

DAFTAR PUSTAKA

- Abdurrahman, U. (2006). Kinerja Sistem Lumpur Aktif pada Pengolahan Limbah Cair Laundry. *Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya*.
- Aini dan Sriasih, M. (2021). Sosialisasi Pemahaman Budaya 5R (Ringkas, Rapi, Resik, Rawat, Dan Rajin) di Pt Narmada. *Jurnal Pengabdian Magister Pendidikan IPA*, 4(4), 519-523.
- Anggraini, T., dan Ririh, Y. (2014). Penerapan Good Manufacturing Practices pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*. 7 (2).
- Anonim. (2021). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 tahun 2021 tentang Perubahan Perka BPOM Nomor 31 tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan
- Anonim. (2009). Peraturan Direktur Jenderal Pajak Nomor PER-31/PJ/2009 Tentang Pedoman Teknis Dan Tata Cara Pemotongan, Penyetoran Pajak Penghasilan Pasal 21 Pasal 20 Sehubungan dengan Pekerjaan, Jasa, dan Kegiatan Orang Pribadi.
- Anonim. (2010). Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-Ind/Per/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).
- Anonim. (2010). Peraturan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Nomor 8 Tahun 2010 tentang Alat Pelindung Diri (APD).
- APTINDO. (2010). Overview Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia. Jakarta: Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia.
- Arifah, D. A., Baidowi, A. M., Rahma, R. A. A., & Phuspa, S. M. (2020). Pengaruh Faktor Pengetahuan Dan Sikap Terhadap Perilaku 5R Pekerja Pabrik Roti La-Tansa Gontor Ponorogo. *Journal of Industrial Hygiene and Occupational Health*, 4(2), 1-8.
- Astawan, M. (1999). Pengolahan Tanaman Gandum. Bogor: Universitas Ilmu Pertanian Bogor.
- Aziza, H., Lahjie, A. M., & Mardji, D. (2010). Analisis biaya penyulingan minyak gaharu dan produk sampingannya pada industri rumah tangga di Samarinda. *Jurnal Kehutanan Tropika Humida*, 3(2), 128-139.
- Badan Pusat Statistik. (2020). Data Impor Gandum Indonesia 2020. <http://www.bps.go.id>. Diakses pada 23 Januari 2022.

- Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (2018). SNI: 3751-2018. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Badan Standardisasi Nasional. Jakarta: BSN.
- B POM RI. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Jakarta: BPOM RI.
- Campbell, G. M., Webb, C., dan Owens, G. W. (2012). Milling and Flour Quality. dalam S. P. Cauvain, *Breadmaking: Improving Quality* (hal. 188–215). Cambridge, United Kingdom: Woodhead Publishing Ltd.
- Cauvain, S. P., dan Young, L. S. (2009). *The ICC Handbook of Cereals, Flour, Dough And Product Testing: Methods and Applications*. Lancaster: DEStech Publications Inc.
- Cauvain, S. (2015). *Technology of Breadmaking, Third Edition*. United Kingdom: Springer.
- Dirjen Kesehatan Masyarakat. (2018). Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017. Kementerian Kesehatan RI.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking (Cetakan ke-6)*. Kanada: John Wiley & Sons.
- Handoko, T. H. (2000). *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Hermansyah, M., Pratikto, P., Soenoko, R., & Setyanto, N. W. (2013). Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP). *Journal of Engineering and Management in Industrial System*, 1 (1).
- Heizer, J., dan Render, B. (2015). *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan*, Edisi 11. Jakarta: Salemba Empat.
- Lean, M.E.J. (2011). *Ilmu Pangan, Gizi, dan Kesehatan*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Mustika. (2013). Implementasi Gap Analisis pada Pengembangan Sistem Pendukung Keputusan Penilaian untuk Evaluasi Kinerja Dosen. *Jurnal Tekonologi dan Informatika*, 3 (1): 54-77.
- Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- Prawirosentono, S. (2004). *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Purnomo, B. H., Rusdianto, A. S., & Hamdani, M. (2013). Desain tata letak fasilitas produksi pada pengolahan ribbed smoked sheet (RSS) di Gunung Pasang Panti Kabupaten Jember. *Jurnal Agroteknologi*, 7(02), 167-177.
- Purwanggono, B., Sriyanto, dan Tarigan, N. R. (2018). Persiapan dan Perancangan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Untuk Jaminan Keamanan Pangan Pada CV Dinasti Semarang. *Prosiding PPIS*, 105-111.
- Putri, R. E., & Ismanto, W. (2019). Pengaruh Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas di Area Operasional Kerja Berbasis 5S untuk Pengajuan Modal Usaha. *Jurnal Dimensi*, 8(1), 71- 89.
- Ramlan, J. dan Sumihardi. (2018). Bahan Ajar Kesehatan Lingkungan Sanitasi Industri dan K3. Jakarta: Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan, Badan Pengembangan dan Pemberdayaan, Sumber Daya Manusia Kesehatan, Kementerian Kesehatan Republic Indonesia. pp. 32.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., dan Kiyat, W. E. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan pada Produksi Minuman Sehat KacangKacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12 (2): 167-175.
- Rini, F. A., Katili, P. B., dan Ummi, N. (2015). Penerapan Good Manufacturing Practices untuk Pemenuhan Manajemen Mutu Pada Produksi Air Minum dalam Kemasan (Studi Kasus di PT. XYZ). *Jurnal Teknik Industri*, 3 (15): 1-6.
- Siswanto, B. (2005). Manajemen Tenaga Kerja Indonesia Pendekatan Administratif dan Operasional. Jakarta: Bumi Aksara.
- Susetyo, J., Simanjuntak, R. A., & Ramos, J. M. (2010). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Pendekatan Group Technology dan Algoritma Blocplan untuk Meminimasi Ongkos Material Handling. *Jurnal Teknologi*, 3(1), 75-83.
- Syarbini, M. (2013). Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1). Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan.
- Williams, R. H., Hook, S. C. W., dan Jellis, G. J. (2009). Testing Cereals in The Field and at the Store and Its Relevance to End-product Performance. In

S. P. Cauvain & L. S. Young (Eds.), *The ICC Handbook of cereals, flour, dough and product testing: Methods and Applications* (pp. 33–62). Lancaster, PA: DEStech Publications Inc.

Yuwono, S.S., dan Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: Universitas Brawijaya Press.