

DAFTAR PUSTAKA

- Aminatus S, Y. U. N. I. (2014). Pengaruh Jemlah Kerang Hijau dan Cairan Terhadap Tingkat Kesukaan Kerupuk. *Jurnal Tata Boga*, 3(3).
- Arrazy, S. 2020. Analisis Hygiene dan Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Pedagang Makanan di Pasar Tradisional Kota Medan. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Islam Negeri Sumatera Utara. Skripsi.
- Aryanti, N.M. 2016. Fungsi Promosi Produk Pos Ekspres dalam Meningkatkan Minat Konsumen di Kota Bandung. Skripsi Universitas Pasundan.
- Astawan, M. 2003. Membuat Mie Dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Avita, Y. D. Y. N. 2015. Analisis Kondisi Sanitasi Industri Rumah Tangga (IRT) Tape Singkong di Kabupaten Bondowoso.
- Badan Pengkajian Obat dan Makanan. 2012. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia HK.03.1.23.04.12.2206 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).
- Buchari Alma,. 2005. Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa. Cetakan V. Bandung: CV Alfabeta
- Cakasana, N.,Suprijanto, J., dan Sabdono, A. 2014. Aktivitas Antioksidan Kitosan yang Diproduksi dari Cangkang Kerang Simping (*Amusium sp.*) dan Kerang Darah (*Anadara sp.*). *Journal of Marine Research*, 3 (4) : 395-404.
- Chairini Tri Cahyaningsih, Hari Purnomo Kuswadiwijaya, Abu Tholib. 2009. Hubungan Higiene Sanitasi Dan Perilaku Penjamah Makanan Dengan Kualitas Bakteriologis Peralatan Makanan. *Berita Kedokteran Masyarakat*, Vol. 25 No. 4 Desember 2009
- Deliyanti Oentoro. 2012. Manajemen Pemasaran Modern. Yogyakarta : Laks Bang Pressindo.
- Depkes RI. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPL dan PM. Jakarta.
- Fandy Tjiptono dan Gregorius Chandra. 2012. *Service, Quality Satisfaction*. Jogjakarta: Andi Offset.
- Fatimah,Siti. 2019. Eksperimen Pembuatan Stik Komposit Tepung Terigu dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) degan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oliefera*). Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik.

- Hardilawati, L.W. 2020. Strategi Bertahan UMKM di Tengah Pandemi Covid-19. jurnal akuntansi dan ekonomika, 10(1), 89-98. Ilmiah. FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Hariyadi P. 2008. Bebanganda: Permasalahan keamanan pangan di Indonesia. Jurnal Pangan. Vol 17 No 2: page 17–27.
- Hasbi, M. L., & Muis, I. 2020. Segmentasi, Targeting dan Positioning Produk Neo Coffee dari Wings Food untuk Pasar Kota Bekasi. JURNAL MAHASISWA BINA INSANI, 5(1), 63-72.
- Hasma Laely Mustain. 2012. “ Analisis Pengaruh Strategi Positioning Terhadap Keputusan Pembelian Pada Konsumen Starbuck Cofee Di Makasar”. Skripsi Manajemen. Makasar. Perpustakaan Universitas Hasanudin. Jakarta.
- Hastuti, B., dan Tulus, N. 2015. Sintesis kitosan dari Cangkang Kerang Bulu (*Anandara inflata*) sebagai Adsorben Ion Cu^{2+} . Artikel Ilmiah Seminar Nasional Kimia dan Pendidikan Kimia. 10 hal
- Hatta W, Sudarwanto M, Sudirman I, and Malaka R. 2014. Praktek sanitasi higiene pada usaha pengolahan dangke susu sapi di Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. Jurnal Veteriner. 15 (1), 147- 155.
- Heriani Rimbawati Ika. 2007. Hubungan Antara Praktik Higiene Sanitasi Pengolahan dengan Jumlah Angka Kuman Pada Nasi Kucing yang Dijual di Wilayah Semarang Tengah. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Dian Nuswantoro. Semarang
- Ibrahim, Y. (2003). Studi Kelayakan Bisnis. Rineka Cipta
- Imanniarsari, D. E., Miswan, M., & Nur, A. R. A. C. 2020. Uji Kandungan Bakteri *Staphylococcus aureus* pada Jajanan Nasi Kuning di SD Kelurahan Lere Kecamatan Palu Barat. Jurnal Kolaboratif Sains, 1(1).
- Jogiyanto, H.M., 2005, Analisa dan Desain Sistem Informasi: Pendekatan Terstruktur Teori dan Praktik Aplikasi Bisnis, ANDI, Yogyakarta.
- Kadariah, 1999. Kedelai, Kacang Hijau, Jagung, dan Ubi Ungu. Laporan Kerja Sama.
- Kemal, T. 2001. Teknologi Tepat Guna Agroindustri. Jakarta: Swadaya.
- Koswara, Sutrisno. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. eBook Pangan.
- Kotler, Philip and Gary Armstrong, . 2012. Prinsip-Prinsip Pemasaran. Edisi 13. Jilid 1. Jakarta : Erlangga
- Kotler, Philip. 2009. Manajemen Pemasaran: Analisis, Perencanaan, Implementasi, dan. Kontrol. Jakarta : PT. Prehallindo.

- Marlinah, L. 2020. Peluang dan Tantangan UMKM Dalam Upaya Memperkuat Perekonomian Nasional Tahun 2020 Ditengah Pandemi Covid 19. *Jurnal Ekonomi*, 22(2), 118-124.
- Muchtadi, T. R., 2008. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 3-14.
- Muchtadi, Tien R. Dan Ayustaningwarno, F. 2010. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Mudjajanto, E.S dan L.N Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Munir, R, dan B. Fitanto. 2007. *Pengembangan Ekonomi Lokal Partisipatif: Masalah, Kebijakan dan Panduan Pelaksanaan Kegiatan*. LGSP. Jakarta.
- Notoatmodjo, S. 2003. *Ilmu Kesehatan Masyarakat Prinsip-Prinsip Dasar*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Notoatmodjo, S. 2007. *Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Nugraheni, H., Wiyatini, T., & Wiradona, I. (2018). *Kesehatan Masyarakat dalam Determinan Sosial Budaya*. Yogyakarta: Penerbit Deepublish.
- Nurhayani; Deni Sunaryo. 2019. *Strategi Pemasaran Kontemporer*. Serang: CV. Penerbit Qiara Media.
- Nurhayati, A. 2008. *Sifat Kimia Kerupuk Goreng Yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Dan Perubahan Bilangan Tba Selama Penyimpanan*. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurul Amaliyah. 2017. *Penyehatan Makanan Dan Minuman*. Deepublish.
- Pemerintah Indonesia, Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajanan, 2003, pp. 1–21.
- Pemerintah Indonesia, Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 1096 Tahun 2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Pramudyo, Anung. 2013. Implementasi Kepemimpinan dalam Pencapaian Tujuan Organisasi. *Jurnal Bisnis, Manajemen, dan Akuntansi*, [S.I.],. ISSN 2252-5483.
- Pratiwi I, Etika M, and Abdul W. 2012. Perancangan tata letak fasilitas di Industri tahu menggunakan blocplan. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 11 (2), 102–112.

- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Produk Pangan. Penerbit Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Purawidjaja, T. 1995. Enam prinsip dasar dan ketentuan-ketentuan yang harus dilaksanakan dalam penyediaan makanan yang aman guna mencegah terjadinya keracunan makanan. Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Jakarta.
- Purnawijayanti, H.1999. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam. Pengelolaan Makanan. Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Purnawita, W., Rahayu, W. P., & Nurjanah, S. 2020. Praktik Higiene Sanitasi dalam Pengelolaan Pangan di Sepuluh Industri Jasa Boga di Kota Bogor. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 25(3), 426-433.
- Rangkuti, Freddy. 2014. Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rinawan, F. (2015). Dampak Perubahan Iklim Terhadap Kejadian Demam Berdarah Di Jawa-Barat. *Jurnal Sistem Kesehatan*, 1(1).
- Setiawati, S. 2008. Proses Pembelajaran Dalam Pendidikan Kesehatan. Jakarta : Trans Info Media.
- Setyawan, W. 1999. Fisik: Indonesia Forum For Physis and Physis Management. http://www.eGroups.com/list/fisika_indonesia.
- Sihite, R. 2000. *Sanitation and Hygiene*. Jakarta :SIC
- Sishadiyati, S., & Wahed, M. 2020. Pengembangan Ekonomi Lokal di Kawasan Pesisir Kecamatan Bulak Surabaya. *Dinamika Administrasi: Jurnal Ilmu Administrasi dan Manajemen*, 3(2).
- Soemarmo. 2009. Kerupuk Udang. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB Press. Bogor.
- Sofyan, 2004. Stik Ikan. Skripsi Fakultas Teknik. UNNES.
- Subagiyo, H., and Widagdo, S. 2014. Diversity of Fisheries Resources and Fishing Gear Ownerships on Fishing Capture at Surabaya Coastal Waters Indonesia. *The International Journal Of Engineering And Science*, 3 (8) : 2319-1805.
- Sudiarta., N., I., dan Semara., I. 2018. Sanitasi, Hygiene Dan Keselamatan Kerja. Jayapangus Press Books.
- Suherman, A. P., La Ane, R., & Ibrahim, E. 2013. Praktik Hygiene Penjamah Dan Sanitasi Peralatan Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Pada Sd Di Kel. Antang Kec. Manggala Kota Makassar. *Media Kesehatan Masyarakat Indonesia*, 9(2), 103-108.

- Suliyanto. 2010. Studi Kelayakan Bisnis Pendekatan Praktis. Andi Offset. Yogyakarta.
- Sumantri, Arif. 2010. Kesehatan Lingkungan. Jakarta : Kencana Prenada Media.
- Sunaryo. 2004. Psikologi Untuk Pendidikan. Jakarta: EGC.
- Surono, I. S., Sudiby, A., & Waspodo, P. 2016. Pengantar keamanan pangan untuk industri pangan. Deepublish.
- Suryansyah, Y. 2018. Evaluasi Higiene dan Sanitasi Jasaboga di Jalan Gayungsari Surabaya. Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 10, No. 2 April 2018: 165–174
- Sutrisno Koswara, MSi. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. Ebook Pangan.
- Sutrisno, Edi. 2009. Manajemen Sumber Daya Manusia Edisi pertama. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Suyanti. 2006. Pembuatan Mie Dari Aneka Komposit Tepung Pisang. Penebar Swadaya.
- Suyanti. 2010. Membuat Mie Sehat : Bergizi dan Bebas Pengawet. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1993. Teknologi Penyimpanan Pangan. Arcan, Jakarta.
- Thaha, A. F. 2020. Dampak covid-19 terhadap UMKM di Indonesia. BRAND Jurnal Ilmiah Manajemen Pemasaran, 2(1), 147-153.
- Ubaidillah, M., 1997. Analisa Kadar Air Pada Bahan Tambahan Mie. Karya Ilmiah, FMIPA, USU. Medan.
- UPT – Balai Informasi Teknologi LIPI. 2009. Pangan & Kesehatan. Jakarta.
- Wahyuni, M. 2007. Kerupuk Tinggi Kalsium: Nilai Tambah Limbah Cangkang Kerang Hijau Melalui Aplikasi Teknologi Tepat Guna.
- Wibowo, D. H., & Arifin, Z. 2015. Analisis strategi pemasaran untuk meningkatkan daya saing UMKM (Studi pada Batik Diajeng Solo). Jurnal Administrasi Bisnis, 29(1), 59-66.
- Widyaningsih, T.B.dan E.S. Murtini, 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Wijandi, S., B. Djatmiko, Y. Haryadi, D. Muchtadi, Setijahartini, H. Syarif dan Kusupiyanti. 1975. Pengolahan kerupuk di Sidoharjo. Kerjasama Aneka Industri dan Kerajinan dengan Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Wirakartakusumah, M.A., Djoko H dan Nuri, A. 1989. Prinsip-prinsip Teknik Pangan. Bahan Pengajaran Depdikbud. Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. PAU Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Yulia. 2016. Higiene Sanitasi Makanan, Minuman Dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Dan Minum Pada Kantin. Jurnal Vokasi Kesehatan. 2.1, 55–61.
- Yulianto,A.2015. Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement
- Hom Platinum Hotel Yogyakarta. Khasanah Ilmu-Jurnal Pariwisata Dan Budaya, 6(2).