

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, T. dan F. Tantri. 2012. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta. Penerbit PT. Raja Grafindo Persada.
- Adisaputro, Gunawan. 2014. *Manajemen Pemasaran*. Cetakan Kedua. Yogyakarta: UPP STIM YKPN.
- Agustia, F.C., Rukmini, H.S., Naufalin, R. 2016. Utilization of pregerminated jackbean and soybean for increasing the protein content of instant tiwul. *Proceeding International Food Conference*. Page 163–169
- Ahyari, A. 2002. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi Buku 1, Edisi Keempat*. Yogyakarta: BPF UGM.
- Alfian, D. 2019. "Pengembangan Produk Tiwul Instan Sebagai Makanan Masa Kini." <https://doi.org/10.31227/osf.io/2nfty>
- Annison, G and Topping D. L. 2000. Nutritional Role of Resistant Starch ; Chemical Structure vs Physiology Fuction. *J. Nutr.*14p: 297-320
- Assauri, S. 2008. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta : Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Ayunafitrih, F. 2019. Karakteristik Fisikia, Kimia dan Organoleptik Tiwul Instan Protein Tinggi Bersubsitusi Tepung Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*). *Skripsi*. Jurusan Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember.
- Baedhowie dan Pranggonowati, S. 2005. *Petunjuk Praktek Pengawasan Mutu Hasil Pertanian Departemen Pendidikan dan Kebudayaan*. Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Kejuruan, Jakarta.
- 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).
- F. C. Agustia, H. S. Rukmini, R. Naufalin, and A. M. Ritonga. 2021. Pendugaan Umur Simpan Tiwul Instan yang Dikemas dalam Aluminium Foil dan Polietilen dengan Metode Akselerasi Berdasarkan Pendekatan Kadar Air Kritis. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, vol. 10, no. 1, pp. 27–32. <https://doi.org/10.17728/jatp.7046>
- Danarti, S.N., 1999. *Palawija budidaya dan analisa usahatani*. Jakarta: Penebar Produksi Jagung Direktorat Bina Produksi.
- Grahitto, A. 2007. Root and Tuber Crops. Available at: <http://indonesian-food-forage.blogspot.com/2007/12> (diakses tanggal 08 Januari 2022).
- Handoko, T. Hani. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia, Edisi Kedua*. BPF: Yogyakarta.

- Haming, M., & Mahmud Nurnajamuddin. 2011. *Manajemen Produksi Modern Operasi Manufaktur dan Jasa*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hasan, V. 2012. Kajian Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Oyek dan Tiwul dari Ubi Garut, Suweg dan Singkong. *Tesis*. Lampung: FP Universitas Lampung.
- Hasan, V., S. Astuti, dan Susilawati. 2011. Indeks Glikemik Oyek dan Tiwul dari Umbi Garut (*Marantha arundinaceae* L), Suweg (*Amorphallus*, *campanullatus* BI), dan Singkong (*Manihot utilisima*). *Jurnal Teknologi Industri dan Hasil Pertanian* Volume 16, No. 1 Maret 2011. Hal 34 – 50.
- Harijono, Susanto, W.H. & Ismet, F. 2001. Studi Penggunaan Proporsi Tepung (Sorghum Ketan Dengan Beras Ketan) Dan Tingkat Kepekatan Santan Yang Berbeda Terhadap Kualitas Kue Semprong. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1), Pp. 1–11
- Hermansyah, M., Pratikno., Soenoko, R., dan Setyanto, N.W. 2013. *Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Produksi Maltosa Dengan Pendekatan Good Manufacturing Practice (GMP)*. *Jemis*. Vol.1(1): 14-20 [Mediaindonesia.com](http://mediaindonesia.com). 2018. Nippon Indosari Bangun 2 Pabrik Roti. <https://mediaindonesia.com/read/detail/160325-nippon-indosaribangun-2-pabrik-roti.html> (diakses tanggal 30 Oktober 2021)
- Hidayat, N., Nurika, I., Purwningsih, I., & Eva, N.W. (2012). A study of consumers' acceptance of Instant Tiwul and its financial analysis. *Journal Agric Food Tech* 2(12) : 178-183.
- Irham. 2014. *Pengolahan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Sebagai Tepung Alternatif Selain Tepung Terigu*. Fakultas Pertanian. Universitas Muhammadiyah Makassar
- Irzam, F. N. 2014. Pengaruh Pergantian Air dan Penggunaan NaHCO₃ dalam Perendaman Ubi Kayu Iris (*Manihot Esculenta* Crantz) terhadap Kadar Sianida pada Pengolahan Tepung Ubi Kayu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 2 (4) : 188-199.
- Junais, I., Brasit N. & Latief, R. 2010. Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT. Bogatama Marinusa. Unhas.
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. (Anonim). 2017. Tabel Komposisi Pangan Indonesia.
- Kusumaningrum, M., Kusrahayu, Mulyani, S. 2013. Pengaruh Berbagai *Filler* (Bahan Pengisi) Terhadap Kadar Air, Rendemen dan Sifat Organoleptik (Warna) *Chicken Nugget*. *Animal Agriculture Journal*, Vol. 2, No. 1: 370-376.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Singkong (Teori dan Praktek)*. Bogor. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB

- Masniah, Y. 2013. *Potensi ubi kayu sebagai pangan fungsional*. Dalam: Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi. Balai Tanaman Aneka Kacang dan Umbi (Balitkabi), Malang(ID), Jawa Timur, 22 Mei 2013.
- Mareta, T.D., dan S.A. Nur. 2015. Pengemasan Produk Sayuran dengan Bahan Kemasan Plastik pada Penyimpanan Suhu Ruang dan Suhu rendah. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, UGM, Vol. 7. (1) : Hal 26-40.
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. 2010. Pedoman Cara Produksi Yang Baik. Nomor:75/MIND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik GMP (*Good Manufacturing Practices*).
- Mukodiningsih, S. 2005. Pengendalian Mutu Pakan Documentation. Fakultas Peternakan universitas Diponegoro. Nurdin, Fatah. Pengendalian Mutu. Pusat Pengembangan Bahan Ajar Universitas Mercubuana
- Mulyono, W. 2009. *Proses Produksi Sirup Maltosa Dan Fruktosa*. Fakultas Pertanian. UNS
- Nielsen. S., Suzanne. 2017. *Food Analysis*. 5th edition. Springer International Publishing
- Pangarsa, Nugraha Ir. 2003. Teknik Pembuatan Tiwul Instan. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur, Laboraturium Diseminasi Wonocolo, Malang
- Purbani, D. 2000. Proses pembentukan kristalisasi garam. www.oo.cities.com/trisa ktig eo lo gy 84 / Garam.pdf. Diakses pada tanggal 10 Juni 2010.
- Prabawati, S. 2011. *Inovasi Pengolahan Singkong Meningkatkan Pendapatan dan Diversifikasi Pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. Edisi 4-10 Mei 2011 No. 3404 Tahun XLI.
- Prawirosentono, S. 2007. *Filosofi Baru Tentang Mutu Terpadu*. Edisi 2. Jakarta: Bumi Aksara.
- Purbani, D. 2000. Proses pembentukan kristalisasi garam. www.oo.cities.com/trisa ktig eo lo gy 84 / Garam.pdf. Diakses pada tanggal 10 Juni 2010.
- Purwanti, M., Jamaluddin P, J. P., & Kadirman, K. 2018. Penguapan Air Dan Penyusutan Irisan Ubi Kayu Selama Proses Pengeringan Menggunakan Mesin Cabinet Dryer. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3(2), 127. <https://doi.org/10.26858/jptp.v3i2.5524>
- Reksohadiprojo, Sukanto., Gitosudarmo, Indriyo., 2000. *Manajemen Produksi, Edisi keempat*. BPF. Yogyakarta.
- 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.

- Rukmini, H.S, Naufalin, R., & Agustia, F.C. 2015. *Formulasi Tiwul Instan Tinggi Protein*. Yogyakarta (ID): Plantaxia
- 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
- Rukmini, H.S, Naufalin, R., & Agustia, F.C. 2015. *Formulasi Tiwul Instan Tinggi Protein*. Yogyakarta (ID): Plantaxia.
- Siswono. 2005. Nutrisi Tidak Hanya Ada di Nasi. www.republika.co.id. (Diakses April 2015).
- Suhardi & Suhardjo. 2006. *Teknologi Produksi Tiwul Instan dari Tepung Ubi Kayu Komposit*. Jawa Timur : Balai Pengkajian Teknologi Pertanian
- Suismono, H., S., Widiowati. 2006. *Pembuatan tepung kasava*. Penerbit Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian
- Sukria, H. A. dan K. Rantan. 2009. *Sumber dan Ketersediaan Bahan Baku Pakan di Indonesia*. Bogor: IPB Press.
- Soewarno. 2000. *Hidrologi Operasional Jilid Kesatu*. PT.Citra Aditya Bakhti. Bandung. ISBN: 979-414-833-4
- Thaheer, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Tjiptono, F. 2000. *Strategi Pemasaran Edisi 3*. Yogyakarta: Penerbit Andi Offset
- Unger, C.,H. Skottman, P. Blomberg, M.S. Dilber, and O. Hovatta 2008. *Good Manufacturing Practice and clinical- grade human ebryonic stem cell lines*. *J. Human Molecular Genetics*. 17 (1): 48-53.
- Wibowo, I. T. 2009. Produksi Polisakarida Ekstraseluler oleh *Acetobacter xylinum* pada Medium Cair Ekstrak Onggok untuk Produksi Nata de cassava. *Skripsi*. Fakultas Biologi, Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Widyastuti, E. 2012. *Karakteristik Umbi-Umbian*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.
- Winarno, F.G. 2011. *GMP Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M-Brio Press.
- Yance, M. 2010. *Uji Kinerja Mesin Pembuat Butiran Tiwul Instan*. Fakultas Pertanian. Universitas Bandar Lampung
- Yulianto, A. dan Nurcholis, 2015. Penerapan Standard Hygienes dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departemen. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 6(2) : 31-39