

DAFTAR PUSTAKA

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2015). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 1 Tahun 2015 Tentang Kategori Pangan.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 5 Tahun 2018 Tentang Batas Maksimum Cemaran Logam Berat Dalam Pangan Olahan.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan.
- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor 11 Tahun 2019 Tentang Bahan Tambahan Pangan.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (2010). Garam Konsumsi Beryodium. Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (2011). Gula Kristal Rafinasi. Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (2018). Kerupuk Ikan, Udang dan Moluska Siap Makan. Badan Standardisasi Nasional.
- [BSN] Badan Standardisasi Nasional Indonesia. (2018). Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Badan Standardisasi Nasional.
- Anggriani, R. dewi, & Aryanto, H. (2017). Perancangan Desain Kemasan untuk Gallery Dahlia Sidoarjo. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa*, 05 (01), 71–78.
- Arief, U. M., Setyaningsih, D. N., & Purbawanto, S. (2017). Upaya Peningkatan Produksi dengan Menggunakan Alat Pengaduk Otomatis pada Usaha Donat Kentang di Semarang. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 9(1), 45–52.
- Asiah, N., & Djaeni, M. (2021). Konsep Dasar Proses Pengeringan Pangan (Nurenik (ed.); First). *AE Publishing*.
- Awangsih, W., & Juwitaningtyas, T. (2023). Penentuan Titik Kendali Kritis pada Proses Produksi *Chocolate Bar* di PT. Aneka Coklat Kakao, Bandar Lampung. *Jurnal Ilmiah Teknosains*, 9(1), 13–17.
- Bozkurt, S., Gorguc, A., Gencdag, E., Elmaz, F., Koc, M., & Yilmaz, F. (2023). Principles and Recent Applications of Vacuum Technology in the Processing of Dough-based Cereal Products: A Comprehensive Review. *Food Chemistry*, 403. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2022.134443>

- Codex Alimentarius Commission. (2020). General Principles of Food Hygiene. 2–35. CXC 1-1969. Rev 2020.
- Cartwright, L. M., & Latifah, D. (2017). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) sebagai Model Kendali dan Penjaminan Mutu Produksi Pangan*. *Invotec*, 6(2), 1–9.
- Chaiya, B., & Pongsawatmanit, R. (2011). Quality of Batter and Sponge Cake Prepared from Wheat-Tapioca Flour Blends. *Kasetsart Journal-Natural Science*, 45(2), 305–313.
- Citraresmi, A. D. P., & Putri, F. P. (2019). Penerapan *Hazard Analysis dan Critical Control Point (HACCP)* Pada Proses Produksi Wafer Roll. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(1), 1–14.
- Dhal, S., Anis, A., Shaikh, H. M., Alhamidi, A., & Kunal, P. (2023). Effect of Mixing Time on Properties of Whole Wheat Flour-Based Cookie Doughs and Cookies. <https://doi.org/10.3390/foods12050941>.
- Fahma, F., Astuti, R. D., Priadythama, I., & Damayanti, R. W. (2017). Perancangan Alat Pengolahan Karak Tradisional untuk Memperbaiki Kualitas. *Seminar Dan Konferensi Nasional IDEC*. Surakarta, 8-9 Mei 2017.
- Fauzi, L. A., Yutrisya, A., Rachmatiyah, N., & Sapanli, K. (2018). Analisis Penggunaan Air untuk Industri di Tangerang (*Water Use Analysis for Industry in Tangerang*). *Prosiding Seminar Nasional Hari Air Dunia 2018*. Palembang 20 Maret 2018.
- Febriana, I., & Prayogo. (2019). Penentuan CCP (*Critical Control Point*) pada Proses Pembekuan *Whole Round* Ikan Kerapu Macan (*Ephinephelus fuscoguttatus*) di PT. Alam Jaya Surabaya. *Journal of Marine and Coastal Science*, 8(2), 73–79.
- Febriyanti, F. A. (2019). Proses *Seasoning* pada Produksi *Snack Tic Tac* di PT. Dua Kelinci. <https://sipora.polije.ac.id/9882/> (Diakses 15 Februari 2023).
- Firdaus, A. J. A., Pramono, D., & Purnomo, W. (2020). Pengembangan Sistem Informasi UPT Kalibrasi Dinas Kesehatan Kabupaten Malang Berbasis Web. *Jurnal Sistem Informasi, Teknologi Informasi, dan Edukasi Sistem Informasi*, 1(1), 23–34. <https://doi.org/10.25126/justsi.v1i1.3>.
- Gao, X., Tong, J., Guo, L., Yu, L., Li, S., Yang, B., Wang, L., Liu, Y., Li, F., Guo, J., Zhai, S., Liu, C., Rehman, A., Farahnaky, A., Wang, P., Wang, Z., & Cao, X. (2020). Influence of Gluten and Starch Granules Interactions on Dough Mixing Properties in Wheat (*Triticum Aestivum L.*). *Food Hydrocolloids*, 106. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodhyd.2020.105885>
- Haryana, A., & Wicaksana, B. (2016). Gula Rafinasi VS Gula Rakyat di Pasar Konsumen. *Media Pusdiklat*, 5(3), 33-38.
- Ihromi, S., Marianah, & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek*, 5(1), 73. <https://doi.org/10.31764/agrotek.v5i1.271>.

- Irawan, C., Tiara, Nur, A., & Uthami, S. (2013). Pengurangan Kadar Asam Lemak Bebas (*Free Fatty Acid*) dan Warna dari Minyak Goreng Bekas dengan Proses Adsorpsi Menggunakan Campuran. *Konversi*, 2(2), 29–33.
- Irwan, J., Virginia, A., Gerti, D., Fidelia, J., Reynaldo, K., Nugroho, Y. W. A., & Kiyat, W. El. (2019). Penerapan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Produksi *Brownies* UMKM 3 Sekawan *Cake and Bakery*. *Jurnal Bakti Saintek: Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*, 3(1), 23. <https://doi.org/10.14421/jbs.1306>
- Jacob, M. Y. (2016). Pengaruh Kepemimpinan Transformasional, Motivasi Dan Kompensasi Finansial Terhadap Kepuasan Kerja Pegawai Negeri Sipil (PNS) pada Dinas Pekerjaan Umum Daerah Kabupaten Morowali. *E Jurnal Katalogis*, 4(8), 118–125.
- Jamaluddin, P. 2018. Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan. Edisi pertama. Makassar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.
- Kusuma, T. D., Indarto, T., Suseno, P., & Surjoseputro, S. (2013). Pengaruh Proporsi Tapioka dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Gizi*, 12(1), 17–28.
- Leonardo, C., Suraidi, & Tanudjya, H. (2019). Analisis Kalibrasi Pengukuran dan Ketidakpastian *Sound Level Meter*. *Jurnal Teknik Industri*, 8(1), 46–53.
- Liandani, W., & Zubaidah, E. (2015). Formulasi Pembuatan Mie Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mie Instan). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 3(1), 174–185.
- Marlina, L., & Ramdan, I. (2017). Identifikasi Kadar Asam Lemak Bebas pada Berbagai Jenis Minyak Nabati. *Jurnal TEDC*, 11(1), 53–59.
- Minah, F. N., Astuti, S., & Jimmy. (2015). Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu sebagai Bahan Pangan yang Sehat dan Bergizi. *Jurnal Industri Inovatif*, 5(2), 1–8.
- Muhandri, T., Rahmasari, G. N., Subarna, & Hariyadi, P. (2015). Model Laju Pengeringan *Spaghetti* Jagung Menggunakan *Tray Drier*. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 26(2), 171–178.
- Nasution, Z. A., & Limbong, H. P. (2018). Kajian Faktor-Faktor Penguatan Usaha Pengembangan UKM Makanan Ringan. *Jurnal Akuntansi dan Manajemen*, 29(924), 195–201.
- Nugraha, W. S., Subiyanto, S., & Wijaya, A. P. (2015). Penentuan Lokasi Potensial untuk Pengembangan Kawasan Industri Menggunakan Sistem Informasi Geografis di Kabupaten Boyolali. *Jurnal Geodesi Undip*, 4(1), 194–202.
- Nurmila, I. O., & Kusdiyantini, E. (2018). Analisis Cemaran *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella*. pada Makanan Ringan. *Berkala Bioteknologi*, 1(1), 6–11.
- 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. <https://doi.org/10.35194/agsci.v8i2.492>

- Pramesti, N., Widha Setyanto, N., & Yuniarti, R. (2013). Analisis Persyaratan Dasar dan Konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dengan Rekomendasi Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas (Studi Kasus: KUD Dau Malang). *Jurnal Rekayasa Dan Manajemen Sistem Industri*, 1(2), 286–298.
- Prasetyo, B. H., Rubiono, G., & Suryadhianto, U. (2020). Pengaruh Jumlah Sudu Pengaduk Terhadap Pola Pencampuran dan Konsumsi Daya Listrik pada Mixer Vertikal. *Jurnal V-Mac*, 5(1), 9–12.
- Pratiwi, N., Musannip, Z., Siregar, E., & Asnora, F. H. (2022). Sosialisasi Pembuatan Makanan Ringan Berbahan Dasar Kulit Lumpia di SMP Negeri 2 Sumberjo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 5(4), 1500–1505.
- PT FKS Food Sejahtera Tbk. (2022). Sejarah Perusahaan. <https://fksfs.co.id/> (Diakses 19 April 2023).
- Puteri, M. A., Zabina, M. P., & Triputra, E. (2022). Telaah Sistem Manajemen Pergudangan dalam Berbagai Metode *Inventory*. *SENSISTE Seminar Sains dan Teknologi Kelautan*. Gedung CSA Kampus Fakultas Teknik UNHAS Gowa 3 November 2022.
- Mbulu, P. B. C., & Permana, J. A. P. (2020). Rancang Bangun Mesin Pengering Menjes Gombal dengan Studi Kasus Pengaruh Variasi Waktu dan Temperatur. *Praxis*, 2(2), 197. <https://doi.org/10.24167/praxis.v2i2.2531>.
- Putri, A. (2021). Pengaruh Ketebalan dan Lama Pengeringan Terhadap Sifat Sensori, Fisik, dan Kimia Opak Tepung Ubi Kayu. Skripsi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Lampung, Universitas Lampung, Lampung.
- Putri, T. (2019). Keampuhan Air dan Minyak Kelapa bagi Kesehatan (S. Diana (ed.); Cetakan Pertama. LAKSANA.
- Rahmawati, F. (2013). Pengemasan dan Pelabelan. *Biomaterials*, 29(34), 4471–4480.
- Ramadhani, D. R. 2013. Perancangan dan Implementasi *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) *Plan* Produk Herbal *Capsule* (Studi Kasus di PT Liza Herbal Internasional, Kota Bogor). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rismana, E., & Nizar. (2014). Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan Menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku. *Chemistry Progress*, 7(1), 58–61.
- 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.

- Rois, E. L. H. (2016). Pengaruh Religiusitas, Norma Subyektif, dan *Perceived Behavioral Control* Terhadap Niat Membeli Produk Makanan Ringan Berlabel Halal (Studi Pada Mahasiswa Muslim Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Yogyakarta). Skripsi. Program Studi Pendidikan Ekonomi, Fakultas Ekonomi, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.
- Romansyah, M. A. (2015). Teknik Pembuatan Pakan Buatan Ikan Gurame (*Osphronemus gouramy*) di CV. Mentari Nusantara Desa Batokan Kecamatan Ngantru, Kabupaten Tulungagung, Provinsi Jawa Timur. Praktek Kerja Lapang. Program Studi Budidaya Perairan, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga. Surabaya.
- Rosyidi, M. R. (2018). Analisa Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Metode ARC, ARD, dan AAD di PT. XYZ. *Jurnal Teknik UNIPA*, 16(1), 82–95. <https://doi.org/10.36456/waktu.v16i1.1493>.
- Rozana, Hasbullah, R., & Muhandri, T. (2016). Respon Suhu pada Laju Pengeringan dan Mutu Manisan Mangga Kering (*Mangifera indica L.*). *JTEP Jurnal Keteknikan Pertanian*, 4(1), 59–66.
- Ruchdiansyah, D., Novidahlia, N., Amalia, L. (2016). Formulasi Kerupuk dengan Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*). *Jurnal Pertanian*, 7(2), 51-66.
- Sari, S. A., Putri, T. R., & AR, M. R. (2019). Effect of Dragon Fruit Juice Addition on Changes in Peroxide Numbers and Acid Numbers of Used Cooking Oil. *Indonesian Journal of Chemical Science and Technology (IJCST)*, 2(2), 136. <https://doi.org/10.24114/ijcst.v2i2.15449>.
- Setyoko, A. T., & Kristiningrum, E. (2019). Pengembangan Desain Sistem Keamanan Pangan Menggunakan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada UKM Produsen Nugget Ikan. *Jurnal Standardisasi*, 21(1), 1. <https://doi.org/10.31153/js.v21i1.723>.
- Setyowati, W. T., & Nisa, F. C. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu dan Penambahan *Baking Powder*). *J. Pangan Dan Agroindustri*, 2(3), 224–231.
- Susanti, D. Y., Karyadi, J. N. W., & Mariyam, S. (2016). Drying Characteristics of Crackers from Sorghum Using Tray Dryer in Different Drying Air Velocities. *Journal of Advanced Agricultural Technologies*, 3(4), 258–264. <https://doi.org/10.18178/joaat.3.4.258-264>.
- Syamsir, E., Hariyadi, P., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2012). Karakteristik Tapioka dari Lima Varietas Ubi Kayu (*Manihot utilisima Crantz*) Asal Lampung. *Jurnal Agroteknologi*, 5(1), 93–105.
- Talitha, T. (2022). Bahan Pembuat Tepung Terigu & Perbedaan Protein Tinggi, Sedang, Kecil. Gramedia Blog. <https://www.gramedia.com/best-seller/tepung-terigu/> (Diakses 22 April 2023).

- Tazi, I., & Suyono, S. (2016). Otentikasi dan Klasifikasi Berbagai Minyak Nabati dan Hewani Berbasis Penginderaan Hidung Elektronik Menggunakan Metode *Linear Discriminant Analysis (LDA)*. Proposal Penelitian Kompetitif dan Kolektif. Jurusan Fisika, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim. Malang.
- Wahyudi. (2013). Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar *Nata De Banana Peel* dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir. Naskah Publikasi. Program Studi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri (U. Press (ed.)). UB Press.
- Zulfahmi, A., Swastawati, F., & Romadhon, R. (2014). Pemanfaatan Daging ikan Tenggiri (*Scomberomorus Commersoni*) dengan Konsentrasi yang Berbeda pada Pembuatan Kerupuk Ikan. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 3(4), 133–139.