

DAFTAR PUSTAKA

- Abriana, A., Sutanto, S., Elvira, E., & Halik, A. (2021). Sifat Kimia dan Uji Organoleptik Keripik Pepaya (*Carica pepaya* L.) dengan Perendaman dalam Larutan Garam. *Media Gizi Pangan*, 28(2), 1-11.
- Agustiar. (2012). Analisis produksi optimum pada industri keripik singkong (studi kasus pada industri keripik singkong Rajawali di desa Rundeng kecamatan Johan Pahlawan kabupaten Aceh Barat).
- Andriyani, N., Pujimulyani, D., & Fitri, I. A. (2023, June). Evaluasi tingkat kesukaan, sifat fisik dan kimia stick mocaf-terigu yang dibuat dengan variasi penambahan baking powder dan bubuk kunyit (*Curcuma domestica* Val.). In *Prosiding Seminar Nasional Mini Riset Mahasiswa* (Vol. 2, No. 1, pp. 45-64).
- Aristawati, A. T., Hasanuddin, A., & Nilawati, J. (2016). Penggunaan daun kemangi (*Ocimum basilicum*) dan garam dapur (NaCl) sebagai bahan pengawet pada ikan selar (*Selaroides* spp) kukus. *Jurnal Sains dan Teknologi Tadulako*, 5(2), 7-15.
- Asih, E. R., Siswati, T., & Ummi, Z. A. L. L. I. (2023). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Terigu Dan Tepung Ikan Roa (*Hermihampus* Sp) Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kadar Protein pada Stik Ikan Roa. *JURNAL NUTRISIA*, 25(1), 20-30.
- Djamalu, Y., Antu, E. S., Djafar, R., Liputo, B., & Botutihe, S. (2021). Pemanfaatan pengering efek rumah kaca (ERK) sebagai alternatif pengering olahan ikan. *Jurnal Abdimas Terapan*, 1(1), 5-9.
- Hanidah, I. I., Mulyono, A. T., Andoyo, R., Mardawati, E., & Huda, S. (2019). Penerapan *Good Manufacturing Practices* pada Produksi Sistik Ebi Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Ikan Di Pesisir Eretan-Indramayu. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 3(1).
- Herdhiansyah, D., & Fitrawaty, T. Asriani. (2022). Penerapan Sistem GMP (*Good Manufacturing Practices*) pada Usaha Mikro Tahu Tempe Benjo di Desa Lambusa Kabupaten Konawe Selatan. *Jurnal Warta Industri Hasil Pertanian*, 39(1), 9-15.
- Ibrahim, M. D., & Widiarto, S. (2019). Uji tingkat kesukaan terhadap keripik bawang dengan penambahan daun pepaya. *Culinaria*, 1(2).
- Jamaluddin, J. (2018). Pengolahan aneka kerupuk dan keripik bahan pangan.
- Kartika, H., & Beatrix, M. E. (2024). Penerapan GMP Sebagai Peningkatan Mutu Produk pada UKM Pengolahan Makanan. *Inovasi Sosial: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(4), 01-11.
- Kundera, I. N., Rede, A., & Rauf, A. (2022). Inovasi pembuatan Cassava Crackers berbahan Ubi Kayu pada kelompok home industri kue di desa

- Toaya Vunta Kecamatan Sindue. *ABSYARA: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 3(1), 1-8.
- Kurniasari, N. I., Yudiastuti, S. O. N., & Rezeqi, R. J. (2022). Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di CV. Buana Citra Sentosa, Yogyakarta. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(3), 130-139.
- Lenny, S. (2022). *Preparation of Crackers by Mixing of Cassava, Carrot, and Protein Isolated from Waste of Ketchup Factory with CaSO₄ Ions*. *Journal of Chemical Natural Resources Vol*, 4(01), 68-73.
- Mardhiyah, A., & Safrin, F. A. (2020). Strategi Pemasaran Industri Rumah Tangga Keripik Singkong. *Sketsa Bisnis*, 7(1), 37-44.
- Mirnadianti, M., & Suriyanti, H. S. (2024). PENGARUH BERBAGAI KONSENTRASI DAN LAMA PERENDAMAN NaCl TERHADAP MUTU KRIPIK PARE (*Momordica charantia*). *AGrotekMAS Jurnal Indonesia: Jurnal Ilmu Peranian*, 5(1), 16-26.
- Moulia, M. N. (2018). Antimikroba ekstrak bawang putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55-66.
- Murtuza, K., Abul Kalam, A., Nur, S. K., & Bint-E, A. A. (2016). *Processing and quality evaluation of crackers from cassava flour*. *International Research Journal of Biological Sciences*, 5(1), 22-25.
- Nafisah, K., Ni'matin, A., Rahadian, S. I. P., Noviliana, E. D., Suliani, L., & Junaidi, A. S. (2024). Pendampingan Usaha Keripik Singkong (Wong Deso) Dalam Meningkatkan Pendapatan UMKM Melalui Digital Marketing. *BERDAYA EKONOMI: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 2(2), 67-76.
- Nasution, M. I., Fachrezi, H. A., Darma, S., Rahman, D., & Suhairi, S. (2022). Distribusi Pasar Luar Negeri. *Ekonomi Bisnis Manajemen dan Akuntansi (EBMA)*, 3(2), 999-1005.
- Nurjanah, N., Partika, S. P., & Apriani, I. Produksi Bersih Industri Mikro Keripik Singkong. *Jurnal Teknologi Lingkungan Lahan Basah*, 12(1), 274-283.
- Pebilivya, N. (2021). Analisis pengendalian kualitas produksi keripik pisang pada ud. *Soponyono karang Pucung, Way sulan, lampung Selatan(bachelor'sthesis*, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Syarif Hidayatullah Jakarta).
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/Menkes/Per/Vi/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga.
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor: 75/M-Ind/Per/7/2010 Tentang Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (*Good Manufacturing Practices*) (2010).
- Prabawati, S. (2011). Inovasi pengolahan singkong meningkatkan pendapatan dan diversifikasi pangan. *Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Bogor. Edisi*, 4-10.

- Pratama, M. (2017). Identifikasi atribut aroma dan rasa rempah dengan *profiled test*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 3(2), 126-132.
- Prayoga, M. A. (2024). *Rancang Bangun Alat Pencetak Adonan Keripik Singkong dan Kentang* (Doctoral dissertation, Universitas Islam Indonesia).
- Putri, T. R., & Hermanto, B. (2023). STRATEGI PENGEMBANGAN USAHA KERIPIK SINGKONG PADA UD. MARINDAL JAYA (Studi kasus di Desa Marindal I Kecamatan Patumbak Kabupaten Deli. *JURNAL AGRO NUSANTARA*, 3(2), 176-191.
- Rahman, M. F. N., Rochdiani, D., & Aziz, S. (2023). ANALISIS NILAI TAMBAH AGROINDUSTRI KERIPIK BAWANG DI DESA CIPAKU KECAMATAN CIPAKU KABUPATEN CIAMIS. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa AGROINFO GALUH*, 10(3), 1739-1746.
- Resa, R. V. (2024). Inovasi Kemasan dan Produk pada Keripik RV. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis (EK&BI)*, 7(1), 207-210.
- Risna, A. 2020. *Pengenalan Good Manufacturing Practices*. Balai Besar Pelatihan Pertanian (BBPP) Batangkaluku.
- Sari, Y., & Rahayu, W. M. (2022). *Evaluation of Cassava Chips Draining, Final Product Handling, and Packaging in Cassava Chip "Ojo Lali"*, Lampung Timur. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 10(1).
- Sartika, R. S. (2020). Keamanan pangan penyelenggaraan makanan bagi pekerja. *Jurnal Gizi Kerja Dan Produktivitas*, 1(1), 29-35.
- StephenSule, O. V., & Orjime, K. S. (2017). *Chemical Composition of Chips from Selected Cassava Varieties in Makurdi, Benue State*. *Research Journal of Food and Nutrition*, 1(1), 29-33.
- Sucianti, G. A., Ulfa, R., & Setyawan, B. (2021). Proses Pembuatan Kripik Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) di CV. Sari Agung Kecamatan Genteng Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (Jipang)*, 3(1), 27-30.
- Sulaeman, A. A., & Darwis, V. (2019). Kinerja dan Perspektif Agribisnis Lada dalam Upaya Meningkatkan Kesejahteraan Petani/*Performance and Perspective Agribusiness of Agribusiness In Efforts to Increase Farmer Welfare*.
- Suraya, R., Ramadhani, L., & Muizza, M. (2024). Penerapan *Hygiene* Dan Sanitasi Pada Olahan Pangan Keripik Singkong PT. Kreasi Lutvi Kec. Pancur Batu. *Journal of Health and Medical Research*, 4(1), 106-116.
- Suriati, L., & Sukmawati, I. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dan Tapioka Terhadap Karakteristik Keripik Daun Beluntas Selama Penyimpanan. *Gema Agro*, 14(34).
- Tamburaka, I. P., Edwin, R. S., Rumbia, W. A., Fatmawati, F., & Rizal, R. (2022). Edukasi Pengolahan Keripik Singkong Dengan Berbagai Varian Rasa Di

- Pondok Pesantren Darul Mukhlisin Kota Kendari. *Jurnal Abdi Insani*, 9(2), 366-372.
- Widyastuti, N., & Almira, V. G. (2019). Higiene dan Sanitasi Dalam Penyelenggaraan Makanan. K-Media: Yogyakarta.
- Yahya, M., Fudholi, A., Hafizh, H., & Sopian, K. (2016). *Comparison of solar dryer and solar-assisted heat pump dryer for cassa*
- Yanuarmawan, D., & Irawan, D. (2019). RANCANG BANGUN ALAT PENGGILING SINGKONG UNTUK MENINGKATKAN PRODUKSI USAHA KERUPUK KRECEK SERMIER ARTAMA DI DESA GROGOL KEDIRI. *e-Prosiding SNasTekS*, 1(1), 489-494.
- Zulkarnain, M., Dunggio, T., & Yaloma, S. B. (2022). PENGOLAHAN SINGKONG MENJADI "KRIPIK" DI KECAMATAN KOTA BARAT KOTA GORONTALO. *Journal of Hulonthalo Service Society (JHSS)*, 1(2), 157-163.