

## DAFTAR PUSTAKA

- Adawyah, R. 2008. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan Edisi Pertama*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Apple, J. M. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan Edisi Ketiga*. Bandung: Penerbit ITB.
- Bridger, R. S. 1995. *Introduction to Ergonomics*. McGraw-Hill Inc. Singapore.
- Buffa, E. S. 1980. *Modern Production/Operation Management*. John Wiley & Sons Inc. Los Angeles.
- Christensen, L. B. 2001. *Experimental Methodology*. Allyn and Bacon. Boston.
- Francis R., L., Mc. Ginnis L., F., and White J., A. 2000. *Facility Layout and Location, an Analytical Approach, 2<sup>nd</sup> Edition*. Prentice-Hall Inc. New Jersey.
- Grace, M. R. 1977. *Cassava Processing*. Food and Agriculture Organization of United Nations. Roma.
- Hadiguna, R. A. 2008. *Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Hasyim, M. N. 2014. *Perancangan Ulang Tata Letak Ruang Produksi PT. Adi Satria Abadi dengan Algoritma BLOCPLAN*. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP UGM Yogyakarta.
- Heragu, S. 1997. *Facilities Design*. PWS Publishing Company. Boston.
- Ismunanta, T. 2011. *Evaluasi Tata Letak Area Produksi Sigaret Kretek Tangan (SKT) PT. Djarum Kudus Menggunakan Algoritma CRAFT, BLOCPLAN, dan CORELAP*. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP UGM Yogyakarta.

- Konz. 1996. *Psychology of Body Movement*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Kumalasari, 2014. *Peningkatan Efisiensi Produksi dan Kinerja Lingkungan melalui Implementasi Produksi Bersih di Industri Kerupuk Subur*. Skripsi Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP UGM Yogyakarta.
- Machfud, Y. Agung. 1990. *Perancangan Tata Letak pada Industri Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas-IPB.
- Manuaba, A. 2000. *Ergonomi, Kesehatan, dan Keselamatan Kerja*. Surabaya: PT. Guna Widya.
- Meyers, Fred E. and Matthew P. Stephens. 2005. *Manufacturing Facilities Design and Material Handling, Third Edition*. Prentice Hall. Ohio.
- Mutiawati, T. 2007. *Penanganan Pasca Panen Hasil Pertanian*. Bandung: Universitas Padjajaran Press.
- Nurmianto, E. 2003. *Ergonomi Konsep Dasar dan Aplikasinya*. Surabaya: Guna Widya.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purnomo, H. 2000. *Pengaruh Kelembaban, Temperatur Udara, dan Beban Kerja terhadap Kondisi Faal Tubuh Manusia*. Dalam LOGIKA, ISSN: 1410 – 2315, Volume 4, Nomor 5.
- Purnomo, H. 2004. *Perencanaan dan Perancangan Fasilitas*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Purwanto, W. dan Aviasti. 1990. *Usulan Plant Layout untuk Tahap-Tahap Terbaru*. Bandung: Konsultan Teknik Pandowo Lima.

- Ramsey, J. 1993. *Developing Conceptual Story Lines with The Learning Cycle*. Dalam *Journal of Elementary Science Education*, 5 (2), 1-20.
- Rodahl, K. and P. O. Astrand. 1989. *Textbook of Work Physiology Second Edition*. WB Saunders Co. Philadelphia.
- Soemarmo. 2005. *Kerupuk Udang*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Sudarmaji. 2005. *Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis*. Dalam *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, Volume 1, Nomor 2, Januari 2005.
- Sudiarto, F. 2015. *Cara Produksi Makanan yang Baik*. Dalam <https://www.books.google.co.id> diakses tanggal 27 Juni 2015 pukul 22.49 WIB.
- Suma'mur. 1996. *Higiene Perusahaan dan Kesehatan Kerja*. Jakarta: PT. Toko Gunung Agung.
- Syukron, A. 2013. *Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi menggunakan Algoritma BLOCPLAN dan Simulasi Komputer*. Skripsi Jurusan Teknik Industri Fakultas Sains dan Teknologi UIN Sunan Kalijaga Yogyakarta.
- Thaheer, Hermawan. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Tompkins, J. A., John A. White, Yavuz A. Bozer, J.M.A. Tanchoco. 2003. *Facilities Planning*. John Wiley & Sons Inc. New York.
- USDA (United States Department of Agriculture). 1993. *HACCP Principles for Food Production*. USDA.
- Wahono, T. 2006. *Sistem Manajemen Mutu dan Keamanan Pangan*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya.

Wahyuni, M. 2007. *Kerupuk Tinggi Kalsium: Nilai Tambah Limbah Cangkang Kerang Hijau Melalui Aplikasi Teknologi Tepat Guna*. Departemen Perikanan dan Kelautan Republik Indonesia.

Wignjosoebroto, Sritomo. 1993. *Pengantar Teknik Industri Jilid 1*. Jakarta: PT. Guna Widya.

Wignjosoebroto, Sritomo. 1996. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Surabaya: Penerbit Institut Teknologi Sepuluh November.

Wignjosoebroto, Sritomo. 2000. *Ergonomi, Studi Gerak dan Waktu: Teknik Analisis untuk Meningkatkan Produktivitas Kerja*. Jakarta: PT. Guna Widya.

Wijandi, S., B. Djatmiko, Y. Haryadi, D. Muchtadi, Setijahartini, H. Syarif, Kusupiyanti. 1975. *Pengolahan Kerupuk di Sidoharjo*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.