

## DAFTAR PUSTAKA

- Atmiasri dan Sagita Rochman. 2011. Pendeteksi Logam untuk Industri Makanan Berbasis PLC. *Jurnal Teknik Waktu* 09 (01)
- Basuki, Enny Karti, dkk. 2019. Studi Keamanan Pangan pada Produk Sosis Daging Sapi yang Beredar di Kota Surabaya Pusat. *Jurnal Teknologi Pangan* 6 (2)
- Elmas, Muhammad Syarif Hidayatullah. 2017. Pengendalian Kualitas dengan Menggunakan Metode *Statistical Quality Control* (SQC) untuk Meminimumkan Produk Gagal pada Toko Roti Barokah Bakery. *Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi WIGA* 7: 15-22
- Figura, Ludger O. dan Arthur A. Teixeira. 2007. *Food Physics: Physical Properties – Measurements and Applications*. Berlin: Springer
- Gabriela. 2018. Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) di Departemen Marketing dan HRD PT Cahaya Indo Persada. *Jurnal Agora* 6 (1)
- Husni, Amir dan Muh. Prima Putra. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- Kho, Budi. 2017. Pengertian *Quality Control* dan *Quality Assurance*. <https://ilmumanajemenindustri.com/perbedaan-pengertian-quality-control-qc-quality-assurance-qa/>. [26 Mei 2019]
- Kusnadi, Joni. 2018. *Pengawet Alami untuk Makanan*. Malang: UB Press
- Kusuma, Titis Sari, dkk. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press
- Marsanti, Avicena Sakula dan Retno Widiarini. 2018. *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia
- Miwada, dkk. 2015. Karakteristik Gelatin dari Kulit Kaki Ternak dan Potensinya sebagai *Edible Film*. *Majalah Ilmiah Peternakan* 18 (3)
- Nasution, Zainuddin, dkk. 2017. *Study Vacuum and Non Vacuum Packaging on the Quality of Fish Balls Malang (Muarenesox Talabon) During Cold Storage Temperature ( $\pm 50^{\circ}\text{C}$ )*. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan Universitas Riau* 4 (1)
- Negara, J.K., dkk. 2016. Aspek Mikrobiologis serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan* 04 (2): 286-290

- Nuraini, Henny. 2007. *Memilih dan Membuat Jajanan Anak yang Sehat dan Halal*. Jakarta: QultumMedia
- Nur, Rusdi dan Muhammad Arsyad Suyuti. 2017. *Pengantar Sistem Manufaktur*. Yogyakarta: Deepublish
- Purnomo, Edy. 2006. Pengaruh *Quality Control* terhadap Tingkat Kerusakan Produk pada PT Filma Utama Soap Surabaya. *Jurnal Ilmu-Ilmu Sosial* 06 (02): 116-121
- R.N., Rifka. 2017. *Step by Step Lancar Membuat SOP*. Depok: Huta Publisher
- Rahayu, Ni Putu Niti, dkk. 2014. Uji Keberadaan *Staphylococcus aureus* pada Sosis Tradisional (Urutan) yang Beredar di Pasar Tradisional di Denpasar, Bali. *Jurnal Simbiosis II* (1): 147-157
- Rihastuti, R.A. dan Soeparno. 2014. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press
- SNI 01-2346-2006 Tentang Petunjuk Pengujian Organoleptik dan atau Sensori
- SNI 3820:2015 Tentang Sosis Daging
- Supardi, Imam dan Sukamto. 1999. *Mikrobiologi dalam Pengolahan dan Keamanan Pangan*. Bandung: Penerbit Alumni
- Sofiana, Anjar. 2012. Penambahan Tepung Protein Kedelai sebagai Pengikat pada Sosis Sapi. *Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Peternakan* 15 (01)
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5 (2): 66-73
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2014 Tentang Jaminan Produk Halal
- Yuswohady, dkk. 2017. *Gen M: Generation Muslim*. Yogyakarta: PT Bentang Pustaka