

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2010. *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)*. Menteri Perindustrian Republik Indonesia. Jakarta
- Amaliyah, Nurul. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta. Deepublish CV Budi Utama. hh 8-10
- Andrias, Dini R, Karina Septea A.S, dan lailatul M. 2016. *Penerapan Higiene Sanitasi Jasa Boga Pada Katering Golongan A2 dan Golongan A3 di Kota Palangkaraya Provinsi Kalimantan Tengah*. Media Gizi Indonesia 11 (1) : 1-10
- Atmoko, Prasetyo Hadi. 2017. *Peningkatan Higiene dan Sanitasi Sebagai Upaya Menjaga Kualitas Makanan dan Kepuasan Pelanggan Di Rumah Makan Dhamar Palembang*. Jurnal Khasanah Ilmu 8 (1) : 1-9
- Badan Riset dan Stanrdisasi Industri Manado. 2011. *Air Minum Dalam Kemasan atau AMDK dan SNI*. <http://baristandmanado.kemenperin.go.id/>. [01 Juni 2018]
- Blocher, Edward J, *et all*. 2007. *Manajemen Biaya*. Jakarta. Salemba Empat. hh. 416
- Fatmawati, S., Rosidi, A, dan Handarsari, E. 2013. *Perilaku Higiene Pengolah Makanan Berdasarkan Pengetahuan Tentang Higiene Mengolah Makanan dalam Penyelenggara Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah*. Jurnal Pangan Gizi 4 (8) : 45-52
- Husni, Amir dan Muh Prima Putra. 2018. *Pengendalian Mutu Hail Perikanan*. Gadjah Mada University Press. Yogyakarta
- Karir Akademi. 2015. Teknik 5 Whys Sakichi Toyoda Menemukan Akar Permasalahan dengan Cepat. <http://karirakademi.com/karir-skill/teknik-5-whys-sakichi-toyoda-menemukan-akar-permasalahan-dengan-cepat/>. [08 April 2019]
- Kho, Budi. 2018. Menemukan Akar Penyebab Dengan Analisis 5 why. <http://ilmumanajemenindustri.com/analisis-5-why-5-mengapa/>. [3 Mei 2018].
- Marimin. 2004. *Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Jakarta. Grasindo. hh. 43

- Murnawan, Heri dan Mustofa. 2014. *Perencanaan Produktivitas Kerja Dari Hasil Evaluasi Produktivitas Dengan Metode Fishbone Di Perusahaan Percetakan Kemasan PT.X*. Jurnal Teknik Industri Heuristic 11 (1) : 27-46
- Purnawijayanti, Hiasinta A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta. Kanisius. hh 1-2.
- Purwiyatno, H dan Ratih D.H. 2009. *Petunjuk Sederhana Mmproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta. Dian Rakyat. hh 20-23
- Radiati, Lilik Eka dan Purwadi. 2017. *Penanganan Hasil Ternak*. UB Press. Malang.
- Rinawati, et all 2016. *Penentuan Kandungan Zat Padat (Total Dissolve Solid dan Total Suspended Solid) Di Perairan Teluk Lampung*. 1 (1) : 36-45
- Saksono, Bani. 2013. Lega dan Lebih Luas Atap Tak Berplafon. <http://www.neraca.co.id/article>. [23 Mei 2019]
- Widiatma, Andhika. 2013. *Pengendalian Kualitas Produk Cup Air Minum Dalam Kemasan 240 ml di PT YZ*. 3 (5) : 14-19
- Yulianto, Atun dan Nurcholis. 2015. *Penerapan Standard Hygienes dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta*. Jurnal Khasanah Ilmu 6 (2) : 31-39