

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pengkajian Obat dan Makanan. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia HK.03.1.23.04.12.2206 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT).
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). (2010). Standar Nasional Indonesia. Nomor. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik. Jakarta
- Christina, H. (2011). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Terhadap Mutu Tiwul Sukun Instan Sebagai Salah Satu Kudapan Nusantara. *Skripsi*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Codex Alimentarius Commission. (2020). *Principle of Food Hygiene*. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Dirjen Kesehatan Masyarakat. (2018). *Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017*. Kementerian Kesehatan RI.
- Fotopoulos, C., Kafetzopoulos, D., & Gotzamani, K. (2011). Critical factors for effective implementation of the HACCP system: a Pareto analysis. *British Food Journal*, 113(5).
- Fure, H. (2013). Lokasi, keberagaman Produk, Harga, dan Kualitas Pelayanan Pengaruhnya Terhadap Minat Pembeli Pada Pasar Tradisional Bersehati Celaca. *Jurnal EMBA*, pp. 273-283.
- Hakim L. Program Kemitraan Masyarakat Kelompok Wanita Tani Desa Majalengka Banjarnegara yang Menerapkan Teknologi Diversifikasi Produk Olahan Singkong. (2019). *Jurnal Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat UNSIQ* 6(1):1–7.
- Hasan, V. (2012). Kajian Sifat Fisikokimia dan Indeks Glikemik Oyek dan Tiwul dari Ubi Garut, Suweg dan Singkong. *Tesis*. Lampung: FP Universitas Lampung.
- Hidayat B, Akmal S. (2015). Kajian Potensi Beras Siger (Tiwul Instan) Fortifikasi Sebagai Pangan Fungsional Study Of Potential Of Fortified “ Siger ” Rice (Instant “ Tiwul “) As A Functional Food. *Prosding Seminar Nasional Swasembada Pangan*; 473–9.
- Jin, S., Zhou, J., & Ye, J. (2008). *Adoption of HACCP system in the Chinese food industry: A comparative analysis*. *Food Control*, 19(8), 823-828.
- Koswara, Sutrisno. (2009). *Teknologi Pengolahan Singkong (Teori dan Praktek)*. Bogor. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. (2010). *Pedoman Cara Produksi Yang Baik*, Nomor:75/MIND/PER/7/2010 . Kementrian Peridustrian. Jakarta.

- Mulyono, W. (2009). *Proses Produksi Sirup Maltosa Dan Fruktosa*. Fakultas Pertanian. UNS.
- Mustafidah A. (2017). Pelatihan Pengolahan Makanan Tradisional Untuk Meningkatkan Potensi Kreasi Olahan Basah Singkong di Desa Gayamharjo Prambanan Sleman. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bidang Sains dan Teknologi*; 1(2):79–83.
- Ponda, H., Fatma, N. F., & Yusuf, A. (2020). Penerapan HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) Pada Produksi Suklat Mochacino dan Choco Granule di PT. Mayora Indah Tbk. *Heuristic*, 17(1), 1–10.
- Pratama, I. G. A. W. K. M. & Atmadja, A. T. (2020). Analisis Akuntabilitas dan Transparansi Pengelolaan Dana Pemirak Melalui Peranan Kearifan Budaya Lokal Pangentos Ayahan Adat (Studi Kasus Pada Desa Adat Padang Bulia Kecamatan Sukasada Kabupaten Buleleng). *JIMAT (Jurnal Ilmiah Mahasiswa Akuntansi)*, Volume 11(3), pp. 474-486.
- Rauf, Rusdin. (2013). *Sanitasi dan HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Republik Indonesia. 2003. Undang-Undang No 13 Tahun 2003 *Tentang Ketenagakerjaan*. Jakarta: Sekretariat Negara.
- Robbins, S. P., & Coulter, M. (2018). *Management*. London: Pearson.
- Rosida, D. F., CH, W., A, A. & FR, Z., 2013. Aktivitas Antioksidan Fraksi-Fraksi Model Dari Produk Reaksi Maillard. *Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan*.
- Rukmini, H.S, Naufalin, R., & Agustia, F.C. (2015). *Formulasi Tiwul Instan Tinggi Protein*. Yogyakarta (ID): Plantaxia.
- Surono, Ingrid Suryanti. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Sudarmaji. (2005). Analisis Bahaya dan Pengendalian Titik Kritis (Hazard Analysis Critical Control Point). *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1(2), 183–191.
- Suprpti. (2002). *Tepung Kasava Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Vela, A.R., Fernandes, J.M. (2003). Barrier for the developing and implementation of HACCP plans: result from a Spanish regional survey. *Food control*, 14, 333- 337.
- Wibowo, I. T. (2009). Produksi Polisakarida Ekstraseluler oleh *Acetobacter xylinum* pada Medium Cair Ekstrak Onggok untuk Produksi Nata de cassava. *Skripsi*. Fakultas Biologi, Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Widyastuti, E. (2012). *Karakteristik Umbi-Umbian*. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya Malang.
- Wignjosoebroto, S. (2009). *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.