

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, L. N., Estiasih, T., dan Martati, E. (2017). Karakteristik Sifat Fisiko Kimia Ubi Kayu Berbasis Kadar Sianida. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 18(2): 119-128.
- Arisman. (2009). *Gizi dalam Daur Kehidupan*. Jakarta: EGC.
- Badan Koordinasi Penanaman Modal. (2021). Terus Meningkat, Minat Usaha Mikro Tetap Mendominasi di Kala Pandemi. *Badan Koordinasi Penanaman Modal*.
<https://www.investindonesia.go.id/id/artikel-investasi/detail/terus-meningkat-minat-usaha-mikro-tetap-mendominasi-di-kala-pandemi>.
- Badan Pusat Statistik. (2020). *Profil Industri Mikro dan Kecil 2020*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (1992). *SNI 01-2905-1992 tentang Tepung Gaplek*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). *SNI CAC/RCP 1:2011 tentang Rekomendasi nasional kode praktis - Prinsip umum higiene pangan (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003, IDT)*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2015). *SNI 3553:2015 tentang Air Mineral*. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2017). Arti Logo BSN. *Badan Standardisasi Nasional*. https://www.bsn.go.id/main/bsn/isi_bsn/20186/arti-logo.
- Badan Standardisasi Nasional. (2019). BSN Resmikan KLT, Masyarakat Jatim Semakin Mudah Dapatkan Layanan SNI. *Badan Standardisasi Nasional*.
<https://www.bsn.go.id/main/berita/detail/10272/bsn-resmikan-klt-masyarakat-jatim-semakin-mudah-dapatkan-layanan-sni>.
- Badan Standardisasi Nasional. (2020). Struktur Organisasi Badan Standardisasi Nasional. *Badan Standardisasi Nasional*.
<https://bsn.go.id/main/berita/detail/11204/struktur-organisasi>
- Badan Standardisasi Nasional. (2021). Peranan KLT BSN dalam Membumikan SPK di Seluruh Wilayah Indonesia. *Badan Standardisasi Nasional*.
https://www.bsn.go.id/main/berita/berita_det/11727.
- Christina, H. (2011). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka terhadap Mutu Tiwul

Sukun Instan sebagai Salah Satu Kudapan Nusantara. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang.

Daulay, S. S. (2011). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan*. Widyaiswara Madya Pudidlat Industri. 1-22.

Esti dan Prihatman, K. (2000). *Tepung Tapioka*. Jakarta: Kantor Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi.

Hidayat, N., Nurika, I., Purwaningsih, I., Eva, N.W. (2012). A Study of consumers acceptance Instant Tiwul and its financial analysis. *J Agric Food Tech*. 2 (12) : 178-183.

Kementerian Kesehatan. (2017). *Peraturan Menteri Kesehatan Nomor 32 Tahun 2017 tentang Standar Baku Mutu Kesehatan Lingkungan dan Persyaratan Kesehatan Air Untuk Keperluan Higiene Sanitasi, Kolam Renang, Solus Per Aqua, dan Pemandian Umum*. Jakarta.

Kementerian Perindustrian. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-Ind/Per/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*. Jakarta.

Kotler, P. & Keller, K. L. (2013). *Manajemen Pemasaran Jilid Kedua*. Jakarta: Erlangga.

Kurniasari, M. & Budiatmo, A. (2018). Pengaruh *Social Media Marketing, Brand Awareness* terhadap Keputusan Pembelian dengan Minat Beli sebagai Variabel *Intervening* Pada J.Co Donuts dan Coffee Semarang. *Jurnal Administrasi Bisnis*. 7(1): 1-7.

Pemerintah Indonesia. (1999). *Peraturan Pemerintah Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan*. Lembaran RI Tahun 1999, No. 131. Sekretariat Negara. Jakarta.

Rauf, R. (2013). *Sanitasi Pangan & HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Rukmana, R. (2002). *Usaha Tani Ubi Kayu*. Yogyakarta: Kanisius.

Rumayar, I. M., Yamelan, P. V. Y., Edy, H. J. (2012). Formulasi dan Uji Krim Ekstrak Umbi Singkong (*Manihot esculenta*) Terhadap Luka Bakar pada Kelinci (*Orytolagus cuniculus*). *Pharmacon*. 1(2).

Salafudin, Pratama, M. R., Yulianti, A., dan Sulistiyani, D. (2021). Pengeringan Buah Pisang dengan Metode Pengeringan Sistem Tertutup menggunakan Zeolit pada Suhu Rendah. *E-Proceeding ITENAS*.

Siswono. (2005). *Nutrisi Tidak Hanya Ada di Nasi*. www.republika.co.id.

Soetanto, N. E. (2008). *Tepung Kasava dan Olahannya*. Yogyakarta: Kanisius.

Subagyo, A. (2006). Pengembangan Tepung Ubi Kayu sebagai Bahan Industri Pangan. *Seminar Rusnas Diversifikasi Pangan Pokok Industrialisasi Diversifikasi Pangan Berbasis Potensi Pangan Lokal. Kementerian Ristek dan Seafast Center*. Institut Pertanian Bogor.

Sudibyo, A. (2008). Penyiapan Kelayakan Persyaratan Dasar dan Penyusunan Rencana HACCP Untuk Produksi Mi Kering pada PT. Kuala Pangan di Citurup, Bogor. *Thesis*. Institut Pertanian Bogor.

Surono, I. S., Sudibyo, A., dan Waspodo, P. (2016). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: CV. Budi Utama.

Uyoh, E. A., Ntui, V. O., dan Udoma, N. N. (2009). Effect of local cassava fermentation methods on some physicochemical and sensory properties of fufu. *Pakistan Journal of Nutrition*. 8(8): 1123-1125. DOI: 10.3923/pjn.2009.1123.1125.

Yulianto. (2015). Materi Pelatihan Uji Citarasa Kopi. Jember: *Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia*.