

- Agustina, L. 2018. Upaya Peningkatan Penerapan Sanitasi pada Industri Pangan Skala Kecil. *Ziraa'ah* 43(3):246-254
- Andie. 2014. *Teori Interior*. Jakarta. Niaga Swadya
- Anonim. 2019. *Mentan Optimis Capai Swasemba Gula 2019 melalui Pemanfaatan Lahan Rawa*. <https://www.pertanian.go.id> (Diakses pada tanggal 9 November 2019)
- Arief L.M. 2016. *Dasar-Dasar Pengetahuan dan Aplikasi Tempat Kerja*. Yogyakarta. Penerbit ANDI
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2012. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor Hk.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (Diakses pada tanggal 17 November 2019)
- Badan Pusat Statistik (BPS). 2019. *Rata rata Konsumsi per kapita Seminggu Beberapa Macam Bahan Makanan Penting*. <https://www.bps.go.id/statictable/2014/09/08/950/rata-rata-konsumsi-perkapita-seminggu-beberapa-macam-bahan-makanan-penting-2007-2017.html> (Diakses pada tanggal 9 November 2019)
- Bancatut Tajuddin. 2013. Pengembangan Pabrik Gula Mini untuk Mencapai Swasemba Gula Mini Sugar Mills Development to Achieve Sugar Self-Sufficiency. *Jurnal Pangan* 22(4):299-315
- Budihardjo, M. 2014. *Panduan Praktis Menyusun SOP*. Jakarta. Penerbar Swadya Grup
- Evans, James R. 2007. *Pengantar Six Sigma*. Jakarta. Salemba Empat
- Floridiana, Z. 2019. Analisis Higiene Penjamah Makanan dan Sanitasi Lingkungan pada Industri Rumah Tangga Tahu Jombang 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 11(1):75-82
- Furtener, S. 2009. *Lean Six Sigma in Service: Application and Case Studies*. New York. CRC Press Taylor & Francis Group
- Gunawan CV. 2016. Analisis Kinerja Proses dan Identifikasi Cacat Dominan pada Pembuatan Bag dengan Metode Statistical Proses Control. *Jurnal Teknik Industri* 11(1):9-14
- Hartanto E,D. 2014. Peningkatan Mutu Produk Gula Kristal Putih Melalui Teknologi Defekasi Remelt Karbonatasi. *Jurnal Standarisasi* 16(3):215-222
- Husni, Amir dan Muh Prima Putra. 2018. *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press

Ishaq. 2001. *Tata Cara Perancangan Sistem Ventilasi dan Pengkondisian Udara pada Bangunan Gedung*. <https://scribd.com> (Diakses pada tanggal 27 Juni 2020)

Jaya, F. 2019. *Ilmu Teknologi dan Manfaat Kefir*. Malang. UB Press

Kesmas. 2017. *Jenis dan Syarat Sarana Penyediaan Air Bersih*. www.indoesian-publichealth.com (Diakses pada tanggal 29 Juni 2020)

Manayang Y, Joseph W dan Sumampouw O. 2018. Higiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. *Jurnal KESMAS* 7(5):95-102

Marimin. 2008. *Teknik Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. Jakarta. Grasindo

Marsanti A,S. 2018. *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo. Uwais Inspirasi Indonesia

Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2011. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasa Boga*. Jakarta

Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2016 tentang Cara Penyelenggaraan Program Jaminan Kecelakaan Kerja, Jaminan Hari Tua Bagi Peserta Bukan Penerima Upah*. Jakarta

Menteri Perindustrian RI. 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian no.75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*. Jakarta

Murnawan H, Mustofa. 2014. Perencanaan Produktivitas Kerja dari Hasil Evaluasi Produktivitas dengan Metode Fishbone di Perusahaan Percetakan Kemasan PT X. *Jurnal Teknik Industri Heuristic* 11(1):1693-8232

Murniyati, Dewi F dan Rosmawaty P. 2014. *Teknik Pengolahan Tepung Kalsium dari Tulang Ikan Nila*. Jakarta. Penebar Swadaya

Pandiangan, K.C. 2013. Analisis Perancangan Sistem Ventilasi dalam Meningkatkan Kenyamanan Termal Pekerja di Ruang Formulasi PT XYZ. *Jurnal Teknik Industri* 1(1):1-6

Pujawijayanti, H. 2001. *Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta. Penerbit Kanisius

Rahmadhani D, Merida, Hendrani A dan Suheri. 2020. *Akuntansi Biaya (Konsep dan Implementasi di Industri Manufaktur)*. Yogyakarta. CV Markumi

Rahman, I. 2019. *Why Aanlisis, Metode Mencara Akar Masalah*. <https://komitukonsultan.com> (Diakses pada tanggal 27 Juni 2020)

Rauf R. 2013. *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta. Graha Ilmu

Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja (K3)*. Bandung. Rekayasa Sains

Sari F. 2016. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) di Dapur Rumah Sakit. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* 8(2):248-257

Saparianto C. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta. Penerbit Kanisius

Standar Nasional Indonesia (SNI). 2010. *Syarat Mutu Gula Kristal Putih*. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300107/pendidikan/sni-31403-2010-gula-pasir.pdf> (Diakses pada tanggal 10 November 2019)

Soeparno. 2014. *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta. Gadjah Mada University Press

Sulistiyani. 2015. Analisis Hubungan dan Sanitasi dengan Keberadaan Coliform Fecal pada Handle Pintu Toilet Umum di Tempat-Tempat Umum di Kota Semarang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* 3(3):2356-3346

Sunartono. 2019. *Ini Daftar 46 Desa Rawan Banjir di DIY*. Harianjogja.com: <https://m.harianjogja.com>. Diakses pada tanggal 27 Juni 2020)

Sungkono C. 2008. *Teknik-Teknik Statistika dalam Bisnis dan Ekonomi Menggunakan Kelompok Data Global 2 (Ed:13)*. Jakarta. Salemba Empat

Surono I,S. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta. Deepublish

Sutardi, A. 2010. *Mahasiswa Tidak Membre Siap Ambil Alih Kekuasaan Nasional*. Jakarta. PT Elex Media Komputindo Kompas Gramedia

Susanto T. 2018. Analisis dan Perbaikan Proses Bisnis Menggunakan Metode Business Process Improvement (BPI) (Studi Kasus: PT Wonojati WIjoyo). *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer* 2(12):6201-6209

Suwarno, Ratnani R dan Hartati I. 2015. Proses Pembuatan Gula Invert dari Sukrosa dengan Katalis Asam Sitrat, Asam Tartrat dan Asam Klorifa. *Momentum* 11(2):99-103

Triharjono, A. 2013. Evaluasi Prosedur Standar Sanitasi Kerupuk Amplang di UD Sarina. *Jurnal AGROINTEK* Volume 7, No 2 Agustus 2013

Waluyo, E. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang. UB Press

Widyasari D. 2019. Evaluasi dan Perbaikan Proses Bisnis Pengelolaan Siswa Menggunakan Bussines Process Improvement. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer* 3(6):6133-6141



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENILAIAN PENERAPAN ASPEK GOOD MANUFACTURING PRACTICES PADA PROSES PRODUKSI GULA KRISTAL PUTIH DI PG

MADUKISMO, BANTUL, D.I.YOGYAKARTA

RANY CHARINA ZHETA, Dr. Agung Putra Pamungkas, S.TP., M. Agr

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

Widyahening, C.E. 2018. Penggunaan Teknik Pembelajaran Fishbone Diagram dalam Meningkatkan Keterampilan Membaca Siswa. *Jurnal Komunikasi Pendidikan* 2(1):11-19

Wulandari R,A. 2020. Gambaran Higiene Sanitasi Makanan dan Penerapan Prinsip Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X tahun 2018. *Jurnal Nasional Kesehatan Lingkungan Global* 1(1):55-64

Yulianto A. 2015. Penerapan Standard Hygienes dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food and Beverage Dapertement Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu* 6(2):31-39