

DAFTAR PUSTAKA

- Rasa, I. N. M. A. G., Astiti, M. P., Eryani, I. A. A. P., Yudiastari, I. N. M., & Semaryani, I. A. A. M. (2023). *Pentingnya kemasan dalam pemasaran produk*. Scopindo Media Pustaka.
- Wulandari, N. G., & Patria, A. S. (2016). Perancangan Desain Kemasan Sekunder Andik Bakery Surabaya. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa*, 4(2), 278-283.
- Santhi, D. (2016). Plastik sebagai kemasan makanan dan minuman. *Bagian Patologi Klinik PSPD FK Unud*, 11.
- Sucipto, I N., Suriasih, K. dan Kencana, P. K. D. (2017). Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien. Denpasar. Udayana University Press.
- Design Development of Food & Beverage Product Packaging for SMES co in Java and West Nusa Tenggara, Economic Corridor Agus Windharto*
- Gotama, S. L. (2023). Analisis Penggunaan Kardus Sebagai Kemasan Dan Dekorasi Ramah Lingkungan Di Dusdukduk Surabaya. *DeKaVe*, 16(2), 199-214.
- Ambarsari, I. dan Qanytah. (2011). Efisiensi Penggunaan Kemasan Kardus Distribusi Mangga Arumanis. *Jurnal Litbang Pertanian* Vol.30(1): 8-17.
- Saltyashinara, C. (2019). *TA: Pengembangan Desain Produk Furniture Meja dan Kursi Kerja Knockdown dengan Menggunakan Material Corrugated Sheet untuk Memudahkan Kegiatan Kantor di PT. Smartalent Surabaya* (Doctoral dissertation, Institut Bisnis dan Informatika Stikom Surabaya).
- Erwandri, E., & Varina, F. (2022). Teknik Pengemasan dan Labeling Produk Olahan Makanan Ringan di Desa Pematang Gajah. *Jurnal Abdimas Adpi Sosial dan Humaniora*, 3(4), 429-434.
- Walujo, Djoko Adi, Titiek Koesdijati, dan Yitno Utomo, Pengendalian Kualitas, Surabaya: Scopindo Media Pustaka, 202
- Prameswara, Dian Andhika, Mustafid, Alan Prahutama, "Metode SERVQUAL-Six sigma untuk Peningkatan Kualitas Pelayanan Publik (Studi Kasus di Kantor Kecamatan Kedungbanteng, Purwokerto), *Jurnal GAUSSIAN*, vol. 3, No. 4, pp. 625- 634, 2014.
- Harahap, Luthfi Parinduri dan An Ama Lailan Fitria, "Analisis Pengendalian Kualitas dengan Menggunakan Metode *Six sigma* (Studi Kasus: PT. Growth Sumatra Industry)", *Buletin Utama Teknik*, Vol. 13, No. 3, 2018.
- Pramono, A., Pratiwi, I. dan Andalia, W. (2021). Analisis Kecacatan Kmasan Bihun dengan Metode *Six sigma*. *Jambura Industrial Review* Vol. 1(2): 58-65.
- Eviyanti, N. (2021). Analisis Fishbone Diagram Untuk Mengevaluasi Pembuatan Peralatan Aluminium Studi Kasus Pada Sp Aluminium Yogyakarta. *JAAKFE UNTAN (Jurnal Audit Dan Akuntansi Fakultas*

- Anggraini, D. N., Radiati, L. E., & Purwadi, P. (2016). Penambahan *carboxymethyle cellulose (CMC)* pada minuman madu sari apel ditinjau dari rasa, aroma, warna, ph, viskositas, dan kekeruhan. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 11(1), 58-67.
- Fauzzia, W., & Triafifah, N. (2021). Kreasi Milk Shake Karamel Topping Dalgona Alga Hijau. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(1), 25-37.
- Access Express & Logistics. Mengenal Penggunaan Palet dalam Proses Pengiriman Barang. April 2023.
- Agustiar dan Mandasari, Y. (2020). Penerapan Sistem *First In First Out* terhadap Bahan Pangan Basah di Dapur Best Western Premier Panbil Hotel Batam. *Jurnal Pariwisata Bunda Vol.1(1): 18-31*.
- Agustina, S. (2006). Teknologi Membran dalam Pengolahan Limbah Cair Industri. *Jurnal Bulletin Penelitian Vol.28*
- Ambarsari, I. dan Qanytah. (2011). Efisiensi Penggunaan Kemasan Kardus Distribusi Mangga Arumanis. *Jurnal Litbang Pertanian Vol.30(1): 8-17*.
- Anggita, A., Satriawan, I K., Wiranatha, A. S. (2021). Analisis Pengendalia Kualitas Produk X engan Metode *Six sigma* di PT Y. *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroindustri Vol.9(3): 335-3433*
- Assauri, S. (2011). *Manajemen Operasi dan Produksi Jakarta*. LPFE UI.
- Astawan, M. (1991). *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Jakarta. Akademi Pressindo.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2006). *Keputusan Kepala Badan PM No.HK. 00.05.52.4040 Tentang Kategori Pangan*. Jakarta
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2013). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. 36 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Jakarta.
- Badan Pusat Statistika. (2022). Produksi Buah-buahan Menurut Jenis Tanaman dan Kecamatan di Kota Batu, 2020 dan 2021.
- Cahyadi, W. (2006). *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Dewi, S. K. (2013). Analisa Penyebab Kecacatan pada Produk Minuman Sari Apel. *In Proceeding Seminar Nasional Teknik dan Manajemen Industri*. Malang.
- Departemen Kesehatan RI. (1995). *Farmakope Indonesia Edisi VI*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Jakarta.
- Departemen Kesehatan RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene dan Sanitasi Tata Boga*. Jakarta.
- Didiharyono, Marsal, dan Bakhtiar. (2018). Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Dengan Metode Six-Sigma Pada Industri Air Minum PT Asera

- Tirta Posidonia, Kota Palopo. *Sainsmat Jurnal Ilmu Pengetahuan Alam*, vol. 7(2): 163–176.
- Efendi, M. S. (2012). *Teknologi Pengolahan dan Pengawetan Pangan*. Bandung. Penerbit ALFABETA.
- Eryando, T., Susanna, D., Kusuma, A., dan Pratiwi, D. (2014). Hubungan Pemilihan dan Pengolahan Bahan Makanan terhadap Kontaminasi *Escherichia coli* Pada Penyajian Makanan Jajanan. *Makara J. Health Res* 18(1): 41-50.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., dan Widyastuti, E. (2015). *Komponen Minor dan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Fellows, P. J. (2000). *Food Processing Technology: Principles and Practice*. England. Woodhead Publ. Cambridge.
- Gasperz, V. (2002). *Pedoman Implementasi Program Six sigma Terintegrasi dengan ISO 9001:2000, MBNQA, dan HACCP*. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Hanifa, H. N. (2020). Penerapan Sistem First In First Out untuk Bahan Perishable sebagai Upaya Menghasilkan Produk Pastry yang Berkualitas di Sheraton Bandung Hotel and Towers. *e-Proceeding of Applied Science Vol.6 (2)*: 2227-2238.
- Hapsari, M. D. Y. dan Estiasih, T. (2015). Variasi Proses dan Grade Apel (*Malus sylvestris* mill) Pada Pengolahan Minuman Sari Buah Apel: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3(3)*: 939-99.
- Hariyadi, P. (2015). Teknologi Isi Panas (Hot Fill Technology) dan Aplikasinya untuk Minuman Teh. *FOODREVIEW INDONESIA Vol.10(8)*: 42-46.
- Hariyadi, P. (2018). *Teknologi Proses Termal untuk Industri Pangan*. Media Pangan Indonesia. Bogor [ID]. ISBN: 978-602-73071-3-1.
- Harmayetty, Dewi, Y. S., dan Asututik, D. (2007). Buah Apel (Romebeauty) Menurunkan Kadar Gula Darah Pasien Diabetes Melitus. *Jurnal NERS Vol.2(2)*.
- Hanifa, H. N., Gusnadi, D., Maulida, R. G. (2020). Penerapan Sistem First In First Out untuk Bahan Perishable sebagai Upaya Menghasilkan Produk Pastry yang Berkualitas di Sheraton Bandung Hotel and Towers. *E-Proceeding of Applied Science Vol.6(2)*: 2227-2236.
- Hermawan, A. dan Adnandiyanta, R. (2016). Pengambilan Pektin dari Limbah Industri Rumahan Sari Buah (Variabel) Berat Bahan dan Konsentrasi Pelarut. *Jurnal Inovasi Proses Vol.1(1)*: 28-36.
- International Trade Centre UNCTAD/WTO. (1993). Technical Notes on The Use of Corrugated Paperboard Boxes. *Export Packaging Notes No. 13*.
- Ikhsan, M. A. R., Rosalina, Y. dan Susanti, L. (2018). Pengaruh Penambahan Asam Sitrat dan Jenis Kemasan Terhadap Perubahan Mutu Sari Buah Jeruk Kalamansi Selama Penyimpanan pada Suhu Ruang. *Jurnal Agroindustri Vol.8(2)*: 139-149.

- Juansah, J., Kiagus, dan Huriati, F. (2009). Peningkatan Mutu Sari Buah Nanas dengan Memanfaatkan Sistem Filtrasi Aliran Dead-End dari Membran Selulosa Asetat. *Makara Journal of Science Vol. 13(1): 94-100.*
- Kana. Y. R. P., Salmia, L. A. dan Septiari, R. (2021). Pengendalian Kualitas ada Proses Pengemasan Minuman Ukuran 120 MI (Studi Kasus Sari Apel Brosem Kota Batu, Jawa Timur). *Jurnal Valtech (Jurnal Mahasiswa Teknik Industri) Vol.4(2): 19-25.*
- Khairani, C. dan Dalapati, A. (2007). *Pengolahan Buah-Buahan Nomor: 01/Juknis/CK-AD/P4MI/2007.* Departemen Pertanian. Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian BPTP. Sulawesi Tengah.
- Khurniyati, M. I. dan Estiasih, T. (2015). Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat dan Kondisi Pasteurisasi (Suhu dan Waktu) terhadap Karakteristik Minuman Sari Apel Berbagai Varietas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 (2): 523-529.*
- Kirwan, M. J. (2011). *Paper and Paperboard Packaging.* Blackwell Publishing Ltd.
- Kloppenber. (2012). *Contemporary Project anagement Second Edition.* Cengag Learning. Mason.
- Koeswardhani, M. (2008). Dasar-Dasar Teknologi Pengolahan Pangan. *Modul Teknologi Pengolahan Pangan: 49-51.*
- Kusnandar F, Purnomo EH. (2014). Evaluasi Kecukupan Panas Proses Pasteurisasi Nata De Coco dalam Kemasan Plastic Polietilen. *Jurnal Mutu Pangan.1(1): 33-39.*
- Meidinariasty, A., Zamhari, M., Septiani, D., dan Novianita. (2019). Uji Kinerja Membran Mikrofiltrasi dan Reverse Osmosis Pada Proses Pengolahan Air Reservoir Menjadi Air Minum Isi Ulang. *Jurnal Kinetika Vol.10(3): 35-41.*
- Menteri Kesehatan RI. (2011). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 1096/MENKES/PER/VI/2011 tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.* Jakarta.
- Menteri Kesehatan RI. (2012). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia No. 33 Tahun 2012 Tentang Bahan Tambahan Pangan.* Jakarta.
- Mulyani, R. (2014). Pengetahuan, Sikap dan Perilaku Higiene Pengolah Makanan. *Jurnal Keperawatan Vol.10(1): 6-12.*
- Mustafa, A. (2010). Desain Proses Perbaikan Kualitas Sari Buah Rambutan melalui Modifikasi Proses Pengolahan dengan Menggunakan Teknologi Membran. Tesis. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Nailah, Harsono, A., Liansari, G. P. (2014). Usulan Perbaikan Untuk Mengurangi Jumlah Cacat pada Produk Sandal Eiger S-101 Lightspeed dengan Menggunakan Metode Six sigma. *Jurnal Online Institut Teknologi Nasional Vol.2 (2): 256-269.*
- Pamukti, K. B. dan Juwitaningtyas, T. (2021). Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri dan Higiene Karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian Vol.16(2): 1-12.*

- Pramono, A., Pratiwi, I. dan Andalia, W. (2021). Analisis Kecacatan Kmasan Bihun dengan Metode *Six sigma*. *Jambura Industrial Review Vol. 1(2): 58-65*.
- Pujihastuti, D. R. (2007). *Pengaruh Konsentrasi Natrium Benzoat Terhadap Umur Simpan Minuman Beraroma Apel*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Rahayu, A. S. K. (2016). Pengaruh Sari Buah Apel Rome Beauty (*Malus sylvestris* Mill) terhadap Produksi Trombosit pada Mencit (*Musmusculus L.*) Balb-C dan Pemanfaatannya sebagai Buku Ilmiah Populer. Skripsi. Universitas Jember.
- Rahmah, A. N. da Widodo, S. (2019). Peranan Sektor Industri Pengolahan dalam Perekonomian Indonesia dengan Pendekatan Input-Output Tahun 2010 – 2-16. *Jurnal ECONOMIE Vol.1(1): 14-37*.
- Regiarti, U. dan Susanto, W. H. (2015). Pengaruh Konsentrasi Asam Malat dan Suhu terhadap Karakteristik Fisik Kimia dan Organoleptik Effervescent Ekstrak Daun Mengkudu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3 (2): 638-649*.
- Sa'adah, L. I. N. dan Estiasih, T. (2015). Karakterisasi Minuman Sari Apel Produksi Skala Mikro dan Kecil di Kota Batu: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.3(2): 374-380*.
- Sabani, R. (2023). Karakteristik Filtrasi Sari Buah Nanas. *INNOVATIVE: Journal of Social Science Research Vol.3(2)L 9723-9730*.
- Saputri, F. S. D. dan Spoyan, I. (2020). Evaluasi Kondisi Bangunan dan Peralatan di Salah Satu Gudang Penyimpanan Pedagang Besar Farmasi (PBF) di Kota Bandung. *Jurnal FARMAKA Vol.20(1): 14-20*.
- Satuhu. (2004). *Penanganan dan Pengolahan Buah*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Sampurno. (2000). *Parameter Standar Umum Ekstrak Tumbuhan Obat*. Jakarta. Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan.
- Sucipto, I N., Suriasih, K. dan Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien*. Denpasar. Udayana University Press.
- Suparlan, Budiharti, U. dan Unadi, A. (2019). Uji Kinerja Unit Mesin Pasteurisasi Tipe Kontinyu Untuk Pengolahan Sari Buah Sirsak. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol.8(1): 10-19*.
- Susanto, W. H. dan Setyohadi, B. R. (2011). Pengaruh Varietas Apel (*Malus sylvestris*) dan Lama Fermentasi Oleh Khamir *Saccharomyces cerevisiae* Sebagai Perlakuan Pra-Pengolahan Terhadap Karakteristik Sirup. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol.12(3): 135-142*.
- Suyitno, N. A. E., Saroh, S. dan Hardati, R. N. (2019). Analisis Kualitas Produk Minuman Sari Buah Apel dalam Menghadapi Persaingan. *JIAGABI Vol.8(1): 17-25*.
- Triesty, A dan Yudhastuti, R. (2014). Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang Di Sukolilo Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan. 7(2): 148–158*.

- Untung, O. (1994). *Jenis dan Budidaya Apel*. Jakarta. Penebar Swadaya.
- USDA Nutrient Database. Raw Apple. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1102644/nutrients> . Diakses pada tanggal 11 Februari 2023.
- Widyastuti, S. (2011). Kinerja Pengolahan Air Bersih dengan Proses Filtrasi dalam Mereduksi Kesadahan. *Jurnal Dosen Teknik Lingkungan Universitas PGRI Adi Buana Surabaya*.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. Gramedia Pustaka Utama.
- Wiley. (2007). *Food and Feed Technology*. Johns Wiley & Son Publisher. USA.
- William, M. E. (2003). *A Brief Review of Reverse Osmosis Membrane Technology*. EET Corporation and Williams Engineering Services Company.
- Winter. (2006). *A Consumer's Dictionary of Food Additives 7th Edition*. Three Rivers Press. New York.
- World Health Organization. (2006). *Five Keys to Safer the Food Manual*. Geneva: World Health Organization, Department of Food Safety.
- Yusmarini, E. dan Vonn, S. J. (2015). Karakteristik Mutu Kimiawi, Mikrobiologi dan Sensoris Sari Buah Campuran Nanas dan Semangka. *JTIP Indonesia* 7(1): 18-23.
- Zaeni, M., Surendro, B. dan Arnandha, Y. (2013). Kuat Lentur Balok Laminasi Mekanik Kayu Sengon dengan Perkuatan Plat Plastik Polypropylene. *Jurnal Rekayasa Infrastruktur Sipil* 1 (1).