal.28–35.
- Radiati, A. dan Sumarno, 2016. Analisis Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kandungan Gizi pada Produk Tempe dari Kacang Non-Kedelai. [daring] *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, Tersedia pada: <www.jatp.ift.or.id>.
- Rahayu, W.P., 2018. *Keamanan Pangan : Kepedulian Kita Bersama*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Rahayu, W.P. dan Nurwitri, C., 2021. *Mikrobiologi Pangan*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.
- Rahmana, A., Fauzy, M. dan Suyono, A.M., 2021. 5 Why Analysis Implementation To Detect Root Cause Of Rejected Product (Study At Aerospace Industry). *Turkish Journal of Computer and Mathematics Education*, 12(8), hal.1691–1695.
- Razi, T.K. dan Syahputra, F., 2021. Uji Kualitas Air Sumur Dengan Menggunakan Metode Mpn (Most Probable Numbers) Di Desa Dayah Tanah Kecamatan Glumpang Tiga Kabupaten Pidie Tahun 2020. *Real Riset*, [daring] 3(2), hal.118. Tersedia pada: <<http://journal.unigha.ac.id/index.php/JRR>>.
- Republik Indonesia, 2014. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal*. Tersedia pada: <<https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/38709/uu-no-33-tahun-2014>>.
- Risalatuzain, E., Yosephin, B. dan Okfrianti, Y., 2018. Identifikasi Cemaran Logam Berat Pada Tempe di Pengrajin Tempe X dan Y Kota Bengkulu. *Jurnal Media Kesehatan*, 11(2), hal.9–16.
- Setiarto, H.B., 2020. *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene dan Sanitasi Dalam Industri Pangan*. [daring] Bogor: Guepedia. Tersedia pada: <https://www.google.co.id/books/edition/KONSEP_HACCP_KEAMANA_N_HIGIENE_DAN_SANITA/mRJOEAAAQBAJ?hl=en&gbpv=1>.
- Suban, A.L., Reja, I.D. dan Doren, H.Y.M., 2019. Optimalisasi pemahaman Materi Rangkaian Logika Menggunakan Metode Direct Instruction dan Perangkat Bantu Simulasi Circuit Wizard. *Jurnal In Create (Inovasi dan Kreasi dalam Teknologi Informasi)*, 6, hal.6.

- Sudarni, A.A.C., Irwansyah, R., Supriadi, Y.N., Yusuf, S.Y.M., Sijabat, F.N. dan others, 2023. *Manajemen Strategik (Teori dan Analisis)*. [daring] Lombok Barat: Seval Literindo Kreasi. Tersedia pada: <<https://books.google.co.id/books?id=1FrGEAAAQBAJ>>.
- Suhartono, Sulaeman, A. dan Setiawan, B., 2008. Penerapan Prinsip-Prinsip Mutu dan Keamanan Pangan Tempe di Kabupaten Lampung Barat. *Jurnal Gizi dan Pangan*, [daring] 3(3), hal.244–249. Tersedia pada: <<https://journal.ipb.ac.id/index.php/jgizipangan/article/view/4490/3014>>.
- Supardi, I. dan Sukanto, 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Bandung: Penerbit Alumni.
- Supriyadi, E., 2022. *Analisis Pengendalian Kualitas Produk dengan Statistical Process Control (SPC)*. [daring] Tangerang Selatan: Pascal Books. Tersedia pada: <<https://books.google.co.id/books?id=KIJzEAAAQBAJ>>.
- Tamam, B., 2022. Tempe: Pangan Lokal Unggul (Superfood) Khasanah Budaya Bangsa. *Indonesian Red Crescent Humanitarian Journal*, [daring] 1(1), hal.41–48. Tersedia pada: <<https://jurnal.bsmi.or.id/index.php/irchum/article/view/14>>.
- Wahyuni, T. Indra, Widyastuti, E., Sambodo, A., Yuswani, R., Winarno dan Lema, A.T., 2021. *Pedoman Pengawasan Higiene Sanitasi Pangan Berbasis Risiko*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Widowati, S., Herawati, H. dan Juniawati, 2020. Peran Ketersediaan Teknologi Pengolahan Pangan Berbasis Aneka Kacang Pada Era Pandemi COVID-19. (1), hal.277–296.
- Winanti, R., Bintari, S.H. dan Mustikaningtyas, D., 2014. Studi Observasi Higienitas Produk Tempe Berdasarkan Perbedaan Metode Inokulasi. *Unnes Journal of Life Science*, 3(1), hal.39–46.
- Yulistiani, R., Jariyah, Raharjo, D., Sarofa, U. dan Sabrina, D.A., 2023. Tingkat Cemaran Bakteri Coliform dan Escherichia coli Pada Makanan dan Minuman Sebagai Dampak Kondisi Higiene Sanitasi di Sentra Kuliner Penjaringan Sari, Surabaya. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 14(1), hal.3565.
- Yustani Leluno, Kembarawati dan Basuki, 2020. Kualitas Air Tanah di Sekitar TPA Km 14 Kota Palangka Raya. *Journal of Environment and Management*, 1(1), hal.75–82.
- Zheng, Y., Gracia, A. dan Hu, L., 2023. Predicting Foodborne Disease Outbreaks with Food Safety Certifications: Econometric and Machine Learning Analyses. *Journal of Food Protection*, [daring] 86(9), hal.100136. Tersedia pada: <<https://doi.org/10.1016/j.jfp.2023.100136>>.