

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, L., Raghunathan, S., Davoodbasha, M. A., Srinivasan, H., & Lee, S. Y. (2019). An investigation on the sterilization of berry fruit using ozone: An option to preservation and long-term storage. *Biocatalysis and Agricultural Biotechnology*, 20.
- Aleryani, H., Zakarya A., Sam A., Abdulah A., Qing G., Jin-Song H. 2021. Application of slightly acidic electrolyzed water as an alternative sanitizer for disinfection of foods. *EUROPEAN ACADEMIC RESEARCH*. Vol. IX. Issue 9
- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik . Edisi ke I. Cetakan I. Yogyakarta: Deepublish*
- Anggraini, T., dan Ririh, Y. 2014. Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Industri rumah Tangga Kerupuk Teripang Di Sukolilo Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vol. 7(2): 148–158
- Anugrahandy, A., Bambang D. A., dan Bambang S. 2013. Perancangan Alat Sortasi Otomatis Buah Apel Manalagi (*Malus sylvestris* Mill) Menggunakan Mikrokontroler AVR ATmega 16. *Jurnal Keteknikaan Pertanian Tropis dan Biosistem* Vol. 1 No. 1 hlm 1-9.
- Asiah N., Laras C., Wahyudi D. 2018. *PANDUAN PRAKTIS Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan*. Jakarta Selatan : Penerbitan Univeritas Bakrie
- Asiah, N., Laras C., Kurnia R., Stephanie H. M. 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan Pada Suhu Rendah*. Makassa : CV. Nas Media Pustaka.
- Arif, A. B., Wahyu D., Enrico S., Suyanti dan Setyadjit. Optimalisasi Cara Pemeraman Buah Cempedak (*Artocarpus champeden*). *Informatika Pertanian*, Vol. 23 No.1 : 35 - 46
- Asif M., 2012. Physico-chemical properties and toxic effect of fruitripening agent calcium carbide. *Ann Trop Med Public Health*. Vol 5. Issue 3.

- 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. 2019. Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan. Berita Negara Republik Indonesia Tahun 2019 Nomor 1457. Jakarta : Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2021. Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku Yang Baik. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Badan Pusat Statistik. 2021. Rata-rata Konsumsi Perkapita Seminggu Menurut Kelompok Buah-Buahan Per Kabupaten/kota (Satuan Komoditas). Diakses pada tanggal 16 Juli 2022.
- Badan Standarisasi Nasional. 2013. SNI-7841 : 2013. *Puree* Buah. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta
- Bimantara, A. dan Juni, T. 2018. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*. Vol.7(3): 111-119.
- Buntu, T. R., Sappu, F. P., dan Maluegha, B. L. (2017). Analisis beban pendinginan produk makanan menggunakan cold box mesin pendingin LUCAS NULLE type RCC2. *Jurnal Online Poros Teknik Mesin Unsrat*, 6(1).
- Catherine M.G.C. Renard, Jean Francois Maingonnat. 2012. Thermal Processing of Fruits and Fruit Juices. *Thermal Food Processing: New technologies and qualities issues*, CRC Press Boca Raton, 686 p, Contemporary Food Engineering
- Chen, H., Bo-Kang L. , Fan-Jhen D. , Pei-Ting C., Chin-Shuh C. 2020. Study on the risks of metal detection in food solid seasoning powder and liquid sauce to meet the core concepts of ISO 22000:2018 based on the Taiwanese experience. *Food Control* Vol 111.

- Dempsey, P. and Pradeep B. 2012. The art of air blast freezing: Design and efficiency considerations. *Applied Thermal Engineering Journal*. Vol. 41. Page 71-83
- Dewardari, K. T., Mulyawanti, I. & Amiarsi, D. 2009. Pembekuan cepat puree mangga arumanis dan karakteristiknya selama penyimpanan. *Jurnal Pasca Panen* 6 (1): 27- 33.
- Direktorat Pengolahan dan Pemasaran Hasil Hortikultura. 2004. Cara Pengolahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) Komoditas Hortikultura. Jakarta : Kementrian Pertanian.
- Dzulqornaini. 2015. Rancang bangun Mesin Pengupas Kulit Nanas Semi Otomatis, Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.
- Etikasari, Y., Tuwu Agung, R., dan Rudy, L. W. (2010). Pengaruh Tekanan Reverse Osmosis Pada Pengolahan Air Payau Menjadi Air Bersih. *Envirotek: Jurnal Ilmiah Teknik Lingkungan*, 2(1), 78-87.
- Fajrin,A. E., Slamet H.,dan Lestari R. W. 2015. Permintaan Gula Rafinasi Pada Industri Makanan Minuman Dan Farmasi Di Indonesia.*Agro Ekonomi*. Vol. 26. No. 2
- Freeman, David dan Auer, Jörg. (2012). Instrument Preparation, Sterilization, and Antiseptics. *Equine Surgery*. 98-111. 10.1016/B978-1-4377-0867-7.00009-0.
- Goodburn, C. and Carol A. Wallace. 2013. The microbiological efficacy of decontamination methodologies for fresh produce: A review. *Food Control*. Vol 32. Page 418-427
- Habibah, T.M. dan Ahdiatma. 2021. Pra Rancangan Pabrik Linear *Low Density Polyethylene* (LILDPE) Dengan Proses Polimerisasi Fase Gas dengan Kapasitas 330.000 Ton/Tahun. Perancangan Pabrik. Universitas Islam Indonesia Yogyakarta.
- Hadiwijaya, Y., Kusumiyati, dan Agus A. M. 2020. Prediksi Total Padatan Terlarut Buah Melon Golden Menggunakan Vis-Swnirs Dan Analisis Multivariat. *Jurnal Penelitian SAINTEK*. Volume 25. Nomor 2.

- Haming, M., dan Mahfud N. (2014). "Manajemen Produksi Modern: Operasi Manufaktur dan Jasa," Jakarta : PT Bumi Aksara
- Hantoro, M. R. dan Bambang M. 2018. Eksplorasi Desain Kemasan Berbahan Bambu sebagai Produk Oleh-oleh Premium dengan Studi Kasus Produk Makanan UKM Purnama Jati Jember. JURNAL SAINS DAN SENI ITS Vol. 7, No. 1
- Hapsari, M. D. Y. 2015. Variasi Proses dan Grade Apel (*Malus sylvestris mill*) pada Pengolahan Minuman Sari Buah Apel: Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 3 hlm 939-949
- Hariyadi dan Ratih. 2009. Memproduksi Pangan yang Aman. Jakarta: Dian Rakyat.
- Hasibuan, M. (2010). Manajemen Sumber Daya Manusia. Jakarta: PT Bumi Aksara
- Hariyadi, P., dan A. Hartari. (2014). "Pembersihan, Sortasi, dan Grading." *Artikel Universitas Terbuka*.
- Hermawan, Fitria D. S., Adriana S. A. , Legis T. 2022. Optimisasi Proses Pendinginan Puree Pada Industri Kecil Menengah Pengolahan Buah. Vol.1 No.10
- Iizuka T., Shimizu A. (2014). Removal of pesticide residue from Brussels sprouts by hydrostatic pressure. *Innov. Food Sci. Emerg. Technol.* 22, 70–75. 10.1016/j.ifset.2014.01.009
- Irmawati, A. 2015. Peran Human Resource Development (HRD) Dalam Meningkatkan Produktivitas Karyawan Di Pt. Yanasurya Bhaktipersada. Jurnal Aplikasi Administrasi Vol.18 No. 2
- Khadatkar R. M., Kumar, S., dan Pat tanjak, S. C. (2004). Cryofreezing and cryofreezer. *Cryogenics*, 44, 661–678.
- Koeswardhani, M. M. 2006. Pengantar Teknologi Pangan. Jakarta : Universitas Terbuka
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Pangan Dengan Suhu Rendah. EBOOKPANGAN.COM

- Kuniarto, M.F. 2013. Strategi Pengembangan Industri Buah-Buahan di Jawa Timur. *Jurnal Ilmiah INOVASI*, Vol.13 No. 1, Hal 87-98
- Kuswati, A. A., Darmawati, E., dan Widayanti, S. M. (2020). Aplikasi Ozon Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Duku. *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 8(1), 15-22.
- Li, X. 2020. Cara Mengupas Buah dan Sayur : Handbook of Food Preservation CRC Press
- Lubis, R. 2016. Modifikasi Alat Pengupas Kulit dan Pemotong Nanas Tipe Manual. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Mahaningsih, I.P. dan Any A. K. 2020. Analisis Perbandingan Kinerja Karyawan Tetap dan Karyawan Kontrak pada BPR Bank Daerah Gunungkidul. *CAKRAWANGSA BISNIS* Vol 1, No 1
- Martoyo, P, Y., Hariyadi, R, D ., dan Rahayu, W, P. 2004. Kajian Standar Pencemaran Mikroba Dalam Pangan Di Indonesia. *Jurnal Standarisasi Majalah Ilmiah Standarisasi*. 16(2): 119-188
- Mendoza, I.C., Esther O.L., María D.P., Mirian V.V., Diana C.M., Galo C.M., Luis G.R., Ximena Y., Rómulo S., María R., Jonathan C. L.2022. Conventional and non-conventional disinfection methods to prevent microbial contamination in minimally processed fruits and vegetables. *LWT – Food Science and Technology*. Vol 165
- Mubarak, M. Z., Hidayatul L., Dian P. W., Maulidatul A., Yuni S. R., Sari K. D. 2019. Pengaruh Cara Pemeraman terhadap Pematangan Buah Pisang dan Nanas. *Prosiding SEMNAS BIO 2021*
- Muchtadi, T., Sugiyono, Fitriyono A., 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. ALFABETA : Bandung.
- Muntikah dan Maryam R. 2017. Ilmu Teknologi Pangan. Jakarta Selatan : Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
- Mutmainnah, L., Effendi, U., dan Dewi, I. A. (2017). Analisis Kelayakan Teknis Dan Finansial Puree Mangga Podang Urang Pada Skala Industri Kecil Menengah (Studi Kasus Pada IKM Kelompok Wanita Tani Budidaya Tiron

- Makmur Banyakan, Kediri). *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 3(3), 127-137.
- Natawijaya, D. Adam S., dan Dwi P. 2015. Uji Kecepatan Pertumbuhan Jamur *Rhizopus Stolonifer* dan *Aspergillus Niger* yang Diinokulasikan pada Beberapa Jenis Buah Lokal. *Jurnal Siliwangi* Vol. 1. No.1. Seri Sains dan Teknologi
- Niu, H.; Yuan, L.; Zhou, H.; Yun, Y.; Li, J.; Tian, J.; Zhong, K.; Zhou, L. 2022. Comparison of the Effects of High Pressure Processing, Pasteurization and High Temperature Short Time on the Physicochemical Attributes, Nutritional Quality, Aroma Profile and Sensory Characteristics of Passion Fruit Purée. *Foods*
- Nugraheni, M. 2018. Kemasan Pangan. Yogyakarta : Plantaxia.
- Nurhayati, A., Arintina R., dan Ria A. 2019. Pengaruh Proses Ozonisasi terhadap Total Bakteri, Stabilitas Vitamin C dan Tekstur pada Buah Melon Potong. *Jurnal Riset Gizi*. Vol.7 No.2
- Nuria, C. 2009. Uji Aktivitas Antibakteria Ekstrak Etanol Daun Jeruk Pagar (*Jatropha curcas*) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* dan *Salmonella thyph*. 5(2) : 10-12.
- Ontario Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (OMAFRA). 2017. Vegetable and Fruit Washwater Treatment Manual. Toronto : Ontario.
- Orqueda, M.E.; Torres, S.; Verón, H.; Pérez, J.; Rodríguez, F.; Zampini, C.; Isla, M.I. Physicochemical, microbiological, functional and sensory properties of frozen pulp of orange and orange-red chilito (*Solanum betaceum* Cav.) fruits. *Sci. Hortic.* 2021, 276, 109736, doi:10.1016/j.scienta.2020.109736.
- Pangloli, P., & Hung, Y. C. (2013). Reducing microbiological safety risk on blueberries through innovative washing technologies. *Food Control*, 32(2), 621–625.
- Prabawati, S., Suyanti dan D.A. Setyabudi. 2008. Teknologi Pascapanen dan Teknik Pengolahan Pisang. Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian, Bogor. 64

- Pusvyta, Y dan Reny A. 2014. Perancangan Alat Pemindah Masakan yang Aman : Kajian Material. TEKNIKA Vol 1.
- Putri, W.D.R., W. Andayani, S.M. Sutan, A.L. Rucitra, dan I.A. Firdausyi. 2021 Empowerment of Siwalan Processed Small Enterprises Group Through Strengthening GMP (Good Manufacturing Practice) in Tuban Regency. *Journal Of Innovation And Applied Technology*. Volume 07. Number 02
- Randang, F. B. (2008). Tugas Dan Wewenang Serta Tanggung Jawab Direksi Menurut Uu No. 1 Tahun 1995 Tentang Perseroan Terbatas. *Jurnal Hukum Unsrat*, 15(4), 1-11.
- Rejeki, S. Sanitasi Hygiene Dan K3. Bandung: Rekayasa Sains. 2015. Hal. 73- 90
- Rini, F. A., Putiri B. K., dan Nurul U. 2015. Penerapan Good Manufacturing Practices Untuk Pemenuhan Manajemen Mutu pada Produksi Air Minum dalam Kemasan (Studi Kasus di PT. XYZ). *Jurnal Teknik Industri*. 3(2): 1-6
- Ristyanadi, B. dan Darimiyya H. 2012. Kajian Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura. *Agrointek*. 6(1): 55-64
- Rudiyanto, H. 2016. Kajian Good Manufacturing Practices (GMP) dan Kualitas Mutu pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan Vol. 8(2): 148–157*
- Said, N. I. (2018). Uji kinerja pengolahan air siap minum dengan proses biofiltrasi, ultrafiltrasi dan Reverse osmosis (RO) dengan air baku air sungai. *Jurnal Air Indonesia*, 5(2).
- Setyadjit, Widaningrum & Sulusi, P. 2005. Agroindustri puree mangga : Mengatasi Panen Berlimpah. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 27(5): 4-5
- Singh, P., Hung, Y. C., dan Qi, H. (2018). Efficacy of peracetic acid in inactivating foodborne pathogens on fresh produce surface. *Journal of Food Science*, 83(2), 432–439

- Singh, R. dan Heldman, Dennis. (2014). Food Freezing. 10.1016/B978-0-12-398530-9.00007-3.
- Sipahutar, Y. 2018. Penerapan GMP Dan SSOP Pindang Garam Ikan Layang (*Decapterus sp*) dalam Upaya Meningkatkan Keamanan Pangan di Kabupaten Cirebon. Prosiding Seminar Nasional Hasil Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan.
- Smetanska, I.; Hunaef, D.; Barbosa-Canovas, G.V. (2013). Nonthermal Technologies to extend the Shelf Life of Fresh-cut Fruits and Vegetables. In: Yanniotis S, Taoukis P, Stoforos N, Karathanos VT, editors. Advances in Food Process Engineering Research and Applications, Food Engineering Series. New York, USA
- Siregar, S. S. dan Friska A. 2021. Penerapan *Frozen Food Technology* Di UKM Mimingfish untuk Meningkatkan Diversifikasi Produksi dan Ekonomi. PRO SEJAHTERA (Prosiding Seminar Nasional Pengabdian kepada Masyarakat) Volume 3.
- Srividhya, V., K. Sujatha, dan R. S. Ponmagal. 2016. Ethylene Gas Measurement for Ripening of Fruits Using Image Processing. Indian Journal of Science and Technology, Vol 9(31)
- Sugiyanto, M. K., Sumual, M. F., dan Djarkasi, G. S. (2020). PENGARUH SUHU PASTEURISASI TERHADAP PROFIL DAN AKTIVITAS ANTIOKSIDAN PUREE BUAH NAGA MERAH. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 11(2), 100.
- Sutandyo, B. C., Putra, E. S., Sudjarwo, P., dan Januar, B. (2013). Macam–Macam Epoxy Dan Polyurethane Based Flooring System Beserta Kinerjanya. *Jurnal Dimensi Pratama Teknik Sipil*, 2(2).
- Sutikno, N. (2017). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Dalam Produksi Ikan Kaleng Di PT. Maya Food Industries Pekalongan, 1-67. Laporan Kerja Praktek. Universitas Soegijapranata. <http://repositori.unika.ac.id/15575/1/15.11.0106%20Novani%20Sutikno.pdf>.

- Syahid, M., Mukhtar R., Nasruddin A., Syahrier A., Irwan F. 2019. Pengolahan Air Minum Sistem Reverse Osmosis di Pesantren Hidayatullah Gowa. *Jurnal Tepat (Teknologi Terapan Untuk Pengabdian Masyarakat)*. Volume 2. Nomor 2
- Waluyo, E. dan Bayu K. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. UB Press. Malang
- Weliana, S., Eva R. S. , dan Jusuf W. 2014. Penggunaan CaCO₃ Untuk Mempertahankan Kualitas Tekstur Dan Sifat Organoleptik Pisang Ambon (*Musa Acuminata*) Selama Penyimpanan. *AGRITEPA*, Vol. I, No. 1
- Widaningrum, Ira Mulyawanti dan Setyadjit. 2010. *STUD1 HACCP PADA PROSES PRODUKSI BUBUR BUAH (PUREE) MANGGA SKALA PILOT*. Proriding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertanian
- Witanto, Y., Hendra, Anizar I. 2019. Pendampingan Program Alih Teknologi Mesin Pemotong Sayuran untuk Peningkatan Usaha Kue Tradisional yang Berkualitas. *Dharma Raflesia Unib Tahun XVII*. Nomor 2.
- Yahaya, S., Mardiyya, A., 2019. Review of Post-Harvest Losses of Fruits and Vegetables. *Biomedical Journal of Scientific dan Technical Research*, 13 (4), Pp. 10192-10200. doi:10.26717/BJSTR.2019.13.002448.
- Yang, X., J. Song, L. Campbell-Palmer, S. Fillmore and Z. Zhang. 2013. Effect of Ethylene and 1-mcp On Expression Genes Involved in Ethylene Biosynthesis and Perception During Ripening of Apple Fruit. *Postharvest Biology and Technology* 78: 55-66.
- Yulia, A., Yernisa;, Lisani;, Fera, O., & Rudi;, P. (2020). Pelatihan Good Manufakturing Practice (GMP) bagi UMKM Di Kecamatan Telanaipura. *Jurnal Karya Abadi*, 4(1), 14– 17. <https://doi.org/https://doi.org/10.22437/jkam.v4i1.9810>
- Yulianto, A. dan Nurcholis. 2015. Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*. Volume 6 No 2

Yunanto, T. B. C., Dwi S. D., dan Tranggono. Rancangan Tata Letak Fasilitas Produksi Menggunakan Automated Layout Design Program di CV. XYZ. Juminten : Jurnal Manajemen Industri dan Teknologi Vol. 1, No. 03, Hal 25-36

Zacharia, A. I., Yoshinori K., Happiness M. dan Koichi I. 2010. Antimicrobial effect of slightly acidic electrolyzed water for inactivation of *Salmonella* spp. and *Escherichia coli* on fresh strawberries (*Fragaria L.*). *Advanced Journal of Microbiology Research*. Vol. 12. No 3. page 001-007.