

DAFTAR PUSTAKA

- Afrozi, S. (2018). Hubungan Optimalisasi Suhu dan Waktu Penggorengan pada Mesin *Vacuum Frying* Terhadap Peningkatan Kualitas Keripik Pisang Kepok. *J-Proteksion: Jurnal Kajian Ilmiah Dan Teknologi Teknik Mesin*, 2(2), 43-52.
- Agustina, L. (2018). Upaya Peningkatan Penerapan Sanitasi pada Industri Pangan Skala Kecil. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 43(3), 246-254.
- Ambarita, M. D. Y., Bayu, E. S., & Setiado, H. (2015). Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang. *Jurnal Agroteknologi*, 4(1): 1911-1924.
- Amiarsi, D., & Mulyawanti, I. (2013). Pengaruh Metode Pembekuan terhadap Karakteristik Irisan Buah Mangga Beku selama Penyimpanan.
- Arifki, H. H., & Barliana, M. I. (2018). Karakteristik dan Manfaat Tumbuhan Pisang Di Indonesia: Review Artikel. *Farmaka*, 16(3): 196-203.
- Arinta, F. K., Pranata, F. S., & Swasti, Y. R. (2021). Potensi Daging Buah Pisang dan Kulit Pisang (*Musaceae*) untuk Peningkatan Kualitas Roti dan Kue. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 12(2), 185-196.
- Aryani, T., Mu'awanah, I. A. U., & Widyantara, A. B. (2020). Kajian Ftokimia dan Proksimat Tepung Kulit Pisang *Musa Sapientum* dan Uji Organoleptik pada Donat. *Gizi Indonesia*, 43(1), 1–10.
- Ashari, A. (2020). Analisis Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedures* (SSOP) pada Proses Produksi Steak Tuna Sirip Kuning (*Thunnus albacares*) Beku (Studi Kasus CV. Prima Indo Tuna Makassar). Pangkep: Politeknik Pertanian Negeri Pangkep.
- Astrilia, W. (2017). Faktor-Faktor yang Mempengaruhi *Personal Hygiene* Penjamah Makanan di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit Islam Siti Aisyah Madiun. Madiun: STIKES Bhakti Husada Mulia.
- Bimantara, A. P., & Triastuti, R. J. (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*, 7(3), 111-119.

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. (1996). SNI 01-4315-1996. Keripik. Pisang. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cahyana, Y. (2019). Introduksi Produk Olahan Berbasis Pisang Pada Unit Usaha Pengolahan Pangan Di Desa Cileunyi Kulon Kabupaten Bandung. *Dharmakarya*, 8(3), 194-199.
- Djuwendah, E., & Karyani, T. (2020). penyuluhan Inovasi Produk dan Pemasaran Industri Kecil Pangan di Desa Gunung Manik Tanjungsari Sumedang. *Dharmakarya*, 9(4), 235-240.
- Estiasih, T. (2016). *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fadhila, M. F., N. E. Wahyuningsih, & Y. Hanani D. (2015). Hubungan Hygiene Sanitasi Dengan Kualitas Bakteriologis Pada Alat Makan Pedagang di Wilayah Sekitar Kampus UNDIP Tembalang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 3(3): 769-776.
- Farrah & Agustin, E. (2018). Penerapan SOP *Hygiene* dan Sanitasi Teknik Pengolahan Makanan di Kitchen Restaurant Burger King Jakarta. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 4(1), 49-59.
- Gandy, J.W. (2014). *Gizi dan Dietetika Edisi 2*. EGC. Jakarta.
- Gunawan, D. H., & Salim, R. (2018). Inovasi Olahan Pangan dari Pisang di Desa Sui. Batang Kalimantan Barat. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2): 176-179.
- Habibi, N. A., Fathia, S., & Utami, C. T. (2019). Perubahan karakteristik bahan pangan pada keripik buah dengan metode freeze drying. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 5(2), 67-76.
- Hapsari, L., & Lestari, D. A. (2016). Fruit Characteristic and Nutrient Values of Four Indonesian Banana Cultivars (*Musa spp.*) at Different Genomic Groups. *Journal of Agricultural Science*, 38(3), 303-311.
- Haryanto, D., Nawansih, O., & Nurainy, F. (2013). Penyusunan Draft *Standard Operating Procedure* (SOP) Pengolahan Keripik Pisang (Studi Kasus di Salah Satu Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Bandar Lampung). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 18(2), 132-143.
- Hidayati, S. N., & Syauqy, A. (2015). Pengaruh Pemberian Pisang Kepok (*Musa Paradisiacal Forma Typical*) terhadap Kadar Kolesterol Total Tikus Sprague Dawley Pra Sindrom Metabolik. *Journal of Nutrition College*, 4(4), 499-507.
- Indraswati, D. (2016). Kontaminasi Makanan. Ponorogo: Forum Ilmiah kesehatan.

- Indriani, V., Apriantini, A., & Suryati, T. (2021). Penerapan GMP dan SSOP dalam Proses Produksi Rendang Daging di Produsen Rendang Istana Rendang Jambak. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 9(3), 127-137.
- Ismail, N. & Zainuddin, M. (2018). Hukum dan Fenomena Ketenagakerjaan. *Jurnal Pekerja Sosial*, 1(3): 166-182.
- Jami'ah, S. R., Ifaya, M., Pusmarani, J., & Nurhikma, E. (2018). Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Metanol Kulit Pisang Raja (*Musa paradisiaca sapientum*) dengan Metode DPPH (2, 2-difenil-1-pikrilhidrazil). *Jurnal Mandala Pharmacon Indonesia*, 4(1), 33-38.
- Kamsiati, E. (2010). Peluang Pengembangan Teknologi Pengolahan Keripik Buah dengan Menggunakan Penggoreng Vakum. *Jurnal Litbang Pertanian*, 29(2), 73-77.
- Kasrina, K. (2013). Pisang Buah (*Musa Spp*): Keragaman dan Etnobotaninya pada Masyarakat di Desa Sri Kuncoro Kecamatan Pondok Kelapa Kabupaten Bengkulu Tengah. *Prosiding SEMIRATA 2013*, 1(1): 33-40.
- Koswara, S. (2019). Peningkatan Nilai Tambah Usaha Olahan Keripik Pisang di Desa Tenajar, Kabupaten Indramayu, Jawa Barat. *Agrokreatif: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 5(3), 251-257.
- Lestari, O. A., & Dewi, Y. S. K. (2017). Transfer Teknologi Pengolahan Buah Mrenjadi Produk Keripik dan Permen Jelly. *Jurnal Inovasi Ilmu Pengetahuan, Teknologi, dan Seni*, 21(1), 85-95.
- Makarawung, V., Pangemanan, P. A., & Pakasi, C. B. (2017). Analisis Nilai Tambah Buah Pisang Menjadi Keripik Pisang pada Industri Rumah Tangga di Desa Dimembe Kecamatan Dimembe. *Agri-Sosioekonomi: Jurnal Ilmiah Sosial Ekonomi Pertanian*, 13(2A), 83-90.
- Moniharapon, E., Picauly, P., & Lelmalaya, L. (2018). Kajian Sifat Kimia dan Organoleptik Brownies Pisang Tongka Langit. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 60-63.
- Neksen, A., Wahud, M., & Handayani, S. (2021). Pengaruh Beban Kerja dan Jam Kerja Terhadap Kinerja Karyawan pada PT Grup Global Sumatera. *Jurnal Nasional Manajemen Pemasaran & SDM*, 2(2): 105-112.

- Noviardi, H., Masaenah, E., & Indraswari, K. (2020). Antioxidant and Sun Protection Factor Potency of Ambon Banana White (*Musa Acuminata* Aaa) Peel Extract. *Jurnal Ilmiah Farmako Bahari Harry Noviardi*, 11(2): 180-188.
- Nofrianti, R. (2013). Metode *Freeze Drying* Bikin Keripik Makin *Crunchy*. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 2(1), 1.
- Nurhalimah, R., Kundera, I. N., & Tureni, D. (2019). Uji Kandungan Karbohidrat Pada Buah Pisang Kultivar Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Pada Tingkat Kematangan dan Olahan yang Berbeda. *Journal of Biology Science and Education*, 7(2), 463-468.
- Nurhayati, Tatiek, & Darwansyah, Ahmad. (2013). Peran Struktur Organisasi dan Sistem Remunerasi dalam Meningkatkan Kinerja. *Ekobis*, 14(2): 1-16.
- Nurhayati, N., Tamtarini, T., Jayus, J., Ruriani, E., & Hidayati, L. N. (2014). Sifat-Sifat Prebiotik Ripe Banana Chip (RBC) *Musa Sinensis*. *Jurnal Agroteknologi*, 8(01), 94-100.
- Pamukti, K. B., & Juwitangingtyas, T. (2021). Evaluasi penerapan prinsip-prinsip sanitasi industri dan higiene karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 45-56.
- Perdana, W. W. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience*, 8(2), 231-267.
- Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*).
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan.
- Prastowo, Ichwan. (2014). *Hotel Hygiene dan Sanitation*. Yogyakarta: Deepublish.
- Pratiwi, I. Y., & Krisbianto, O. (2019). Kandungan Gizi, Beta Karoten dan Antioksidan pada Tepung Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum* L.). *Agritech*, 39(1), 48-53.
- Rahma & Aulia. (2022). Penambahan Gula Pasir dengan Konsentrasi Berbeda pada Pembuatan Selai Nanas. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 8(2), 259-266.

- Rahmadiyah, N. H., & Marwanti, M. (2018). Penerapan Higiene Sanitasi di Warung Makan Pasar Ngasem sebagai Penunjang Wisata Kuliner Kota Yogyakarta. *Journal of Culinary Education and Technology*, 7(5): 1-9.
- Sad, A. A., Hoque, M. M., & Zzaman, W. (2018). Physicochemical and Antioxidant Properties of Banana Varieties and Sensorial Evaluation of Jelly Prepared from Those Varieties Available in Sylhet Region. *International Journal of Food Studies*, 7(2): 89-97.
- Sari, M. D. P. (2022). *Implementasi Quality Control Pada Produksi Krip-Krip Banana Crunch di PT Dua Kelinci*. Laporan Magang. Yogyakarta: Universitas Islam Indonesia.
- Setiarto, R. Haryo Bimo. 2020. *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene dan Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: Guepedia.
- Shian, T. E., & Abdullah, A. (2012). Antioxidant Properties of Three Banana Cultivars (Musa acuminata 'Berangan', 'Mas' and 'Raja') Extracts. *Sains Malaysiana*, 41(3), 319-324.
- Toledo, T. T., Nogueira, S. B., Cordenunsi, B. R., Gozzo, F. C., Pilau, E. J., Lajolo, F. M., & do Nascimento, J. R. O. (2012). Proteomic Analysis of Banana Fruit Reveals Proteins that are Differentially Accumulated During Ripening. *Postharvest Biology and Technology*, 70, 51-58.
- Trihaditia, R., & Zaenudin, M. (2022). Optimasi Karakteristik Uji Organoleptik Pangan Fungsional Es Krim dengan Penambahan Kulit Pisang Ambon (Musa acuminata) dan Bekatul Beras Putih (Oryza sativa L). *Jurnal Agroscience*, 12(1), 91-101.
- Trisnaputri, A. (2018). Production Banana Glucose Syrup with The α -amylase Supplementation. *International Journal of Applied Biology*, 2(1), 61-65.
- Tunick, M. H., Onwulata, C. I., Thomas, A. E., Phillips, J. G., Mukhopadhyay, S., Sheen, S., ... & Cooke, P. H. (2013). Critical Evaluation of Crispy and Crunchy Textures: A review. *International Journal of Food Properties*, 16(5), 949-963.
- Undang Undang Nomor 7 Tahun 1996 tentang Pangan.
- Utama, R. E., Jaharuddin, N. A. G., & Priharta, A. (2019). *Operasi Manajemen*. Jakarta: Universitas Muhammadiyah Jakarta Press.
- Van der Sman, R. G. M. (2020). Impact of Processing Factors on Quality of Frozen Vegetables and Fruits. *Food Engineering Reviews*, 12, 399-420.

- Wardani, Y. F. K., & Sutopo, U. (2022). Pemanfaatan Buah Pisang Menjadi Olahan keripik Manis Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual. *PRODIMAS: Prosiding Pengabdian Masyarakat*, 1, 436-452.
- Wuladari, R., Yogha, S., & Patriasih, R. (2017). Pembiasaan Perilaku Personal Hygiene Oleh Ibu Kepada Balita (Usia 3-5 Tahun) Di Kelurahan Derwati. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 4(1): 66-74.
- Yuazadam, N. Z. (2018). Fasilitas Sanitasi dan Personal Higiene Karyawan Kantin Dharma Wanita Persatuan Universitas Airlangga. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 10(2), 175–180.