UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Higiene dan Sanitasi Pada Industri Kerupuk Skala Kecil Berdasarkan CPPB-IRT Dan SSOP
Almas Aufar Zhafran Nabil Romala, Dr. Wagiman, S.T.P., M.Si. ; Ir. Pujo Saroyo, M.Eng.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Agustina, A., 2021. *Manajemen Hygiene, Sanitasi, dan Keselamatan Kerja*. Bogor: IPB Press.

Ali, D. Y., Widjanarko, S. B., Yuwono, S. S., Febrianto, K., & Mubarok, A. Z., 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 2 Juni 2025).

Arkeman, Y., 2015. Formulating Strategies to Improve Food Safety of Bakery SmallMedium Enterprises Through Good Manufacturing Practice. *Journal Of Agroindustrial Technology*. No. 25 (1): 43-51.

Anwar, Y., & Gunarsa, D. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.

Azwar, A., 1995. *Pengantar Ilmu Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: Mutiara Sumber Widya.

Badan Pusat Statistik Indonesia. 2023. *Profil Industri Mikro dan Kecil 2022*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.

Badan Standardisasi Nasional. 2011. *SNI CAC/RCP 1-2011 Kode Praktik Umum untuk Higiene Pangan*. Jakarta: BSN.

Badan Standardisasi Nasional. 2018. *SNI ISO 22000:2018 Sistem Manajemen Keamanan Pangan Persyaratan untuk organisasi dalam rantai makanan*. Jakarta: BSN.

Bagchi, D. 2014. *Nutraceutical and Functional Food Regulations in the United States and Around the World*. UK: Elsevier.

Basuki, E., Widyastuti, S., Prarudiyanto, A., Saloko, S., Cicilia, S., & Amaro, M., 2019. *Kimia Pangan*. Mataram: Mataram University Press.

BPOM. 2011. *Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Tentang Bahan Tambahan Pangan*.

BPOM. 2012. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Tentang Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*.

BPOM. 2020. *Pedoman Label Pangan Olahan*. Jakarta: BPOM.

Chandra, B., 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta: EGC.

Choiriyah, N. Iqbal. M., & Rochmah, A., 2022. *Keamanan Pangan: Higiene dan Sanitasi Usaha Jasa Boga*. Jakarta: Salemba Medika.

Codex Alimentarius. 2009. *Food Hygiene Fourth Edition*. Rome: Codex Alimentarius Commission.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Higiene dan Sanitasi Pada Industri Kerupuk Skala Kecil Berdasarkan CPPB-IRT Dan SSOP
Almas Aufar Zhafran Nabil Romala, Dr. Wagiman, S.T.P., M.Si. ; Ir. Pujo Saroyo, M.Eng.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Codex Alimentarius. 2020. *General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969*. Rome: Codex Alimentarius Commission.

Corlett, D. A., 1998. *HACCP User's Manual*. US: Springer.

Delmayuni, A., Hubeis, M., & Cahyadi, E. R., 2017. Strategi Peningkatan Daya Saing UMKM Pangan di Palembang. Dalam *Buletin Ilmiah Litbang Perdagangan*. Vol. 11 (1): 97-122.

Dewanti-Hariyadi, R., & Fadhilatunnur, H., 2024. *Prinsip dan Aplikasi Sanitasi di Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.

Depkes. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan*.

FDA. 1995. *Procedures for the Safe and Sanitary Processing and Importing of Fish and Fishery Products*.

Fellows, P. J., 2009. *Food Processing Technology: Principles and Practice (3rd ed.)*. UK: Woodhead Publishing.

Firmansyah, A., 2023. *Temuan Kerupuk Rhodamin di Pasar Manis Diborong Bupati Banyumas*. https://www.detik.com/jateng/bisnis/d-6658811/temuan-kerupuk-rhodamin-di-pasar-manis-diborong-bupati-banyumas (Diakses 5 April 2024).

Food and Agriculture Organization. 2009. *Good Hygienic Practices in The Preparation and Sale of Street Food in Africa*. Rome: FAO.

Forsythe, S. J., 2010. *The Microbiology of Safe Food Second Edition*. UK: Wiley-Blackwell

Frazier, W. C., & Westhoff, D. C., 1988. *Food Microbiology (4th ed.)*. US: McGraw-Hill.

Hardi, I., Suharni, Mulyati, A., 2021. *Higiene Industri Pajanan Benzena*. Yogyakarta: Deepublish.

Hasnan, N., Basha, R., Amin, N., Ramli, S. Tang, J., & Aziz, N., 2022. Analysis of the Most Frequent Nonconformance Aspects Related to Good Manufacturing Practices (GMP) Among Small and Medium Enterprises (SMEs) in the Food Industry and Their Main Factors. *Food Control*. Vol. 141 109205.

Hoetoro, A. 2017. *Ekonomika Industri Kecil*. Malang: UB Press.

Hui, Y.H., Meunier-Goddik, L., Josephsen, J., Nip, W.-K., & Stanfield, P.S., 2004. *Handbook of Food and Beverage Fermentation Technology*. US: CRC Press

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Higiene dan Sanitasi Pada Industri Kerupuk Skala Kecil Berdasarkan CPPB-IRT Dan SSOP
Almas Aufar Zhafran Nabil Romala, Dr. Wagiman, S.T.P., M.Si. ; Ir. Pujo Saroyo, M.Eng.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Husain, M. F., Limonu, M., Antuli, Z., 2022. Karakteristik Fisiokimia Kerupuk Tepung Jagung dengan Penambahan Daging Ikan Betok (Anabas testudineus). *Jambura Journal of Food Technology* (JJFT). Vol. 4 (2) 139-148.

Irawan, D. W. P., 2016. *Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan Minuman di Rumah Sakit*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (Forikes).

Jamaluddin, P., 2018. *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*. Makassar: Badan Penerbit UNM.

Jay, J. M., Loessner, M. J., & Golden, D. A., 2005. *Modern Food Microbiology (7th ed.)*. US: Springer.

Jaya, F., 2019. *Ilmu, Teknologi, dan Manfaat Kefir*. Malang: UB Press.

Jenie, B. S. L., & Rahayu, W. P., 2007. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius

Juran, J. M., & Godfrey, A. B., 1999. *Juran's Quality Handbook (5th ed.)*. US: McGraw-Hill.

KBBI, 2016. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*.

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga*.

Kusumawati, D., Khorudin, A., & Mardikasari, S., 2022. *Optimalisasi Pemasaran Produk Industri Kecil Menengah Melalui Koperasi*. Surakarta: Unisri Press.

Lee, J. H., & Seo, K. H., 2020. An Integrative Review of Hygiene Practice Studies in the Food Service Sector. *Journal of Food Protection*. Vol. 83 (12) 2147-2157

Lelieveld, H. L. M., Mostert, M. A., & Holah, J., 2005. *Handbook of Hygiene Control in the Food Industry*. UK: Woodhead Publishing Limited

Lelieveld, H. L. M., Holah, J. T., & Napper, D., 2014. *Hygiene in Food Processing Principles and Practice Second Edition*. UK: Woodhead Publishing Limited.

Lelieveld, H. L. M., Holah, J. T., & Gabric, D., 2016. *Handbook of Hygiene Control in the Food Industry Second Edition*. UK: Woodhead Publishing Limited.

Mamuaja, C. F., 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.

Marriott, N. G., & Gravani, R. B., 2006. *Principles of Food Sanitation*. US: Springer.

Marriott, N. G., 2012. *Essentials of Food Sanitation*. US: Springer.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Higiene dan Sanitasi Pada Industri Kerupuk Skala Kecil Berdasarkan CPPB-IRT Dan SSOP
Almas Aufar Zhafran Nabil Romala, Dr. Wagiman, S.T.P., M.Si. ; Ir. Pujo Saroyo, M.Eng.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Mortimore, S., & Wallace, C., 2013. *HACCP: A Practical Approach (3rd ed.)*. US: Springer.

Potter, N. N., & Hotchkiss, J. H., 2006. *Food Science (5th ed.)*. US: Springer.

Pratama, R. I., Afrianto, E., & Rostini, I., 2017. *Pengantar Sanitasi Industri Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.

Puspita, N. D., & Muslinawati, R., 2019. Peran Industri Kecil Menengah (IKM) dalam Penyerapan Tenaga Kerja Pada IKM Gerabah Rumah Tangga di Kecamatan Sugihwaras Kabupaten Bojonegoro. Dalam *Jurnal Ekonomi Manajemen dan Sosial*. Vol. 2(2): 22-29.

Putranto, F. F., Fitrian, Z., Nugroho, B. A., Santi, E. N., Budiman, P. W., & Purnomo, A. H. 2019. Strategi Pengembangan Usaha Mikro di Kota Samarinda. Dalam *Jurnal Riset Inossa*, Vol. 1(1): 13–27.

Rauf, R., 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Retnaningsih, C., Bekti, B., Ruenda, O., & Meiliana. 2021. Shrimp Paste Crackers as Potential Product Development for Small and Medium Enterprise (SMEs). *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science* 715 012075

Rohaendi, D., 2013. *Memproduksi Kerupuk Sangrai*. Jakarta: Gramedia.

Sadat, L. A., dkk., 2024. *Food Safety dan Gizi Kerja*. Batam: Rey Media Grafika

Setiarto, H., 2020. *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene dan Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: Guepedia.

Shukla, S., Singh, S. S., & Shankar, R., 2018. Food Safety Assessment in India: Modelling Enablers. *Benchmarking: An International Journal*. Vol 25 (7) pp. 2478-2495.

Soekarto, S. T., 1990. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: IPB Press.

Soemarwoto, O., 2001. *Ekologi, Lingkungan Hidup dan Pembangunan*. Jakarta: Djambatan.

Soeparno, 2011. *Ilmu Nutrisi dan Gizi Daging*. Yogyakarta: UGM Press.

Sudarmadji, S., Haryono, B., & Suhardi., 1997. *Prosedur Analisa untuk Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta: Liberty.

Sunarharum, W. B., Putri, W. D. R., Moninggit, F. C., & Kartika, A. A., 2023. *Teknik Seduh dan Mixology Kopi*. Malang: MNC Publishing.

Suryani, L., 2011. *Pengelolaan Kualitas Air untuk Industri*. Jakarta: Penerbit Erlangga.

Sutrisno, C. T., 2006. *Teknologi Penyediaan Air Bersih*. Jakarta: Rineka Cipta.

Troller, J., 2012. *Sanitation in Food Processing*. US: Academic Press Inc.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Analisis Higiene dan Sanitasi Pada Industri Kerupuk Skala Kecil Berdasarkan CPPB-IRT Dan SSOP
Almas Aufar Zhafran Nabil Romala, Dr. Wagiman, S.T.P., M.Si. ; Ir. Pujo Saroyo, M.Eng.Sc
Universitas Gadjah Mada, 2026 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Wahyono, R., & Marzuki, 2003. *Pembuatan Aneka Kerupuk*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Widyastuti, N., & Almira, V. G., 2019. Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan. Yogyakarta: K-Media.

Winarno, F. G., 2004. *Higiene, Sanitasi dan Pengolahan Pangan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G., 2008. *Kimia Pangan dan Gizi (Edisi Terbaru)*. Bogor: M-Brio Press.

Winarno, F. G., 2012. *HACCP dan Penerapannya Dalam Industri Pangan Cetakan 3*, Bogor: M-Brio Press.