

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 2004. Manajemen dan Operasi. Jakarta: Lembaga Penerbitan FEUI .h .205
- Bimantara, A, dan Juni Triastuti. 2018. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada pabrik pembekuan cumi – cumi (*Loligo Vulgaris*) di PT Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal Marine and Coastel Science*. 7(03): 111-112
- Bps.1998. Statistik Indonesia 1998. <https://www.bps.go.id/publication/>. [28/09/2020]
- Choir, FA. 2018. Pelaksanaan Quality Control produksi untuk mencapai kualitas untuk mencapai kualitas produk yang meningkat. *Jurnal Pangan*. 1 (04): 2-13
- Depkes, RI. 2011. Permenkes 2011. No. 1096/MENKES/PER/VI/2011. Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta
- Ensiklopedia Indonesia.1982. Ichtiar Baru. Jakarta : Van Hoeve.h. 300
- Hatta,M., Erwindah, dan A. Marahena. 2018. Gambaran hygiene sanitasi pengelolaan makanan di restoran Madura Kota Masohi Kabupaten Maluku Tengah. *Jurnal Mitrsehat*. 8(2) : 201-205
- Haryadi, Y. 2010. Peranan penyimpanan dalam menunjang ketahanan pangan. *Jurnal Pangan*.19 (4) : 345 -359
- Jasasila. 2017. Peningkatan mutu pemeliharaan mesin pengaruhnya terhadap proses produksi pada PT Aneka Bumi Pratama (ABP) di Kabupaten Batangsari. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*. 17 (03): 96-100
- Kusharjo, S.1992. Prinsip - Prinsip Ilmu Gizi. Yogyakarta : Kanisius. h. 90
- Kasutic,M., Filipovic, J Pezo, dan Plavsic D Ivkov.2016. Fisik dan sensori properti dari flakes jagung dengan penambahan residu kering dari sistem distilasi. *Jurnal Gizi*.81 (9) : 1013
- Marsono,Y. 2002. Indeks glikemik umbi - umbian. *Jurnal Plasma Nutfah*.22(1):13-16

- Nanda, KF. 2015. Gambaran penerapan sistem GMPs(Good Manufacturing Practices) pada proses penyimpanan dan pengolahan makanan di Lapas Kelas A Bukittinggi. Karya Tulis Ilmiah. Poiteknik Kesehatan. Padang
- Nurliza, SP. 2017. Manajemen produksi dan operasi. Tesis Agribisnis. Universitas Tanjungpura. Potianak
- Indonesia. Permenperind Nomor 75 2010: Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik. Jakarta : Kementrian Perindustrian RI,2010
- Ratna S., Arini,H., Sarah F., Desran,C., dan Nanang K. 2008. Sereal tempe “tem - q” alternative sarapan pagi dan snack sehat yang praktis dan kaya protein nabati. Jurnal Program Kreativitas Mahasiswa Institut Pertanian Bogor. 16 (2): 131-132
- Rianti, A., Alvin C., Devi I., dan Warsono El K.2018. Penerapan keamanan dan sanitasi pangan pada produksi minuman sehat kacang - kacangan UM KM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. Jurnal Agroteknologi. 12(0): 167-173-K
- Septian J. 2014. Pengetahuan Pelabelan Produsen Industri rumah Tangga Pangan Di Kota Bogor. Jurnal Mutu Pangan.1(2) : 145-150
- Soekarto, ST. 1990. Peranan pengemasan dalam menunjang pengembangan industri dan ekspor produk pangan di Indonesia. Dalam: *Risalah seminar* pengemasan dan transportasi dalam menunjang pengembangan industri. Andi. Jakarta. Media Kita. h. 100
- Sumantri. 2015. Kesehatan Lingkungan. Jakarta : Kharisma Putra Utama.h.109
- Titiek, FD. 2010. Pengembangan budidaya tanaman garut dan teknologi pengolahannya untuk mendukung ketahanan pangan. Jurnal Plasma Nutfah. 29(1):25-33
- Wijayanti, SD., Tri Dewantri., Widyaningsih., dan Dzulvina U. 2015. Evaluasi nilai cerna in vitro sereal flakes berbasis ubi jalar oranye terslumentasi kecaambah kacang tunggak. Jurnal Teknologi Pangan. 16(1): 31-33
- Yunus, SP., Umboh J. M. L., dan Odi P. 2015. Hubungan personal hygiene dan fasilitas sanitasi dengan kotaminasi echerichia coli pada makanan di Rumah Makan Padang Kota Manado dan Kota Bitung. Jurnal JIKMU. 5(2): 210-218