

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad. (2020). *Manajemen Mutu Terpadu*. Makassar: Nas Media Pustaka.
- Broto, W. (2009). *Teknologi Penanganan Pascapanen Buah untuk Pasar*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian .
- Darmaitun, S. d. (2015). *Prinsip-Prinsip K3LH Keselamatan dan Kesehatan Kerja dan Lingkungan Hidup*. Malang: Gunung Samudera.
- Dewayani, W. d. (2004). Uji Teknologi Pembuatan Sirup Markisa Skala Rumah Tangga. *Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 7(1), 69-75.
- Fitra, M. (2021). *Analisis Risiko Keselamatan dan Kesehatan Kerja (ARK3)*. Jakarta: Azkiya.
- Handayani, S. (2011). *Pembuatan Sirup Markisa dan Terong Belanda (Martabe) Sebagai Sumber Vitamin C bagi Tubuh*. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Hanjaya, C. E. (2017). *Proses Produksi dan Pengawasan Mutu Analisis Sirup Fres Jenis Classic di PT Karya Ciptanyata Wisesa*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Hartati, Y. d. (2020). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) Ayam Malbi*. Kediri: Chakra Brahmanda Lentera.
- Hutabarat, R. C. (2016). Karakterisasi Morfologi dan Anatomi Markisa F1 di Kebun Percobaan Berastagi. *Jurnal Hort*, 26(2), 189-196.
- Irzal. (2016). *Dasar-Dasar Kesehatan Dan Keselamatan Kerja*. Jakarta: Kencana.
- LingkarKata. (2019). *Buku Pintar Tumbuhan*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Lukman, D. W. (2013, 11 28). *Kerusakan Pangan*. Retrieved 6 24, 2021, from Lembaga Khusus dan Pelatihan Pengobatan Tradisional Janaaha: <https://janaaha.com/2013/11/28/kerusakan-pangan/>
- Muntafiah, A. d. (2017). Pengaruh Sari Markisa Ungu (*Passiflora edulis* var *edulis*) Berbagai Dosis Terhadap Profil Lipid Tikus Wistar Model Hiperkolesterolemia. *Penelitian Gizi dan Makanan*, 1, 1-8.