

DAFTAR PUSTAKA

- Anandika, D. D. 2011. Ekstrak Bawang Putih (*Allium sativum*) Menurunkan Jumlah Leukosit pada Mencit Model Sepsis akibat Paparan *Staphylococcus aureus*. Jurnal Hasil Penelitian Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret Surakarta. Vol 38 (No. 2), Hal 97.
- Aryanti, N. M. 2016. Fungsi Promosi Produk Pos Ekspres dalam Meningkatkan Minat Konsumen di Kota Bandung. Skripsi Universitas Pasundan.
- Astawan, M. 2003. Membuat Mie Dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Buchari, A. 2005. Manajemen Pemasaran dan Pemasaran Jasa. Cetakan 5. Bandung: CV Alfabeta
- Cahyadi, W. 2008. Analisa dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. Edisi ke-5. Bumi Aksara. Jakarta.
- Cakasana, N., Suprijanto, J., dan Sabdono, A. 2014. Aktivitas Antioksidan Kitosan yang Diproduksi dari Cangkang Kerang Simpson (*Amusium sp.*) dan Kerang Darah (*Anadara sp.*). Journal of Marine Research, 3 (4) : 395-404.
- Chandra, B. 2007. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran.
- Deliyanti, O. 2012. Manajemen Pemasaran Modern. Yogyakarta : Laks Bang Pressindo.
- Departemen Kesehatan RI. 2004. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 197/Menkes/SK/X/2004. tentang Standar Pelayanan Farmasi di Rumah Sakit. Jakarta
- Depkes RI. 2003. Manajemen Puskesmas. Jakarta: Depkes RI
- Depkes RI. 2013. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Direktorat Jenderal Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak
- Dinas Ketahanan Pangan. 2018. Pangan Olahan yang Baik. <https://www.bulelengkab.go.id>. Diakses pada tanggal 15 Februari 2020.

- Dosen Pendidikan.2020. Hygiene&Sanitasi. <https://www.dosenpendidikan.co.id>. Diakses pada tanggal 1 Februari 2021.
- Dura, 1997. Studi Komunitas Bivalvia di Daerah Interdal Pantai Krakal Gunung Kidul. Skripsi Fakultas Biologi. Universitas Atma Jaya. Yogyakarta. 8 hal.
- Fandy, T. dan G. Chandra. 2012. Service, Quality Satisfaction. Jogjakarta: Andi Offset.
- Fatimah, S. 2019. Eksperimen Pembuatan Stik Komposit Tepung Terigu dan Tepung Jagung (*Zea Mays*) dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa Oliefera*). Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik.
- Grace, M. R. 1997. Cassava Processing. Food And Agricultural Organization Of The United Nations. Rome.
- Hardilawati, L. W. 2020. Strategi Bertahan UMKM di Tengah Pandemi Covid-19. jurnal akuntansi dan ekonomika, 10(1), 89-98. Ilmiah. FMIPA. Universitas Sumatera Utara. Medan
- Hartati, N. D. 2001. Kajian Penggunaan Bilangan. Thiobarbituric Acid (TBA) Sebagai Indikator Peduga Umur Simpan Bumbu Masak Siap Pakai. Fakultas Teknologi. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Hasbi, M. L., & Muis, I. 2020. Segmentasi, Targeting dan Positioning Produk Neo Coffee dari Wings Food untuk Pasar Kota Bekasi. JURNAL MAHASISWA BINA INSANI, 5(1), 63-72.
- Hasma Laely Mustain. 2012. "Analisis Pengaruh Strategi Positioning Terhadap Keputusan Pembelian Pada Konsumen Starbuck Cofee Di Makasar". Skripsi Manajemen. Makasar. Perpustakaan Universitas Hasanudin. Jakarta.
- I Nyoman Sudiarta, I Made Trisna Semara. 2018. Sanitasi, Hygiene Dan Keselamatan Kerja. Jayapangus Press Books.
- Ibrahim, Y. 2003. Studi Kelayakan Bisnis. Rineka Cipta

- Jogiyanto, H.M., 2005, Analisa dan Desain Sistem Informasi: Pendekatan Terstruktur Teori dan Praktik Aplikasi Bisnis, ANDI, Yogyakarta.
- Kadariah, 1999. Kedelai, Kacang Hijau, Jagung, dan Ubi Ungu. Laporan Kerja Sama.
- Kemal, T. 2001. Teknologi Tepat Guna Agroindustri. Jakarta: Swadaya.
- Ketaren, S. 2005. Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Kinton, R., Ceserani, V., & Foskett, D. (2007). The Theory of Cathering. Great Britain : Hodder Arnold H&S
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. eBook Pangan. Semarang
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. eBook Pangan.
- Koswara, S. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. eBook Pangan.
- Kotler, P and Gary. 2012. Prinsip-Prinsip Pemasaran. Edisi 13. Jilid 1. Jakarta : Erlangga
- Kotler, P. 2009. Manajemen Pemasaran : Analisis, Perencanaan, Implementasi, dan. Kontrol. Jakarta : PT. Prehallindo.
- Kuijver, M. J., S.S Ingalsuo dan R.H. de Bruyne. 2015. Mollusca of the North Sea. [www. species-identification.org](http://www.species-identification.org). 13 Januari 2016. 1 hal.
- Kusnoputrando. 2005. Kesehatan Lingkungan. Jakarta : Departemen Kesehatan.
- Lavlinesia. 1995. Kajian Beberapa Faktor Pengembangan Volumetrik dan Kerenyahan Kerupuk Ikan [tesis]. Program Pasca Sarjana. InstitutPertanian Bogor. Bogor.
- Lobura, P. 2010. Pengawasan Mutu Pada Proses Pembekuan Fillet Tuna (*Thunnus Sp*) Bentuk Saku di PT. Tridaya Eramina Bahari Jakarta Utara. Karya Ilmiah. Karya ilmiah praktek akhir. Jurusan teknologi hasil perikanan Kementrian Kelautan Dan Perikanan Badan Pengembangan Sdm Kelautan Dan Perikanan Akademi Perikanan Sidoarjo. 79 halaman.

- Marlinah, L. 2020. Peluang dan Tantangan UMKM Dalam Upaya Memperkuat Perekonomian Nasional Tahun 2020 Ditengah Pandemi Covid 19. *Jurnal Ekonomi*, 22(2), 118-124.
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. 2010. Nomor: 75/MIND/PER/7/2010 TENTANG Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices). Jakarta.
- Muchtadi, T. R., 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 3-14.
- Muchtadi, T. R., 2008. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor. Bogor. Hal : 3-14.
- Muchtadi, Tien R. Dan Ayustaningwarno, F. 2010. Teknologi Proses Pengolahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Mudjajanto, E.S. dan L. N. Yulianti. 2004. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Munir, R, dan B. Fitanto. 2007. Pengembangan Ekonomi Lokal Partisipatif: Masalah, Kebijakan dan Panduan Pelaksanaan Kegiatan. LGSP. Jakarta.
- Mustaring, H. 2020. Pemanfaatan Kerang Hijau (*Pilsbryconcha exilis*) Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. 6 (2) : 151-162.
- Nirawan, I. G. N. 1992. Agar Kerupuk Lebih Berkualitas. Jawa Post. Surabaya.
- Niswari, A. P. 2004. Studi Morfometrik Kerang Hijau (*Perna viridis*, L.) di Perairan Cilincing, Jakarta Utara. Skripsi. Program Studi Ilmu Kelautan. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor. 6 hal.
- Notoatmodjo, S. 2007. Promosi Kesehatan dan Ilmu Perilaku. Jakarta : Rineka Cipta. Nurhayani; Deni Sunaryo. 2019. Strategi Pemasaran Kontemporer. Serang: CV. Penerbit Qiara Media.

- Novia, C. 2011. Kajian Kelayakan Teknis dan Finansial Produksi Sosis JamurTiram Putih (*Pleurotusostreatus*) Rasa Ikan Tongkol (*Euthynus aletrates*) Skala Industri Kecil. Jurnal Teknologi Pangan.
- Nurhayati, A. 2008. Sifat Kimia Kerupuk Goreng yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi dan Perubahan Bilangan TBA Selama Penyimpanan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak. FakultasPeternakan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nurhayati, A. 2008. Sifat Kimia Kerupuk Goreng Yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Dan Perubahan Bilangan Tba Selama Penyimpanan. Skripsi. Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Pemerintah Indonesia. 2003. Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 942/MENKES/SK/VII/2003. Tentang Pedoman Persyaratan Hygiene Sanitasi Makanan Jajananpp. 1–21
- Peraturan Menteri Kesehatan RI. 1976. Tentang Produksi dan Peredaran Makanan No. 329/Menkes/Per/XII/1976.
- Permenkes. 2011. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI Tahun 2011 tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Jasaboga. Jakarta.
- Pramudyo, Anung. 2013. Implementasi Kepemimpinan dalam Pencapaian Tujuan Organisasi. Jurnal Bisnis, Manajemen, dan Akuntansi, [S.I.],. ISSN 2252-5483.
- Pratiwi, F. 2013. Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Produk Pangan. Penerbit Trubus Agrisarana. Surabaya.
- Purnawijayanti, H. 2001. Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerjad dalam Penglahan Makanan. Jogyakarta: Kanisius.
- Purwiyatno H dan Ratih, D.H. 2009.Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan yang Aman. Jakarta :Dian Rakyat.

- Radiyah, T dan Augusto. 2003. TTG Pengolahan Pangan Tepung Tapioka. <http://www.ipteknet.id>. (2 Juli 2011).
- Rahmia, A. N. 2018 Analisis Mutu Nugget Ikan Pisang (*Casieo Crhysozon*) Dengan Penambahan Wortel. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian. Universitas Negeri Makassar. Vol. 4.
- Rangkuti, Freddy. 2014. Analisis SWOT: Teknik Membedah Kasus Bisnis. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Rejeki, S. 2015. Sanitasi, Higiene dan Keselamatan Kerja (K3). Bandung: Rekayasa Sains.
- Safitri, F. D. 2014. Modul Pembelajaran Sanitasi Hygiene & Keselamatan Kerja SMK Kelas X Tata Boga. Yogyakarta: Media Fakultas Teknik UNY.
- Saparinto, C. dan Hidayati, D. 2006. Bahan Tambahan Pangan. Kanisius. Yogyakarta.
- Setiawati, S. 2008. Proses Pembelajaran Dalam Pendidikan Kesehatan. Jakarta : Trans Info Media
- Setyobudiandi. 1977. Sumberdaya Hayati Moluska Kerang Mytilidae. Laboratorium Manajemen Sumberdaya Perikanan. Program Studi
- Sishadiyati, S., & Wahed, M. 2020. Pengembangan Ekonomi Lokal di Kawasan Pesisir Kecamatan Bulak Surabaya. *Dinamika Administrasi: Jurnal Ilmu Administrasi dan Manajemen*, 3(2).
- Sofyan, 2004. Stik Ikan. Skripsi Fakultas Teknik. UNNES.
- Subagiyo, H., and Widagdo, S. 2014. Diversity of Fisheries Resources and Fishing Gear Ownerships on Fishing Capture at Surabaya Coastal Waters Indonesia. *The International Journal Of Engineering And Science*, 3 (8) : 2319-1805
- Suliyanto. 2010. Studi Kelayakan Bisnis Pendekatan Praktis. Andi Offset. Yogyakarta.

- Sumantri, A. 2010. Kesehatan Lingkungan - Edisi Keempat. Kencana.
- Sunarto. 2004. Perilaku Organisasi. Yogyakarta : Grafika Indah.
- Sutrisno, K. 2009. Pengolahan Aneka Kerupuk. Ebook Pangan.
- Sutrisno, E. 2009. Manajemen Sumber Daya Manusia Edisi pertama. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Suyanti. 2006. Pembuatan Mie Dari Aneka Komposit Tepung Pisang. Penebar Swadaya.
- Suyanti. 2010. Membuat Mie Sehat : Bergizi dan Bebas Pengawet. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sya'diyah, Y. A. 2014. Pegaaruh Jumlah Kerang Hijau Terhadap Tingkat Kesukaan Kerupuk. Ejournal Boga. Universitas Negeri Surabaya, Volume 3, Hal 196-197
- Syah, D., Utama, S. dan Mahrus, Z. 2005. Manfaat dan Bahaya Bahan Tambahan Pangan. Himpunan Alumni Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Thaha, A. F. 2020. Dampak covid-19 terhadap UMKM di Indonesia. BRAND Jurnal Ilmiah Manajemen Pemasaran, 2(1), 147-153.
- Tri, S. 2018. Studi Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) Pada Kerang Kampak (*Atrina pectinata*) Hasil Tangkapan Nelayan Kenjeran, Surabaya. Skripsi thesis. Universitas Airlangga.
- Ubaidillah, M., 1997. Analisa Kadar Air Pada Bahan Tambahan Mie. Karya Ilmiah, FMIPA, USU. Medan.
- UPT Balai Informasi Teknologi LIPI. 2009. Pangan & Kesehatan. Jakarta
- Wibowo, D. H., & Arifin, Z. 2015. Analisis strategi pemasaran untuk meningkatkan daya saing UMKM (Studi pada Batik Diajeng Solo). Jurnal Administrasi Bisnis, 29(1), 59-66.
- Widyaningsih, T.B.dan E.S. Murtini, 2006. Alternatif Pengganti Formalin pada Produk Pangan. Trubus Agrisarana. Surabaya.

- Wijandi, S., B. Djatmiko, Y. Haryadi, D. Muchtadi, Setijahartini, H. Syarif dan Kusupiyanti. 1975. Pengolahan kerupuk di Sidoharjo. Kerjasama Aneka Industri dan Kerajinan dengan Departemen Teknologi Hasil Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Winarno, F. G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiriano, H. 1984. Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia Badan Penelitian dan Pengembangan Industri. Departemen Perindustrian. Jakarta.
- Yulia. 2016. 'Higiene Sanitasi Makanan, Minuman Dan Sarana Sanitasi Terhadap Angka Kuman Peralatan Makan Dan Minum Pada Kantin', Jurnal Vokasi Kesehatan, 2.1 (2016), 55–61.