

DAFTAR PUSTAKA

- Amin, M. Z., Nugroho, L. P. E., & Nurjanah. (2018). Kajian Penerapan GMP dan SSOP Pengolahan Ikan Teri Nasi Setengah Kering di Kabupaten Tuban. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 21(3): 406–413.
- Amiria Y, S., & Rozi, A. (2022). Penerapan *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) pada Proses Pembekuan Ikan Kakaktua (*Stanis frenalis*) di PT. Perikanan Indonesia Unit Pengolahan Ikan Kabupaten Simeulue. *Jurnal Perikanan Tropis*, 9(1): 21–35.
- Anggraeni D, Nurjanah N, Asmara DA, Hidayat T. (2019). Kelayakan Industri Pengolahan Ikan dan Mutu Produk UMKM Pindang Tongkol di Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(1): 14–23.
- Ardhanawinata, A., Irawan, I., Pagoray, H., Fitriyana, Pamungkas, B. F., & Zuraida, I. (2023). Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) pada Proses Pembuatan Amplang di BDS Snack, Balikpapan, Kalimantan Timur. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 11(1): 18–24.
- Aryanta, I. W. (2019). Bawang Merah dan Manfaatnya Bagi Kesehatan. *E-Jurnal Wudya Kesehatan*.
- Astawan, M., Nurwitri, C.C., Suliantari, Rochim, D. A. (2015). Kombinasi Kemasan Vakum dan Penyimpanan Dingin untuk Memperpanjang Umur Simpan Tempe Bacem. *Jurnal Pangan*, 24(2): 125-134.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2000). SNI 01-3556-2000. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2006). SNI 04-7182-2006. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2011). SNI CAC/ RCB 1: 2011. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. (2013). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No. 36 tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- [BPOM] Badan Pengawasan Obat dan Makanan RI. (2020). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan No.21 tahun 2020 Tentang Organisasi dan Tata Kerja Badan Pengawas Obat dan Makanan. Jakarta: Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Carvalho, F. P. (2017). Mining industri and sustainable development: Time for change. *Food and Energy Security*, 6(2), 61–77. .
- [Depkes RI] Departemen Kesehatan Republik Indonesia. (2014). Peraturan menteri kesehatan nomor 30 Tahun 2014 tentang standar pelayanan kefarmasian di puskesmas. Jakarta: Departemen kesehatan RI.
- Friska, Riana. Dkk. (2016). Dasar Boga. Universitas Negeri Medan.

- Fridiarty, L. (2016). *Pengetahuan Bahan Makanan*. Medan: Universitas Negeri Medan.
- Hakim, L. (2015). *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka, dan Wisata Kesehatan Kebugaran*. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Hariyadi P, A. Hartati. (2014). *Pembersihan, Sortasi, dan Grading. Satuan Operasi Industri Pangan: Tangerang Selatan*.
- Hartati, S. Y dan Balitro. (2013). Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri*. Vol 19 (2): 5-9.
- Hatijah, St., Husain, D. R, dan Sartini. (2014). Bioaktivitas Minyak Astiri Umbi Lapis Bawang Merah *Allium cepa* L. Lokal Asal Bima Terhadap Bakteri *Streptococcus mutans* Penyebab Karies Gigi. Universitas Hasanuddin pp. 1–8.
- Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., Setiawati, T. (2017). Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah Pada Pengolahan Makanan Indonesia. *Media Pendidikan, Gizi dan Kuliner* 6, 42–50.
- Indasah. (2017). *Kesehatan Lingkungan: Sanitasi, Kesehatan Lingkungan dan K3*. Deepublish: Yogyakarta.
- Indrawati, T., Novianto, I., Iswoyo, A., Fauzuddin, Y., & Rizqiawan, H. (2021). PPM Usaha Mikro Sambal Botolan Desa Mulung Gresik. *Prosiding Konferensi Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Dan Corporate Social Responsibility (PKM-CSR)*, 4, 1034–1039.
- Indriani, V., Apriantini, A., & Suryati, T. (2021). Penerapan GMP dan SSOP dalam Proses Produksi Rendang Daging di Produsen Rendang Jambak. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Perikanan*, 9(3): 127-137.
- Jafari, B., Amirreza, E., Babak, M.A. & Zarifeh, H. (2012). Antibacteria Activities of Lemon Grass Methanol Extract and Essence Pathogenic Bacteria. *Journal of American-Eurasian J. Agric and EnvironSci*, 12(8): 1042-1046.
- Jawa, T. (2016). Uji Daya Hambat Antibakteri Ekstrak Umbi Bawang Merah (*Allium ascalonicum* L.) Terhadap Pertumbuhan Bakteri Pembentuk Karies Gigi *Streptococcus mutans*. Universitas Sanata Dharma Yogyakarta.
- Kementerian Perindustrian RI. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 651/MPP/Kep/10/2004 Persyaratan Teknis Depot Air Minum Dan Perdagangannya*. Jakarta.
- Ketaren, S. (2012). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan 2012. Universitas Indonesia (UI-Press). Jakarta.
- Kirwan, M. J., Plant, S. and Strawbridge, J. W. (2011). *Plastiks in Food Packaging. Food and Beverage Packaging Technology*, 157-212.
- Lean, M.E.J. (2013). *Ilmu Pangan Gizi dan Kesehatan*. Terjemahan Nata Nilamsari dan Astri Fajriyah. Cetakan I. Pustaka Pelajar. Yogyakarta.

- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72.
- Mamonto, R. F., Rumondor, D. B. J., Rembet, G. D. G., Rotins, M.D. (2021). Pengaruh Pencincangan, Penggilingan, dan Pengirisan Daging Ayam Petelur Afkir Terhadap Daya Mengikat Air, Kadar Air, pH dan Organoleptik Ilabulo. *Zootec*, 41(2): 457–463.
- Maulana, K. D. (2017). Peningkatan Kualitas Garam Bledug Kuwu Melalui Proses. *Journal of Creativity Student*, 2: (1) 42-46.
- Maulinda, R.G. (2017). Modul Praktek Tata Boga 1. *Mise En Place*. Universitas Telkom. Bandung.
- McEvoy, B., & Rowan, N. J. (2019). Terminal sterilization of medical devices using vaporized hydrogen peroxide: a review of current methods and emerging opportunities. *Journal of Applied Microbiology*, 127(5), 1403–1420.
- Misna. (2016). Aktivitas Antibakteri Ekstrak Kulit Bawang Merah. *Journal of Pharmacy*, 139.
- Moulia, M. N. (2018). Antimikroba Ekstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 55-56.
- Munira. (2019). Uji Aktivitas Antibakteri Cabai Rawit Hijau Dan Cabai Rawit Merah (*Capsicum frutescens* L) Serta Kombinasinya Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*. *Jurnal Bioleuser*, 13.
- Ningsih, E. M. N., & Nugroho, Y. A. (2021). Panci Sterilisasi Untuk Peningkatan Mutu Minuman Herba Di Industri Rumah Tangga Kel. Bumiayu Kota Malang. *Jurnal Aplikasi Dan Inovasi Ipteks SOLIDARITAS*, 4(2):86-92.
- Noviadji, B. R. (2014). Desain Kemasan Tradisional Dalam Konteks Kekinian. *Jurnal Fakultas Desain*, 1(1): 10-21.
- Novianti, S., D., Sulistyani, & Darundiati, Y. H. (2017). Hubungan Antara Pengendalian Titik Kritis Pengolahan Terhadap Keberadaan Bakteri *E. coli* Pindang Ikan Layang di Desa Tasikagung Kabupaten Rembang. *Journal Kesehatan Masyarakat*.
- Okatama, R. (2016). Analisa Peleburan Limbah Plastik Jenis Polyethylene Terphtalate (PET) Menjadi Biji Plastik Melalui Pengujian Alat Pelebur Plastik. *Jurnal Teknik Mesin (JTM)*, 05(3): 20-24.
- PERMENKES RI. (2011). Pedoman Umum Penggunaan Antibiotik. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Prasetyani, L., Ibrahim, M. N. A., Jimmy, F. M., dan Afianto. (2022). Pembuatan Sistem Kontrol Otomatis pada Mesin Press Plastik Berbasis PLC di PT. Laksana Teknik Makmur. *Jurnal Fokus Elektroda*, 7(1): 7-12.
- Prianto, A. (2017). *Studi Evaluasi Pelaksanaan Praktik Kerja Industri di SMK Negeri 12 Bandung*. Tesis. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.

- Putrisila, A., & Sipahutar, Y. H. (2021). Kelayakan Dasar Pengolahan Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*) Nobashi Ebi di PT.Misaja Mitra, Pati-Jawa Tengah. *Jurnal Airaha*, 10(1): 10–23.
- Rauf (2013), Pemilihan Peralatan Yang Digunakan Dalam Pengolahan Pangan dengan Kemudahan Pembersihan. Bahan yang digunakan untuk peralatan pengolahan. Penerbit Karya Anda, Surabaya.
- Rifka. (2017). Tata Boga Dasar Untuk Pembelajaran SMK. Yogyakarta: INDOPUBLIKA.
- Ristyanti, E., & Masithah, E. D. (2021). Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) pada Proses Pembekuan Cuttlefish (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(1), 1–17.
- Rudiyanto, H. (2016). Kajian *Good Manufacturing Practices* dan Kualitas Mutu pada Wingko berdasarkan SNI-01-4311-1996. *J. Kes. Lingkungan*, 8(2):148-157.
- Rustandi, D. (2011). Produksi Mie. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri, Solo.
- Sahrudin, Putra, D. R., Octoricoento, J. S., Mujirudin, Ramza, H. (2018). Mesin Pengupas Bawang Mudah – Alih (*Portable Onion Peeler Machine*). *Seminar Nasional Teknoka*, 3(3): 43-49.
- Said, A. (2012). *Sanitasi Higiene Makanan & Keselamatan Kerja*. Jakarta (ID): PT Sinar Wadja Lestari.
- Sari, P., Dahlia, Desmelati. (2021). Pengaruh Jenis Kemasan Berbeda Terhadap Kualitas Petis Udang Rebon (*Acetes erythraeus*) Selama Penyimpanan Suhu Kamar. *Jurnal Online Mahasiswa*.
- Sasongko, E. B., Widyastuti, E., & Priyono, R. W. (2014). Kajian Kualitas Air dan Penggunaan Sumur Gali Oleh Masyarakat di Sekitar Sungai Kaliyasa Kabupaten Cilacap. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 12(2): 72-82.
- Triharjono, A., Probowati, B. D., Fakhry, M. (2013). Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedure* Kerupuk Amplang di UD Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Agrointek Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 7(2): 76-83.
- Winarno FG, Surono. 2004. Penerapan HACCP pada Industri Pangan. Bogor: MBrio-Press.
- Yuliantoro, N. (2017). Pembotolan Sauce Sekunder Guna Menjaga Kualitas Rasa, Warna, Aroma dan Tekstur. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 8(2), 1–6.