

DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, T dan Francis, T. 2013. *Manajemen Pemasaran Cetakan II*. Jakarta : PT Raja Grafindo Persada.
- Achmad, T., Banun, D. P., dan Fakhry, M. 2013. *Evaluasi Sanitation Standard Operating Procedures Kerupuk Amplang Di Ud Sarina Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep*. Jurnal Agointek Volume 7, No. 2.
- Adams, M. dan Motarjemi, Y. 2003. *Dasar Dasar Keamanan Makanan untuk Petugas Kesehatan*. Jakarta : Buku Kedokteran EGC.
- Agustini, S. 2016. Penelitian Pengaruh Metode Pengeringan dan Ukuran Partikel Terhadap Mutu Teh Rosella. *Dinamika Penelitian BIPA*. 17 (29): 57-64.
- Anwar, Y. 2012. *Inspirasi Bisnis Minuman dan Snack*. Jakarta : PT. Agro Media Pustaka [BSN] Badan Standardisasi Nasional. 1995. SNI 01-3777-1995. Makaroni.
- Arisman. 2010. *Gizi dalam Daur Kehidupan Edisi 2*. Jakarta : EGC.
- Azwar, A. 2007. *Menjaga Mutu pelayanan Kesehatan*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Azwar, A. 2007. *Menjaga Mutu pelayanan Kesehatan*. Jakarta : Pustaka Sinar Harapan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2012. *Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta : Peraturan Kepala BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2020. *Pedoman Produksi Dan Distribusi Pangan Olahan Pada Masa Status Darurat Kesehatan Corona Virus Disease 2019 (Covid-19) Di Indonesia*. Jakarta : Badan Pengawas Obat dan Makanan RI.
- Budi. 2003. *Pengolahan Limbah Polipropilen Menjadi Bahan Bakar Cair Melalui Metode Pirolisis*. Jurnal Ristek Kimia vol. 5(2):158-164.
- Chandra, B. 2007. *Pengantar Kesehatan Lingkungan*. Jakarta : Penerbit Buku Kedokteran.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. *Higiene Sanitasi makanan dan Minuman*. Jakarta : Depkes RI.
- Depkes RI. 2013. *Riset Kesehatan Dasar*. Jakarta: Badan Penelitian dan pengembangan Kesehatan Kementrian Kesehatan RI.
- Fatmawati, S., Rosidi A, Handasari E. 2013. *Perilaku Higiene Pengolah Makanan berdasarkan Pengetahuan tentang Higiene Mengolah Makanan dalam penyelenggaraan Makanan di Pusat Pendidikan dan Latihan Olahraga Pelajar Jawa Tengah*. Jurnal Gizi Universitas Muhammadiyah Semarang, 2(2) 30-38.
- Heizer, Jay dan Render Barry. 2015. *Manajemen Operasi: Manajemen*

- Keberlangsungan dan Rantai Pasokan. edisi 11. Jakarta : Salemba Empat.
- Jumiarni, W dan Oom, K. 2017. Eksplorasi Jenis dan Pemanfaatan Tumbuhan Obat pada Masyarakat Suku Muna di Permukiman Kota Wuna. *Traditional Medicine Journal* Vol. 22(1) : 45-56.
- Kartika, D., Rahmawati, dan Diah Wulandari Rousdy. 2017. *Studi Analisis Perilaku Mencuci Tangan Terhadap Kepadatan Koloni Bakteri Sebelum dan Setelah Mencuci Tangan Pada Mahasiswa*. *Jurnal Protobiont* Vol. 6 (2): 1 - 7 1.
- Kasmir dan Jakfar. 2012. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta : Kencana.
- Kementrian Kesehatan RI. 2015. *Pembuatan Jamu Segar yang Baik dan Benar*. Jakarta : Direktorat Jenderal Bina Kefarmasian dan Alat Kesehatan.
- Koewara, S. 2011. *Produk Pasta, Beraneka Bentuk dan Rupa*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Krisnawati, I. 2014. *Minuman Mujarab Teh Herba*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kurniasih, Farapti, dan Sri Sumarmi. 2015. Analisis Higiene Sanitasi dan Keamanan Makanan Jajanan di Pasar Besar Kota Malang. *Jurnal Amerta Nutr*: 29-36.
- Kurniawan, L. 2017. *Membuat Makanan Ringan Makaroni Goreng Pedas*. Surabaya : Bina Aksara.
- Kusnaedi. 2010. *Mengolah Air Kotor untuk Air Minum*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Kusuma, H. 2009. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta : Andi.
- Mardiah, Arifah R., Reki W.A., dan Sawarni., 2015. *Budidaya dan Pengolahan Rosela Si Merah Segudang Manfaat*. Jakarta : PT Agromedia Pustaka.
- Marriott, N. G., dan Gravani, R. B. 2006. *Principles of Food Sanitation Fifth Edition*. New York : Departement of Food science Cornell University Ithaca.
- Marsanti, A. V., dan Widiarini, R. 2018. *Prinsip Higiene Sanitasi Makanan*. Ponorogo : Uwais Inspirasi Indonesia.
- Menteri Kesehatan RI. 2011. *Higiene Sanitasi Jasaboga*. Jakarta: Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011.
- Menteri Perindustrian RI. 2010. *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Jakarta: Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-IND/PER/7/2010.
- Mukaromah, Ummu, dkk. 2011. Kadar Vitamin C, Mutu Fisik, pH dan Mutu Organoleptik Sirup Rosella (*Hibiscus sabdariffa, L*) Berdasarkan Cara Ekstraksi. Surakarta: *Jurnal Pangan dan Gizi* Vol. 01 No. 01.
- Ningsih, R. 2014. Penyuluhan *hygiene* sanitasi makanan dan minuman, serta kualitas makanan yang dijual pedagang di lingkungan SDN kota Samarinda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat* Vol. 10 (1): 65.

- Paruntu, O. L dan Ranti, L, N. 2015. Analisis Kandungan Vitamin C, Mutu Organoleptik, Mutu Fisik dan Kimia Marmalede Bunga Rosella Merah (*Hibiscus sabdariffa* Linn) Pada Konsentrasi Gula Bervariasi. GIZIDO Vol 7 (2): 404-407.
- Prawirosentono, S. 2011. Manajemen Operasi Edisi Ke 5. Jakarta : Bumi Aksara.
- Purnawijayanti, H. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselematan Kerja Dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Purwiyatno, H dan Ratih, D.H. 2009. *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Ramlan, J dan Sumihardi. 2018. *Sanitasi Industri dan K3*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan dan HACCP*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., dan Warsono El Kiyat. 2018. *Penerapan Keamanan Dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan Umkm Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang*. Jurnal Agroteknologi Vol. 12 No. 02.
- Rismunandar, dan Paimin, F.B. 2011. Kayu manis budidaya dan pengolahan Edisi Revisi. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Satuhu, S. 2011. Penanganan dan Pengolahan Buah. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Tambunan, T. 2012. Usaha Mikro Kecil dan Menengah di Indonesia. Jakarta: LP3ES.
- Undang-Undang No 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM).
- Wicaksono, C.D.G, Crisviantoro. N, Kurnianto. B, Harismah. K. 2019. Kajian Pembuatan Permen Lunak Rosella Rendah Glukosa Dengan Ekstrak Daun Stevia. Seminar Nasional Pendidikan Biologi dan Saintek (SNPBS) ke-IV. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta. Hal 1-9.
- Widyati, R. 2002. *Higiene dan Sanitasi Umum dan Perhotelan*. Jakarta : PT Gramedia Widiasana Indonesia.
- Wijayanti, Titik. 2012. Perkembangan Usaha Kecil dan Menengah. Jakarta : Bumi Aksara.
- Yulianto, A dan Nurcholis. 2015. *Penerapan Standard Hygienes Dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Food & Beverage Departement Hom Platinum Hotel Yogyakarta*. Jurnal Khasanah Ilmu Volume 6 No 2.
- Yulianto, Hadi, W., dan Cahyo, J. N. 2020. *Hygiene, Sanitasi, dan K3*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Yulianto, S. 2016. Pengetahuan Masyarakat Tentang Asam Jawa Untuk Menyembuhkan Yogyakarta : Penerbit BPFE.