

## DAFTAR PUSTAKA

- Asih, E.R., dan Arsil, Y. (2019). Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik pada Industri Bawang Goreng Kota Pekanbaru. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 3(2):221-227
- Agustin, M. (2020). Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng. *Jurnal Kalibrasi* 3(1):37-46
- Awaluddin. (2016). *Efektifitas Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) Berdasarkan Konsepsi Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Pengalengan Ikan Tuna di PT Bali Maya Permai. Skripsi*. Politeknik Pertanian Negeri Pangkajene dan Kepulauan. Pangkep.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia HK.03.1.23.04.12.2206 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia HK.03.1.23.04.12.2207 tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 22 Tahun 2018 tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Pangan Industri Rumah Tangga.
- Badan Pusat Statistik. (2019). *Jumlah Industri Kecil Menurut Jenisnya di Kabupaten Boyolali* diakses dari <https://boyolalikab.bps.go.id/statistictable/2019/08/07/853/jumlah-industri-kecil-menurut-jenisnya-di-kabupaten-boyolali-2018.html> pada 16 Maret 2021
- Baragih, B. (2020). *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Sleman: Deepublish
- Citra, H. (2018). *Penyimpanan Persediaan Bahan Makanan* diakses dari <https://supplychainindonesia.com/proses-penyimpanan-bahan-makanan-di-gudang/> pada 4 Juni 2021
- Cynthia. (2019). *Serba-Serbi Good Manufacturing Practices* diakses dari <https://multiglobalunity.com/serba-serbi-good-manufacturing-practices/> pada 9 Juni 2021
- Gabriele. (2018). Analisis Penerapan Standar Operasional Prosedur (SOP) di Departemen Marketing dan HRD PT Cahaya Indo Persada. *Jurnal Agora* 6(1):1-10
- Gardjito, M., Teviningrum, S., dan Dewi, S. (2018). *Kuliner Nusantara Mencipta Rasa Penuh Nuansa*. Gramedia: Jakarta
- Kaihatu, T.S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. ANDIOFFSET: Yogyakarta
- Khomah, T., Sundari, M.T., dan Setyowati, N. (2018). Inovasi Teknologi dan Penguatan Manajemen Sebagai Upaya Peningkatan Kinerja UKM Karak Beras di Kabupaten Sukoharjo. *Jurnal Dianmas* 7(3):161-168
- Komala, I.S., Widayanti, L., dan Pangestuti, D.R. (2017). Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Perusahaan Tahu Putih “SL” Kabupaten Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 5(4):690-697
- Kumar, N., dan Jha, A. (2015). Latest Trend in Drugs Regulatory Guidance on “Good Manufacturing Practices”. *Journal of Business and Management* 3(10):10-16

- Kurniasih, R.P., Nurjazuli., dan Hanani, Y. (2015). Hubungan Higiene dan Sanitasi Makanan dengan Kontaminasi Bakteri *Escherichia coli* dalam Makanan di Warung Makan Sekitar Terminal Borobudur Magelang. *Jurnal Kesehatan Makanan* 3(1):549-558
- Lestari, T.R.P. (2020). Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah-Masalah Sosial* 11(1):57-72
- Martina. 2020. *Pengertian, Tujuan, Manfaat, dan Standar Good Manufacturing Practices pada Industri Makanan Minuman* diakses dari <https://ukirama.com/blogs/pengertian-tujuan-manfaat-dan-standard-good-manufacturing-practices-gmp-pada-industri-makanan-minuman> pada 12 Juli 2021
- Ningrum, C. (2018). *Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada Indutri Rumah Tangga Bawang Goreng di Wilayah Utara Kabupaten Brebes*. Artikel Ilmiah. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang
- Nitisasi, I (2016). *Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) pada Pembuatan Egg Roll di UKM “Q IS” Desa Tambakboyo, Kecamatan Mantingan, Kabupaten Ngawi, Jawa Timur. Tugas Akhir*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 416/Menkes/Per/IX/1990 tentang Syarat-Syarat Pengawasan Kualitas Air Bersih. Jakarta
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Jakarta
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. Jakarta
- Prasetyo, A. (2017). *Analisis Good Manufacturing Practices Olahan Pangan*. Jakarta: Indocamp
- Putra, B.D.S. (2020). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) pada UMKM Mentari Bulan Malang. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa FEB* 8(2):1-18
- Rahmah, N. (2020). *Tahapan-Tahapan dalam Implementasi HACCP* diakses dari <https://www.pengadaanbarang.co.id/2020/07/hacpp.html> pada 5 Juni 2021
- Riansyah, A., Supriadi, A., dan Nopianti, R. (2013). Pengaruh Perbedaan Suhu dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (*Trichogaster pectoralis*) dengan Menggunakan Oven. *Jurnal Fishtech* 11(1):53-68
- Rianti, A., Christoper, A., Lestari, D., dan Kiyat, W.E. (2018). Penerapan Keamanan Pangan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi* 12(2):167-175
- Rizki, S.R. (2019). *Analisa Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operational Procedure (SSOP) Produk Roti (Studi Kasus:M Bakery and Cake)*. Tugas Akhir. Universitas Islam Negero Sultan Syarif Kasim Riau. Pekanbaru
- Saputro, D.H. (2012). *Quality Control (QC) Pengendalian Mutu dan HACCP di Usaha Kecil Menengah “Karak Bapak Budi” Desa Gadingan RT 03/RW 04, Mojolaban, Sukoharjo*. Tugas Akhir. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Sari, K.W. (2020). *Pentingnya Personal Higiene dalam Mewujudkan Keamanan Pangan* diakses dari <https://cfns.ugm.ac.id/2020/07/20/pentingnya-personal-hygiene-dalam-mewujudkan-keamanan-pangan/> pada 4 Juni 2021

- Siamanama, A. M. P. (2011). *Analisis Usaha Industri Karak Skala Rumah Tangga di Kabupaten Sukoharjo. Skripsi*. Universitas Sebelas Maret. Surakarta
- Suhartatik, N., dan Wulandari, Y.W. (2018). Studi Pembuatan Karak Tanpa Boraks di Desa Mojopuro Wonogiri. *Jurnal Senadimas* :177-182
- Surono, I.S., Sudibyo, A., dan Wasposito, P. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Sleman:Deepublish
- Syah, D. (2012). *Pengantar Teknologi Pangan*. Bogor:IPB Press
- Trias. (2020). *Apa itu PIRT (Pangan Industri Rumah Tangga)* diakses dari <https://izin.co.id/indonesia-business-tips/2020/12/04/apa-itu-pirt/> pada 1 Juni 2021
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan
- Waluyo, E., dan Kusuma, B. (2017). *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: UB Press
- Wayansari, L., Anwar, I.Z., dan Amri, Z. (2018). *Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Institusi*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan: Jakarta
- Yulianto, A., dan Nurcholis. (2015). Penerapan Standar Hygienes dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Plantinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu* 6(2):31-39