

DAFTAR PUSTAKA

- Adenugraha, S. ., Arinal, V., & Mulyana, D. I. (2022). Klasifikasi Kematangan Buah Pisang Ambon Menggunakan Metode KNN dan PCA Berdasarkan Citra RGB dan HSV. *Jurnal Media InformatikaBudidarma*, 6(1), 9–17. <https://doi.org/10.30865/mib.v6i1.3287>
- Adi, P., Mulyani, R., Manufacturing, G., & Gmp, P. (2023). Kajian Keamanan Pangan Pada Industri Pengolahan Susu Di Jawa Tengah Dengan Menggunakan Metode Good Manufacturing Practices (Gmp). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 33(3), 305–316. <https://doi.org/10.24961/j.tek.ind.pert.2023.33.3.305>
- Amalina, A. N. (2023). Pengaruh Lama Waktu Penggilingan Beras dan Jenis Ayakan terhadap Nilai Rendemen Tepung Beras. *Journal of Innovative Food Technology and Agricultural Product*, 01(01), 14–17. <https://doi.org/10.31316/jitap.vi.5767>
- Anandita, S. R., Indriyani, S., & Mahendri, W. (2021). Pengaruh Fasilitas Kerja Dan Komunikasi Terhadap Kinerja Karyawan (Studi Pada Cv. Zam - Zam Jombang). *Jurnal Inovasi Penelitian*, 3(2), 881–890. <https://doi.org/10.37301/jmubh.v16i2.19047>
- Aniezzahira, Khairunissa, Multri, H. D., Veronica, Fitriani, B. M., & Pratama, T. S. (2019). Evaluasi Sanitasi Pangan pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bojong Nangka, Kabupaten Tangerang. *VITKA Jurnal Manajemen Pariwisata*, 1(July), 5–12.
- Annisa, C., & Susilawati, S. (2022). Gambaran Sanitasi Lingkungan Terhadap Sarana Air Bersih dan Jamban Keluarga di Kelurahan Sukaraja. *PubHealth Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1(1), 85–90. <https://doi.org/10.56211/pubhealth.v1i1.46>
- Arifien, Y., Putra, R. P., Wibaningwati, D. B., Anasi, P. T., & Masnang, A. (2022). *Buku Pengantar Ilmu Pertanian* (Issue May). PT. Global Eksekutif Teknologi.
- Basri, M., Insani, M., Hermawan, R., Saputri, W., Karuniawati, M., Rahayu, R., Dewi, N. A., As'ari, R. A., Pradani, W., & Ramadhani, A. P. (2021). Pelatihan Pembuatan Keripik Pisang Dan Opak Mini Pelangi: Inovasi Produk Pemanfaatan Hasil Kebun Di Desa Mekar Sari. *Buguh: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 10–16. <https://doi.org/10.23960/buguh.v1n1.108>
- Bija, S., Luthfiyana, N., Ramadani, A., Irawati, H., Maslan, M., Rozi, A., & Burhanis, B. (2022). Penerapan Sanitation And Hygiene Dalam Proses Produksi Savory Crabs Di UKM Desa Kitara. *Marine Kreatif*, 6(2), 86. <https://doi.org/10.35308/jmk.v6i2.6546>
- Desey, H., Lihawa, F., & Dunggio, I. (2022). Strategi Pengelolaan Limbah Cair

Industri Kecil Menengah di Kabupaten Gorontalo Utara. *RADIAL: Jurnal Peradaban Sains, Rekayasa Dan Teknologi*, 10(1), 23–33.

Fahdhienie, F., & Santi, T. D. (2023). Pemberdayaan masyarakat sekolah melalui sosialisasi manfaat mengkonsumsi buah dan sayur di madrasah ibtidaiyah swasta aceh besar. *Jurnal Berkawan: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(1), 11–15. <https://journals2.ums.ac.id/index.php/berkawan>

Habibi, N. A., Fathia, S., & Utami, C. T. (2019). Perubahan Karakteristik Bahan Pangan pada Keripik Buah dengan Metode Freeze Drying (Review). *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 5(2). <https://doi.org/10.32487/jst.v5i2.634>

Harmen, H., Sofi'i, I., & Baharta, R. (2020). Modifikasi Mesin Peniris Minyak Sistem Spinner. *Jurnal Ilmiah Teknik Pertanian - TekTan*, 12(3), 147–157. <https://doi.org/10.25181/tektan.v12i3.1934>

Haryanti, S., Narto, A. N. H., & Adhy, H. T. (2023). Pembinaan Sanitasi dan Penggunaan Alat Pelindung Diri Pedagang Makanan Terhadap Jumlah Pengunjung di Malioboro Yogyakarta. *Jurnal Serambi Engineering*, 8(1), 4461–4467.

Haryanto, D., Nawansih, O., & Nurainy, F. (2013). Penyusunan Draft Standard Operating Procedure (Sop) Pengolahan Keripik Pisang (Studi Kasus Di Suatu Industri Rumah Tangga Keripik Pisang Bandar Lampung). *Jurnal Teknologi Industri Dan Hasil Pertanian*, 18(2), 14.

Herminingsih, H. (2018). Penerapan Inovasi Teknologi Mesin Penggorengan Vakum dan Pelatihan Olahan Kripik Buah di Kelompok Usaha Bersama(Kub) Ayu di Kelurahan Kranjingan Kecamatan Sumbersari Kabupaten Jember. *Jurnal Ilmiah Inovasi*, 17(2), 102–108. <https://doi.org/10.25047/jii.v17i2.550>

Indraswati, D. (2016). Kontaminasi Makanan (Food Contamination) oleh Jamur. In *Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES)*.

Ismail, A., Karuniawan, A., Qosim, W. A., Maharani, Y., Pratiwi, V. F., & Wijaya Kusumah, F. M. (2023). Strategi Konservasi Pelestarian Dan Nilai Kepentingan Budaya (Index of Cultural Significance) Pisang Roid Lokal Jatigede. *Jurnal Kajian Budaya Dan Humaniora*, 5(2), 79–86. <https://doi.org/10.61296/jkbh.v5i2.132>

Karina, V., Gadzali, S. S., & Budiarti, I. (2020). Pengaruh Lingkungan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan Pada Pt. Hade Dinamis Sejahtera. *The World of Business Administration Journal.*, 2(1), 89–102.

Khairi, N. A., & Wahyu, N. (2021). Analisis Potensi Cemar Mikroba Pada Beberapa Peralatan Produksi PT PIS Dengan Metode Swab. *Jurnal Ilmu Pangan Dan Hasil Pertanian*, Vol.5 no.2(2), 191–203. <https://doi.org/10.26877/jjphp.v5i2.9364>

Kirana, A. Y., Saifudin, M., Mukhlisin, M. M., Fatmawati, N., & Ansori, M. I. (2023).

Transformasi Digital terhadap Sumber Daya Manusia sebagai Upaya Meningkatkan Kapabilitas Perusahaan. *Digital Bisnis: Jurnal Publikasi Ilmu Manajemen Dan E-Commerce*, 2(4), 19–36. <https://doi.org/10.30640/digital.v2i4.1707>

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. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>

Limbong, I. S., Doni, H. Bin, & Koehuan, V. A. (2022). Rancang Bangun Mesin Peniris Minyak Untuk Proses Produksi Abon Ikan. *LONTAR Jurnal Teknik Mesin Undana*, 9(02), 91–96. <https://doi.org/10.35508/ljtmu.v9i02.9505>

Mufarida, N. A. (2019). Pengaruh Optimalisasi Suhu Dan Waktu Pada Mesin Vacuum Frying Terhadap Peningkatan Kualitas Keripik Mangga Situbondo. *Jurnal Penelitian Ipteks*, 4(1), p-ISSN. <http://faostat.fao.org/>

Nasir, M., & Saputro, E. (2015). Manajemen pengelolaan limbah industri. *Benefit: Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 19(2), 143–149.

Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan Di Salah Satu Katering Di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 9(2), 35–43.

Pamukti, K. B., & Juwitaningtyas, T. (2021). Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri Dan Higiene Karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 45. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v16i2.4550>

Pandey, A. K., Kumar, S., Ravi, N., Chauhan, O. P., & Patki, P. E. (2020). Use of partial drying and freezing pre-treatments for development of vacuum fried papaya (*Carica papaya* L.) chips. *Journal of Food Science and Technology*, 57(6), 2310–2320. <https://doi.org/10.1007/s13197-020-04269-w>

Pontororing, M. E. I., Pinontoan, O. R., Sumampouw, O. J., Kesehatan, F., Universitas, M., & Ratulangi, S. (2019). Uji Kualitas Air Bersih Dari Pt . Air Manado Berdasarkan Parameter Biologi Dan Fisik Di Kelurahan Batu Kota Kota Manado. *Jurnal Kesmas*, 8(6), 484–492.

Rahayuningsih, T., Rejeki, F. S., & Revitriani, M. (2021). Teknologi Pengolahan Fruit Leather Pada Siswa SMK NU Al Hidayah Ngimbang Lamongan. *Humanism: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 85. <https://doi.org/10.30651/hm.v2i2.7545>

Rahman, M. M. . A., M.O.K.; Uddain, J.; Adnan, M. . A., M.C.; Al-Mujahidy, S. M. J. . R., M.Z.K.; Rahman, M.S.; Islam, M. J. ., & Rahman, M. . (2021). Microbial Quality Assessment and Efficacy of Low-Cost. *Foods*, 10(16), 1–14. <https://www.mdpi.com/journal/foods>

Ramayanti, D., & Amna, U. (2019). Analisis parameter COD (Chemical Oxygen Demand) dan pH (potential Hydrogen) limbah cair di PT. Pupuk Iskandar

- Muda (PT. PIM) Lhokseumawe. *Quimica: Jurnal Kimia Sains Dan Terapan*, 1(1), 16–21.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. El. (2018). Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia Di Kabupaten Tangerang
Implementation of Sanitation and Food Safety of Beans-Based Healthy Drinks Production at The Jukajo Sukses Mulia Home Industry in Tangerang Regency. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 1–9.
- Ryan, I., & Pigai, S. (2020). Morfologi tanaman pisang Jiikago berdasarkan kearifan lokal suku Mee di kampung Idaiyo distrik Obano kabupaten Paniai. *Jurnal Pertanian Dan Peternakan*, 5(2), 1–8.
- Sa'ban, L. M. A., Sadat, A., & Nazar, A. (2020). Jurnal PKM Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Dalam Perbaikan Sanitasi Lingkungan. *Dinamisia: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 10–16. <https://doi.org/10.31849/dinamisia.v5i1.4365>
- Sekararum, T. P. (2021). Pembuatan Keripik Kulit Buah Semangka dengan Menggunakan Metode Vacuum Frying. *CHEMTAG Journal of Chemical Engineering*, 2(1). <https://doi.org/10.56444/cjce.v2i1.1899>
- Wardani, Y. F. K., & Sutopo, U. (2022). Pemanfaatan Buah Pisang Menjadi Olahan keripik Manis Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual. *PRODIMAS: Prosiding Pengabdian Masyarakat*, 1, 436–452. <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.3.251-257>
- Yuliana, A., Sukoco, H., & Farisi, H. (2023). Pelatihan Pemasaran Digital Dan Desain Label Kemasan Produk Bagi Umkm Keripik Pisang" Banana Chips" Di Desa Dawuhan, Kabupaten Banyumas. *Jurnal Gembira: Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(6), 1965–1971. <https://doi.org/10.3176/chem.geol.1975.2.10>
- Yulianto, A, N. (2015). Penerapan Standard Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31–39.