

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurohman. 2007. Penyusunan Dokumen Rencana Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Pada Produk Croissant di PT.Ciptayasa Pangan Mandiri Pulogadung Jakarta, Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian IPB, Bogor.
- Adawiyah, Sukandar, Muawanah. 2015. Aktivitas Antioksidan dan Kandungan Komponen Bioaktif Sari Buah Namnam. *Jurnal Kimia VALENSI*. 1(2): 130-136. doi:10.15408/jkv.v0i0.3155.
- Ahmed R., S.J, Moushumi, Ahmed, Ali, Haq Rahmatullah. 2010. Serum Glucose And Lipid Profiles In Rats Following Administration Of Sonneratia Caseolaris. Engl. (Sonneratia Rear) Leaf Powder In Diet. *Advances in Natural and Applied Sciences*. 4(2): 171-173. ISSN 1995-0772.
- Anggraeni, P., Sunarti, dan M. Kholid M. .2017. Analisis SWOT Pada UMKM Keripik Tempe Amel Malang Dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing Perusahaan. *Jurnal Administrasi Bisnis (JAB)*, Vol. 43 No.1
- Ansel, H. C., 2005, Pengantar Bentuk Sediaan Farmasi. Edisi IV, 605-619, Jakarta: UI Press.
- Apple, James M. 1990, Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan. Edisi Ketiga. Bandung : ITB.
- Arkeman, Y., T. Herlinawati, and D.S. Wibawa. 2015. Formulating Strategies to improve food safety of bakery small/medium enterprises through good manufacturing practice. *J. Of Agroindustrial Technology*. 25 (1) :43-51.
- Awali, Husni dan Rohmah, Farida. 2020. Urgensi Pemanfaatan *E-Marketing* Pada Keberlangsungan UMKM di Kota Pekalongan di Tengah Dampak COVID-19. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis Islam*.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 1998. Sistem Analisa Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (HACCP) Serta Pedoman Penerapannya. Standar Nasional Indonesia. SNI 01-4852-1998
- Badan Standard Nasional. 2008. Metode Pengujian Cemaran Mikroba Dalam Daging, Telur, dan Susu, Serta Hasil Olahannya. SNI 2897:2008
- Brown, A. 2000. Understanding Food principles and Preparation. California: Wadsworth, Belmont.
- Chaffey, Dave, Mayer, Richard, Johnston, Kevin, Ellis, Chadwick. 2000. Internet Marketing. London : Prentice Hall.
- CNN Indonesia. 2019. 5 Camilan Favorit Orang Indonesia, Ada Singkong dan Dodol. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20191205091725-262-454325/5-camilan-favorit-orang-indonesia-ada-singkong-dan-dodol>. (online). Diakses pada 21 Juni 2021.
- Codex Alimentarius Commission, 1997. Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application. Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3, FAO, Rome.
- Daniel, S., Jorje, O., Marcela, L., Francisco, N., Sylvain, M., Nelson, O., & Juan, P, H., 2013. The vitamin C transporter SVCT2 is down-regulated during

- postnatal development of slow skeletal muscles. *Histochemistry and cell Biology*. 139(6):887-894. doi: 10.1007/s00418-012-1075-4.
- Departemen Kesehatan RI. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Nomor 1098/MenKes/SK/VII/2003 tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran. Jakarta
- Dian, I. 2018. Analisis Bahaya dan Titik Kritis (HACCP) Pada ayam Bumbu Bali Di Aerofood ACS Balikpapan. Tugas akhir: Politeknik Negeri Balikpapan.
- Diatin, I., Sobari, M.P. dan Irianni, R. (2007). Analisis kelayakan finansial budidaya ikan nila wanayasa pada kelompok pembudidaya mekarsari. *Jurnal Akuakultur Indonesia* 6(1): 97-102.
- Fardiaz, S. 1996. Prinsip HACCP dalam Industri Pangan. Jurusan TPG. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Bogor.
- Faridah, A. Kasmita, S. P. Asmar, Y. dan Liswati, Y. 2008. Patiseri Jilid 1 Untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Febrianti, F. 2010. Kandungan Total Fenol, Komponen Bioaktif, dan Aktivitas Antioksidan Buah Pedada (*Sonneratia Caseolaris*). Skripsi Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor.
- Gisslen, W. Professional Baking. 6th ed. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Haryono, T. 2004. Keripik Buah Mangrove, Upaya Melestarikan Hutan. Jakarta: Kompas.
- Heizer, Jay dan Render Barry. 2015. Manajemen Operasi : Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan. edisi 11. Jakarta: Salemba Empat
- Heragu, Sunderesh S. 2016. Facilities Design Third Edition. New York: CRC Press.
- Indra, R. Nofita, Y. dan Wahyu, A. 2007. Identifikasi ekosistem mangrove di Surabaya. Penelitian. Universitas Airlangga. Surabaya.
- James M. 1990. Tata Letak Pabrik dan Pemindahan bahan Edisi ketiga. Bandung: Institut Teknologi Bandung
- Jariyah. 2019. Biskuit Buah Mangrove dengan Nilai indeks Glikemik Rendah. Sidoarjo: Indomedia Pustaka.
- Javanmard M, dan Endan J. 2010. A Survey on Rheological Properties of Fruit Jams. *International Journal of Chemical Engineering and Applications*, Vol. 1, No. 1, June 2010.
- Kasmir dan Jakfar. 2004. Studi Kelayakan Bisnis. Jakarta: Kencana.
- Khairani, C. dan A. Dalapati. (2007). Pengolahan Buah-buahan Nomor: 01/Juknis/CK-AD/P4MI/2007. Departemen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian BPTP. Sulawesi Tengah.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan aneka kerupuk. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/>. (online). Diakses 20 Januari 2020

- Kusuma, P.T.W.W dan Nur, K.I.M. 2014. Analisa Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Produksi Komoditas Lokal: Mie Berbasis Jagung. *Jurnal Agritech* Vol. 34, No.2: 194-202.
- Manalu. 2011. Kadar Beberapa Vitamin pada Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*) dan Hasil Olahannya. Skripsi. Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Manalu RDE, Salamah E, Retiaty F, Kurniawati N. 2013. Kandungan Zat Gizi Makro dan Vitamin Produk Buah Pedada (*Sonneratia caseolaris*). *Penelitian Gizi dan Makanan* . 36 (2):135-140. pISSN: 0125-9717.
- Maryanti, Sri. 2017. Manajemen Usaha Kecil. Yogyakarta: Deepublish.
- Mona, N. 2020. Konsep Isolasi Dalam Jaringan Sosial Untuk Meminimalisasi Efek Contagious (Kasus Penyebaran Virus Corona di Indonesia). *Jurnal Sosial Humaniora Terapan* Vol 2 No 2.
- Mortimore, S dan Wallace, C. 2004). HACCP Sekilas Pandang (Apriningsih dan Widyastuti, Penerjemah). Jakarta : EGC.
- Muchtadi, D. 1977. Pengetahuan dan pengolahan bahan nabati. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Pertanian IPB
- Nurchahyo, Dwi F. 2011. Analisis Kelayakan Bisnis (Studi Kasus di PT. Pemuda Mandiri Sejahtera). Skripsi. Fakultas Teknik. Depok : Universitas Indonesia.
- Nurhayati, T. 2013. Peran Struktur Organisasi dan Sistem Remunerasi dalam Meningkatkan Kinerja. *Jurnal EKOBIS* Vol.14, No.2: 1-16.
- Nurani, S. dan Yuwono, S. S. 2014. Pemanfaatan Tepung Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Sebagai Bahan Baku Cookies (Kajian Proporsi Tepung dan Penambahan Margarin). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol.2 No.2: 50-58.
- Prawirosentono, S. 2010. Manajemen Operasi Edisi Ke 5. Jakarta: Bumi Aksara
- Priyono, A dkk. 2010. Beragam Produk Olahan berbahan Dasar Mangrove. Semarang: Kesemat.
- Randly. 2006. Sirup Apel Mangrove. Yogyakarta: Pustaka Pelajar
- Ramadani DT, Meilina M, Arsita Y, Dari DW, Safitri N. 2019. Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Karakteristik Kimia Sirup Pedada (*Sonneratia Caseolaris*)
- Ramadani DT, Dari DW, Aisah A. 2020. Daya terima permen jelly buah pedada (*sonneratia caseolaris*) dengan penambahan karagenan. *Jurnal Akademika Baiturrahim*. 9(1): 15-24.
- Rahman, M.A., Kusuma, A. Akhmad, R. Hafiz, A. 2020. Mengantisipasi Potensi Dampak Krisi Akibat Pandemi Covid-19 Terhadap Sektor Ketenagakerjaan. SMERU Research Institute.
- Rangkuti, F. 2012. Studi Kelayakan Bisnis dan Investasi. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Rosita, R. 2020. Pengaruh Pandemi COVID-19 Terhadap UMKM di Indonesia. *Jurnal Lentera Bisnis* Vol. 9 No. 2.
- Rusdiana. 2014. *KEWIRAUSAHAAN Teori dan Praktik*. Bandung: CV. Pustaka Setia.
- Santoso, N. Kusmana, C. Sudarma, D. dan Sukmadi, R. 2008. Ekologi Tumbuhan Pidada (*Sonneratia caseolaris*) pada Kawasan Muara Angke Provinsi Daerah Khusus Ibukota Jakarta. *Jurnal Manajemen Hutan Tropika* Vol.13 No.2: 113-139.
- Saparinto, C. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Septiadi A. 2010. Mangrovepun Menghasilkan Pangan Bergizi. www.Kesehatan.kompasiana.com. Diakses pada tanggal 11 Juni 2021.
- Setiawan, W., Harianto, S. P., Qurniati, R. 2017. Ecotourism Development to Preserve Mangrove Conservation Efforts: Case Study in Margasari Village, District of East Lampung, Indonesia. *Ocean Life* 1(1): 14-19.
- Subekti, S. 2012. Pengelolaan Mangrove sebagai Salah satu Keanekaragaman Bahan Pangan. Jurusan Teknik Lingkungan. Fakultas Teknik Universitas Pandanaran Semarang.
- Sucipto,A. 2011. *Studi Kelayakan Bisnis*. Malang: UIN Maliki press.
- Suliyanto. 2010. *Studi Kelayakan Bisnis Pendekatan Praktik*. Yogyakarta : CV. Andi Offset.
- Sunyoto, Danang. 2014. *Konsep Dasar Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. Yogyakarta: Center for Academic Publishing Service.
- Surono, dkk. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deeplusih.
- Suryani, A., Hambali, E., dan Rivai M. 2004. *Membuat Aneka Selai*. Jakarta: Penebar Swadya.
- Suryansyah, Y. 2018. Evaluasi Higiene dan Sanitasi Jasaboga di Jalan Gayungsari Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vol. 10, No. 2 April 2018: 165–174.
- Thaheer, Hermawan. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Thaheer, H. 2008. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) (2nd ed)*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Widiantara, T. Dede, Z. A. dan Eska, Y. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Karakteristik Cookies Koro. *Pasundan Food Technology Journal* Vol.5, No.2:146-153
- Wignjosoebroto, Sritomo. 1995. *Ergonomi, Studi Gerak dan Waktu*. Guna Widya. Jakarta.
- Wignjosoebroto, Sritomo. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri*. Surabaya: Guna Widya.
- Winarno, F.G. 2007. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Winarno, F.G. 2008. Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Winarno, F.G. 2011. GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor: M-Brio Press.
- Winarno, F.G dan Surono. 2002. Cara Pengolahan Pangan yang Baik. Bogor : M-Biro Press.
- Yuliani, H.R, 2011. Karakterisasi Selai Tempurung Kelapa Muda. Jurusan Teknik Kimia Politeknik Ujung Pandang.