

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2007. *Pengelolaan Limbah Industri Pangan*. Jakarta: Direktorat Jenderal Industri Kecil Menengah Departemen Perindustrian.
- Anonim 2. 2017. *Cost Saving*. <http://www.businessdictionary.com/definition/cost-saving.html> diakses pada 15 Juni 2017, Pukul 16.56 WIB.
- Anonim 3. 2017. *Difference Between Cost Control and Cost Reduction*. <http://keydifferences.com/difference-between-cost-control-and-cost-reduction.html> diakses pada 15 Juni 2017, Pukul 22.57 WIB.
- Anonim 4. 2017. *Teknik Mengelola Cost Saving Program dalam Perusahaan*. <https://bizzisoconsulting.com/2016/08/11/teknik-mengelola-cost-saving-program-dalam-perusahaan/> diakses pada 15 Juni 2017, Pukul 23.13 WIB.
- Anonim 5. 2017. *Teknologi Pengolahan Limbah Tahu-Tempe dengan Proses Biofilter Anaerob dan Aerob*. <https://kelair.bppt.go.id> diakses pada 9 September 2017, Pukul 20.29 WIB.
- Arief, L. M. 2016. *Pengolahan Limbah Industri : Dasar-dasar Pengetahuan dan Aplikasi di Tempat Kerja*. Yogyakarta : CV Andi Offset.
- Ariyani. 2013. *Analisis Produksi Bersih Untuk Menurunkan Jumlah dan Konsentrasi Total Suspended Solids (TSS) dan Chemical Oxygen Demand (COD) dalam Limbah di Industri Wingko Hayu, Bantul*. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.

- Berk, J. 2010. *Cost Reduction and Optimization for Manufacturing and Industrial Companies*. New Jersey: Scrivener Publishing LLC.
- Bragg, S.M. 2010. *Cost Reduction Analysis: tools and strategies*. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Chandrakash, S. 2012. *A New Risk of Clean-In-Place (CIP) Milk Processing*. Tesis. School of Chemical Engineering. The University of Adelaide.
- Dairy Food Safety Victoria. 2006. *CIP (Cleaning in Place) System*. esvc000142.wic029u.serverweb.com/pdf/DFSNote5_CleaningInPlaceSystems_6Nov2006.pdf. Diakses pada tanggal 28 April 2017, Pukul 20:38
- Fauzi, A.M. dan N.S. Indrasti. 2009. *Produksi Bersih*. Bogor : Gramedia Pustaka.
- Fellows, P. 2005. *Food Processing Technology: Principles and Practice*. Amerika Serikat: CRC Press.
- Forsythe, S.J dan P.R Hayes. 2005. *Food Hygiene, Microbiology, and HACCP*. Edisi Ketiga. United Kingdom: Springer.
- Hamdi, A.S. 2014. *Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi dalam Pendidikan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Hart P.W, Carl H, dan Kolby H. 2017. *Hydrogen Peroxide and Caustic Soda: Dancing with a Dragon While Bleaching*. https://www.fpl.fs.fed.us/documnts/pdf2013/fpl_2013_hart001.pdf. Diakses pada tanggal 3 Agustus 2017 Pukul 21.24 WIB.
- Hoesni, A. 2010. *Saus Esensial*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- International Association for Food Protection. 2002. *Pocket Guide to Dairy Sanitation*. <http://www.foodprotection.org>. Diakses pada tanggal 28 April 2017 Pukul 20:15.
- Jenie, B.S dan Winiati P.R. 2007. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Cetakan 11. Jogja : Kanisius.
- Jude, B dan Eric L. 2017. *How to Optimize Clean-in-Place (CIP) Processes in Food and Beverage Operations*. Schneider Electric White Paper. <http://www2.schneider-electric.com/documents/support/white-papers/energy-efficiency/how-to-optimize-clear-in-place-CIP-processes.pdf>. Diakses pada tanggal 28 Juli 2017 Pukul 13.40 WIB.
- Kurniati, E. 2013. *Analisis Produksi Bersih Pada Unit Proses Pemasakan Daging Buah Kelapa dengan Pendekatan Good Housekeeping (studi kasus industri Wingko Hayu di Korowelang, Caturharjo, Pandak, Kabupaten Bantul)*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Li, G et al. 2014. *Improving the Efficiency of 'Clean-In-Place' Procedures using a Four-Lobed Swirl Pipe: A Numerical Investigation* dalam jurnal Computer and Fluids. United Kingdom: Woodhead Publishing.
- Pagan, R dan Nicole P. 2008. *Good Housekeeping Procedures to Improve the Efficiency of Water Use in Food Processing Plants* dalam jurnal Handbook of Water and Energy Management in Food Processing. United Kingdom: Woodhead Publishing.

- Piepiórka-Stepuk, Joanna et al. 2015. *Poly-optimization of cleaning conditions for pipe systems and plate heat exchangers contaminated with hot milk using the Cleaning In Place method* dalam jurnal Cleaner Production. United Kingdom: Woodhead Publishing.
- Purnawijayanti, H. A. 2006. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.
- Purwanto. 2009. *Penerapan Teknologi Produksi Bersih untuk Meningkatkan Efisiensi dan Mencegah Pencemaran Industri*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Riyanto. 2014. *Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun (Limbah B3)*. Yogyakarta : Penerbit Deepublish.
- Suyanti. 2008. *Membuat Aneka Olahan Cabai*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Saepuloh, E. 2016. *Pengaruh Putaran Mesin (Rpm) terhadap Laju Konsumsi Bahan Bakar pada Mobil Nisan CWM 330* dalam jurnal Teknik Mesin. Pontianak: Universitas Muhammadiyah Pontianak.
- Standar Nasional Indonesia. 2006. *Standar Saus Cabai*.
<http://pip2bdiy.com/nspm/SNI%2001-2976-2006%20saus%20cabe.pdf>.
Diakses pada tanggal 28 April 2017, Pukul 20:40
- Wijayana, S. 2012. *Modul Perancangan Pabrik : Hygine Pabrikasi*. Malang : Universitas Brawijaya.