

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, A., & Dkk. 2018. Fakultas Pertanian, Universitas Galuh. Analisis Biaya Pendapatan dan R/C Agroindustri Keripik Pisang (Studi Kasus Pada Perajin Keripik Pisang Di Desa Parigi Kecamatan Parigi Kabupaten Pangandaran), 7, 29.
- Aspiani, M., & Rustiawan, A. 2020. Hubungan Pengetahuan, Sikap Penjamah Makanan dan Fasilitas Sanitasi terhadap Keamanan Pangan di Rumah Makan Kawasan Wisata Kuliner Pantai Depok Kabupaten Bantul Tahun 2019. URECOL, 2. Yogyakarta.
- Azara, R., & Saidi, I.G. 2020. Mikrobiologi Pangan. UMSIDA Press. Jawa Timur.
- Bohari., Ansori, M., Amaliah, L., Sartika, R.S., & Koerniawati, D. R. 2022. Informasi Nilai Gizi dan Keamanan Pangan Brownies Talas Beneng. Jurnal Pengendalian Dan Pengembangan Masyarakat Indonesia, 1, 13-17.
- Chairunisa, Fadhillah, L. A., Hernaman, I., Dhalika, T., Ramdani, D., & Nurmeidiansyah, A. A. 2020. Fermentabilitas dan Kecernaan In Vitro Ransum Domba yang Mengandung Kulit Buah Pisang Muli (*Musa acuminata*). Jurnal Ilmu Ternak, 152-157. Jawa Barat.
- Herlina, H., Astriyaningsih, E., Windarti, W. S., & Nurhayati, N. 2017. Tingkat Kerusakan Minyak Kelapa Selama Penggorengan Vakum Berulang Pada Pembuatan Ripe Banana Chips (RBC). Jurnal Agroteknologi, 11, 187. Jawa Timur.
- Irawan, D.W. 2016. Prinsip-Prinsip Hygiene Sanitasi Makanan minuman di Rumah Sakit.. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES). Ponorogo.
- Indraswati, D. 2016. Kontaminasi Makanan (FOOD CONTAMINATION) oleh Jamur. Forum Ilmiah kesehatan (FORIKES). Ponorogo.
- Keputusan Menteri Kesehatan RI.2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 715/MENKES/SK/V/2003 Tentang Persyaratan Hygiene Sanitasi Jasaboga Menteri Kesehatan Republik Indonesia
- Mubarak, M. Z., Lailiyah, H., Wahyuni, D. P., Aini, M., Rahayu, Y. S., & Dewi, S. K. 2021. Pengaruh Cara Pemeraman terhadap Pematangan Pengaruh Cara Pemeraman Terhadap Pematangan. Prosiding SEMNAS BIO 2021, 542. Jawa Timur.

- Nugraha, D. 2021. Review Jenis-Jenis Sanitizer Kimia Dan Teknik Aplikasinya Untuk Sanitasi Peralatan Berbentuk Plat Pada Industri Pengolahan Seafood Dan Bakery. Semarang.
- Naazilah, S. N. 2021. Analisis Pendapatan Usaha Keripik Pisang (Studi Kasus Di Rus Mekar Sari PKK Pulorejo, Ngoro, Jombang). SIGMAGRI, 1, 103.
- Peraturan Menteri Kesehatan RI. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga Dengan Rahmat Tuhan Yang Maha Esa Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Peraturan Pemerintah RI. 2004. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia (PP) Nomor 28 Tahun 2004 (28/2004) Tentang Keamanan, Mutu dan Gizi Pangan Dengan Rahmat Tuhan Yang Maha Esa Presiden Republik Indonesia.
- Peraturan Pemerintah RI. 2016. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2016 Tentang Penambahan Peyertaan Modal Saham Perusahaan Perseroan (PERSERO) PT. Amarta Karya.
- Peraturan Pemerintah RI. 2016. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga Dengan Rahmat Tuhan Yang Maha Esa Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Prasetyo, H., & Ratri, Y. B. 2018. Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Pengolahan Makanan Di Mainkichen Hayatt Regency Yogyakarta. Jurnal Media Wisata, 16, 1054-1055. Yogyakarta.
- Purwanto, A., Asbari, M., Novitasari, D., Nugroho, Y. A., & Susono, I. 2021. Peningkatan Keamanan Pangan Melalui Pelatihan ISO 22000:2018 Sistem Manajemen Keamanan Pangan pada Industri Kemasan Makanan Di Tangerang. Journal Of Community Service And Engagement (JOCOSAE), 01, 14.
- Putra, Y. Y., Erliyanti, N. K., & Wikartika, I. 2021. Edukasi Pengetahuan Sanitasi pada Produksi Kerupuk Ikan di UD Sumber Rejeki Surabaya. Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat, 5, 241. Jawa Timur.
- Rejeki, S., & Harntoro, G. D. 2020. Sanitasi, *Hygiene*, dan Keselamatan Kerja: Rekayasa Sains. Bandung.
- Rianti, A., Alvin, C., Devi, L., & Warsono, E. 2018. Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukarjo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang. Jurnal Agroteknologi, 12, 01-08. Banten.
- Ristyanti, E., & Masithah, E. D. 2021. Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia officinalis*)

di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10, 1-17. Surabaya.

Saninta, P. 2020. Analisis Penerapan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) dan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Produksi Nata De Coco Di PT. Daya Agro Mitra Mandiri, Jombang-Ciputat, Kota Tangerang Selatan.: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah. Jakarta

Sarono, & Verdini, L. 2018. *Regulasi dalam Industri Pangan*. Bandar Lampung: Perpustakaan Nasional RI.

Sofiati, T., Wahab, I., & Deto, S. N. 2020. Sanitasi dan Hygiene pada Pengolahan Tuna Loin Beku Di PT. Harta Samudra Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Enggano*, 5, 113-121. Maluku Utara.

Tambunan, K., Ansharullah, & Faradilla, R. F. 2020. Aplikasi Edible Coating dari Karagenan dengan Penambahan Xanthan Gum Terhadap Perubahan Mutu Pisang Muli (*Musa acuminata*) Selama Penyimpanan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 5, 2898-2910. Kediri.

Winarno, F., & Surono. 2004. *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik: M-BRIO PRESS*. Bogor.

Winarno, F., & Surono. 2011. *Good Manufacturing Practices (GMP) Pengolahan Pangan Yang Baik.. M-BRIO PRESS*. Bogor.

Winarno, F., & Surono. 2004. *HACCP Dan Penerapan Dalam Industri Pangan. M-BRIO PRESS*. Bogor.