

## 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.
- Al Haq. Z., Antara. N. S., Hartiati. A. (2015). Perancangan Tata Letak Ulang (*Relayout*) Pabrik Terhadap Tingkat Produksi Produk Bakso Ayam (Studi Kasus Pada Pabrik Bakso UD. Supra Dinasty Denpasar). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri*. 3(2): 80-91.
- Ariani, D., Yanti, S., & Saputri, D. S. (2017). Studi Kualitatif Dan Kuantitatif Minyak Goreng yang Digunakan Oleh Penjual Gorengan di Kota Sumbawa. *Jurnal Tambora*, 2(3).
- Arifin, N. B., & Istiqlaliyah, H. (2021). Analisa Variasi Kecepatan Putar dan Tekanan Vakum Terhadap Tingkat Kerusakan Keripik Pada Mesin *Spinner*. In *Prosiding SEMNAS INOTEK (Seminar Nasional Inovasi Teknologi)* (Vol. 5, No. 2, pp. 042-047).
- Dewanti, R. & Hariyadi. (2013). *Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). Pendekatan Sistematis Pengendalian Keamanan Pangan*. Jakarta: Dian Rakyat
- Gardjito, M dan Swasti, Y. R. (2014). *Fisiologi Pascapanen Buah dan Sayur*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hariyadi, P., (2014). Desain saniter untuk mesin dan peralatan industri pangan, *Food Review Indonesia*, IX (1): 34-39
- 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.
- Heizer, J., & Render, B. (2015). *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan*, edisi 11. Jakarta : Salemba Empat.
- Herminingsih, H. (2017). Penerapan Inovasi Teknologi Mesin Penggorengan Vakum dan Pelatihan Olahan Kripik Buah di Kelompok Usaha Bersama (KUB) Ayu di Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 17(2).

- Hernawati, D., & Jirana, J. (2018). Analisis Asam Lemak Bebas dan Kolesterol pada Minyak Kelapa Hasil Fermentasi. *SAINTIFIK*, 4(2), 194-199.
- Ismail, N dan Zainuddin, M. (2018). Hukum dan Fenomena Ketenagakerjaan. *Jurnal Pekerja Sosial*. 1(3): 166-182.
- Jufrizen, J. & Hadi, F. P (2021). Pengaruh fasilitas kerja dan disiplin kerja terhadap kinerja karyawan melalui motivasi kerja. *Jurnal Manajemen Unsera*, 7(1)
- Karouw, S., & Indrawanto, C. (2015). Perubahan Mutu Minyak Kelapa dan Minyak Sawit Selama Penggorengan. *Buletin Palma* 16 (1):1-7
- Karouw, S., Suparmo, P. Hastuti. dan T. Utami. (2013). Sintesis Ester Metil Rantai Medium dr Minyak Kelapa dgn Cara Metanolisis Kimiawi. *Agritech* 33(2)
- Kurnianto, B. T., Lestari, M. D., & Dewi, E. (2023). Metode Pemasaran Pisang Raja (*Musa Paradisiaca L*) Menjadi Olahan Nuget Melalui Media Online. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(1), 30-36.
- Lestari, B.P. (2019). Karakteristik Fisik dan Sensoris Cendol Instan dgn Penambahan Cincau Hijau (*Cyclea barbata L.*). *J. Pend Kimia*, 3(1): 65-80.
- Mahmud, H., & Kasim, H. (2020). Program Kemitraan Masyarakat Pengolahan Keripik Pisang Di Kecamatan Tidore Kota Tidore Kepulauan. In *Seminar Nasional Hasil Penelitian & Pengmas (SNP2M)* (Vol. 5, No.1, pp. 272-277).
- Mukhooyaroh & Hakim, L. (2020). Etnobotani Pemanfaatan Pisang Lokal (*Musa spp.*) di Desa Srigonco, Kab. Malang. *J. of Tropical Biology*, 8(1), 43-53.
- Neksen, A., Wahud, M., dan Handayani, S. (2021). Pengaruh Beban dan Jam Kerja Terhadap Kinerja Karyawan PT. GGS. *J. Nasional Manajemen* 2(2):
- Nurhayati, Tatiek dan Darwansyah, Ahmad. (2013). Peran Struktur Organisasi dan Sistem Remunerasi dalam Meningkatkan Kinerja. *Ekobis*. 14(2): 1-16.
- Pal, M., Gebregabiher, W., & Singh, R. K. (2016). *The Role of Hazard Analysis Critical Control Point In Food Safety*. *Beverage & Food world*, 43(4), 33-35.
- Perdana, W.W. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Agroscience*, 8(2) : 231-267.
- Prayogi, S. & N. Sofiyanti, (2016). Karakteristik Morfologi dan Uji Kandungan Nutrisi Pisang Batu (*Musa balbisiana Colla*) di Kab. Kuantan Singingi,"8 (2)
- Probojati, R. T., Wahyudi, D., & Hapsari, L. (2019). *Clustering Analysis and Genome Inference Of Pisang Raja Local Cultivars (Musa Spp.) From Java Island by Random Amplified Polymorphic DNA (RAPD) Marker*. *Journal of Tropical Biodiversity and Biotechnology*, 4(2), 42-53.

- Pujianto, T dan Putri. (2020). Gambaran Sanitasi Peralatan Pengolahan Gethuk Pisang” X” di Desa Kepung Kabupaten Kediri. *Sanitasi: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 12(1), 29-33.
- Rahmadi, I., Nasution, S., Mareta, D. T., Permana, L., Talitha, Z. A., Saputri, A., & Nurdin, S. U. (2021). Nilai Mutu Keripik Buah Hasil Penggorengan Vakum. *Jurnal Standardisasi*, 23(3), 303-312.
- Rahmanto, D. E., & Daniyati, R. (2017). Pelatihan dan Pendampingan Produksi Keripik Buah Pisang Masak Menggunakan *Vacuum Frying* di SMK Sunan Klijogo Kecamatan Randuagung Kabupaten Lumajang. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(1), 16-21.
- Sabahannur, S. S., & Zulfikar, Z. (2021). Analisis Pengaruh Pra-Perlakuan (CaCl<sub>2</sub> dan Pembekuan) terhadap Kualitas Keripik Salak Goreng Vakum. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 10(4), 107-118.
- Soman, R., & Raman, M. (2016). HACCP *System–Hazard Analysis and Assessment, Based On ISO 22000: 2005 Methodology*. *Food control*, 69, 191-195.
- Sucianti, G. A., Ulfa, R., & Setyawan, B. (2021). Proses Pembuatan Kripik Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) di CV. Sari Agung Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 3(1), 27-30.
- Susanti, A., Yuliana, A. I., & Arfa'i, I. (2020). Pengaruh Jenis Kemasan Dan Masa Simpan Terhadap Karakteristik Keripik Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.). *Exact Papers in Compilation (EPiC)*, 2(1), 199-204.
- Sutowijoyo, D., & Widodo, W. D. (2014). Kriteria Kematangan Pascapanen Pisang Raja Bulu dan Pisang Kepok. *Dalam* J.G. Kartika, W.B. Suwarno, S.W. Ardhie, C.P.E. Sanura, F.N. Fitriana, Editor. *Membangun Sistem baru Agribisnis Hortikultura Indonesia pada Era Pasar Global*. Seminar Ilmiah Perhimpunan Hortikultura Indonesia (PERHORTI). Bogor. 9 Oktober 2013.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2018. SNI 8370:2018. Syarat Mutu dan Cara Uji Keripik Buah. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-4315-1996. Syarat Mutu dan Cara Uji Keripik Pisang. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta

- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI CAC/RCP 1:2011. Rekomendasi Nasional Kode Praktis – Prinsip Umum Higiene Pangan. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta
- Thoriq, A., Herwanto, T., & Ciptaningtyas, D. (2018). Modifikasi mesin peniris minyak dan kelayakan finansial produksi keripik bayam. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung (Journal of Agricultural Engineering)*, 7(2), 63-71.
- Triyanto E., B.W.H.E. Prasetyono, dan S. Mukodiningsih. (2013). Pengaruh Bahan Pengemas dan Lama Simpan terhadap Kualitas Fisik dan Kimia Wafer Pakan komplit Berbasis limbah Agroindustri. *Animal Agriculture Journal*, 2. (1): 400- 409.
- Tumbel, N. dan S. Manurung. (2017). Pengaruh Suhu dan Waktu Penggorengan Terhadap Mutu Keripik Nanas Menggunakan Penggoreng Vakum. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* 9: 9-22.
- Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 Tentang Ketenagakerjaan
- Yuniarti, Rahmi dkk. (2015). Penerapan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Proses Pembuatan Keripik Tempe. *Jurnal Ilmiah Teknik Industr*, Volume 14 Nomor 1