

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z., Utomo, W. S., Puspitasari, H. P., Zahra, N. M., Waluyo, E., & Intyas, C. A. (2022). *Mina Bisnis Olahan Rumput Laut*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Amaliyah, N. (2017). *Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ariani, R. P. (2021). *Preservasi Makanan Lokal*. Surabaya: PT. RajaGrafindo Persada.
- Aristin, N. F., Budijanto, D. D. T., & I Nyoman Ruja, S. U. (2022). *Lahan dan Petani: Ubi Kayu Sebagai Pendukung Kawasan Sentra Industri Tape Bondowoso*. Malang: Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2019. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Balogopalan, C. (2018). *Cassava in Food, Feed and Industry*. Florida: CRC Press.
- Chaniago, R. (2019). *Ragam Olahan Sayur Indigenous Khas Luwuk*. Yogyakarta: Deepublish.
- Danil, M., Miranti, M., & Kurniawan, I. S. (2022). Pengaruh Jenis dan Jumlah Bahan Pengembang terhadap Mutu Kerupuk Ampas Tahu. *ATHA Jurnal Ilmu Pertanian*, 1(1), 18-22.
- Hariyono, M. B., Hartono, B., Siswijono, S. B., Winarto, P. S., Utami, H. D., Nugroho, B. A., Azizah, S., Kusumastuti, A. E., Prafitri, R., Febrianto, N., Putritamara, J. A., & Akhiroh, P. (2022). *Dasar-Dasar Manajemen Industri Peternakan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Hasibuan, M. H., Moulana, R., & Hasni, D. (2023). Review Penerapan Manajemen Keamanan Pangan Pada Pengolahan Crude Palm Oil (CPO) di PT Bakrie Sumatera Plantation Tbk Menggunakan (Review of the Implementation of Food Safety Management in Crude Palm Oil (CPO) Processing at PT Bakrie Sumatera Plantation Tbk Using Gap Analysis) and Gap Analysis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4), 463-471.
- Hendrikayanti, R. H., Fahmi, A. S., & Kurniasih, R. A. (2022). Optimasi Waktu Pengukusan dan Suhu Penggorengan Kerupuk Ikan Patin Menggunakan Response Surface Methodology. *JFMR (Journal of Fisheries and Marine Research)*, 6(1), 78-90.
- Jannah, S., Yuliati, N., & Hendrarini, H. (2022). Hazard Analysis And Critical Control Point dalam Menjaga Mutu Produk Kopi Robusta CV. Kopi Citarasa Persada. *Jurnal Pendidikan dan Konseling (JPDK)*, 4(4), 3292-3301.
- Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2013). Pengaruh Proporsi Tapioka dan Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 12(1), 17-28.

- Listianingsih, A., & Azizah, R. (2018). Analisis Kualitas Tahu Takwa dengan Pendekatan Good Manufacturing Practices (GMP) di Industri Rumah Tangga. *The Indonesian Journal of Public Health*, 13(2), 281-290.
- Ma'rifat, T. N., Suprayitno, E., Sasmita, B. B., Sulistiati, T. D., Hardoko, H., Chamidah, A., Panjaian, M. A. P., Djamalddin H., & Tambunan, J. E. (2022). Peningkatan Pengetahuan dan Kesadaran Karyawan Terhadap Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitasi Makanan pada Produsen Bakso XYZ di Kota Malang. *Khadimul Ummah*, 6(1), 7-16.
- Marina, M., Emanauli, E., & Yulia, A. (2019, November). Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Penurunan Kadar Asam Sianida (HCN) Biji Api-Api Dalam Pembuatan Tepung Biji Api-Api (*Avicennia Marina* (Forks) Vierh.). In *Seminar Nasional Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Sumber Daya Lokal* (pp. 487-503).
- Mashur, I. (2023). *Ilmu Pakan dan Nutrisi Hewan: Teori dan Praktik*. Jepara: Unisnu Press.
- Mohidin, S. R. N. S. P., Moshawih, S., Hermansyah, A., Asmuni, M. I., Shafqat, N., & Ming, L. C. (2023). Cassava (*Manihot esculenta* Crantz): A systematic Review for the Pharmacological Activities, Traditional Uses, Nutritional Values, and Phytochemistry. *Journal of Evidence-Based Integrative Medicine*, 28, 2515690X231206227.
- Mulyapradana, A., & Hatta, M. (2016). *Pekerja Melek Hukum; Jadi Karyawan Kaya*. Jakarta: Visimedia.
- Nahak, L. A., Marvao, Y. G., dan Mones R.D.R. (2022). Standarisasi Penerimaan Bahan Baku Olahan Ikan Tuna dalam Meningkatkan Higienitas di CV. Bintang Laut Belu, NTT. *Prosiding Konferensi Nasional Perikanan 2022*, Banyuwangi 22 Oktober 2022. Hal. 100-105.
- Nasikin, A. I., & Rahardjo, B. (2019). Analisis Gap Penerapan Sistem Manajemen Mutu ISO 9001: 2015 di PT X. *Jurnal Titra*, 7(2), 283-288.
- Ndubuisi N. D., & Chidiebere A. C. U. (2018). Cyanide in Cassava: A Review. *Int J Genom Data Min*, 2(01), 1-10.
- Nur, R., & Suyuti, M. A. (2017). *Pengantar Sistem Manufaktur*. Yogyakarta: Deepublish.
- Poetra, R. P. (2021). *Pengantar Kesehatan dan Keselamatan Kerja (K3)*. Makassar: Tohar Media.
- Prasetyo, A. (2018). *Analisis Good Manufacturing Practise Olahan Pangan*. Jakarta: Indocamp.
- Pratiwi, A. D. (2020). *Higiene Industri: Pengantar bagi Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*. Bogor: Guepedia.
- Prihanto, A. A. (2017). *Reaksi Fisika Kimia Produk Perikanan Tradisional*. Malang: Universitas Brawijaya Press.

- Prihanto, A. A. (2021). *Pengendalian Mutu dan Kualitas Hasil Perikanan: Buku Ajar*. Malang: Media Nusa Creative (MNC Publishing).
- Rahman, S., & Dwiani, A. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka dan Tepung Terigu serta Lama Waktu Pengukusan terhadap Mutu Kerupuk Sape. *Jurnal Triton*, 12(1), 45-57.
- Rahmi, Y., & Kusuma, T. S. (2020). *Ilmu Bahan Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Rosiani, N., Basito, B., & Widowati, E. (2015). Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (Aloe vera) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan Microwave. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 84-98.
- Rusdiana, H. A., & Zaqiyah, Q. Y. (2022). *Manajemen Perkantoran Modern*. Bandung: Penerbit Insan Komunika Jurusan Ilmu Komunikasi UIN SGD Bandung.
- Sa'diyah, Y. A., & Kristiastuti, D. (2014). Pengaruh Jumlah Kerang Hijau dan Cairan Terhadap Tingkat Kesukaan Kerupuk. *E-jurnal boga*, 3(3), 196-204.
- Saragih, B. (2020). *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sulestiani, A., Agustin, T. I., Pangestu, M. A., Wahyuningtyas, R. (2021). *Wirausaha Kupang*. Surabaya: Unitomo Press.
- Swacita, B. N., & Suardana, I. W. (2023). *Kesehatan Masyarakat Veteriner Dan One Health*. Jakarta: Preneda Media.
- Ujianti, R. M. D., & Muflihati, I. (2020). *Diversifikasi Produk Olahan Hasil Perikanan Laut*. Pekalongan: Penerbit NEM.
- Umanahu, I., Polnaya, F. J., & Breemer, R. (2023). Pengaruh Konsentrasi Tapioka terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Sawi (*Brassica chinensis* var *Parachinensis*). *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), 240-247.
- Yuniarti, D. P., Komala, R., & Aziz, S. (2019). Pengaruh Proses Aerasi Terhadap Pengolahan Limbah Cair Pabrik Kelapa Sawit di PTPN VII secara Aerobik. *Jurnal Redoks*, 4(2), 7-16.