

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, A. (2022). *Aplikasi Edible Coating Berbasis Pati SINGKONG dengan Penambahan Ekstrak Bawang Putih (Allium sativum L.) sebagai Zat Antibakteri pada Bakso Daging Sapi*. (Skripsi, Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim).
- Asmoro, N. W. (2021). Karakteristik dan Sifat Tepung Singkong Termodifikasi (Mocaf) dan Manfaatnya pada Produk Pangan. *Journal of Food and Agricultural Product*, 1(1), 34-43.
- Bian, X., Chi, L., Gao, B., Tu, P., Ru, P., Lu, K. (2017). The Artificial Sweetener Acesulfame Potassium Affects the Gut Microbiome and Body Weight Gain in CD-1 Mice. *PloS one*, 12(6), 1-16. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0178426>
- BPOM. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 8 Tahun 2018 tentang Batas Maksimum Cemaran Kimia dalam Pangan Olahan. [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2018/Salinan PerBPOM 8 Tahun 2018 tentang Cemaran Kimia Pangan Join. pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2018/Salinan%20PerBPOM%208%20Tahun%202018%20tentang%20Cemaran%20Kimia%20Pangan%20Join.pdf)
- BPOM. (2018). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan.
- BPOM. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan. [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPO M No 11 Tahun 2019 tentang BTP.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPO%20M%20No%2011%20Tahun%202019%20tentang%20BTP.pdf)
- BPOM. (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2019 Tentang Batas Maksimal Cemaran Mikroba dalam Pangan Olahan. [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPO M No 13 Tahun 2019 tentang Batas Maksimal Cemaran Mikro biologi.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PerBPO%20M%20No%2013%20Tahun%202019%20tentang%20Batas%20Maksimal%20Cemaran%20Mikro%20biologi.pdf)
- BPOM. (2021). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 Tahun 2021 tentang Perubahan Atas Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 Tentang Label Pangan Olahan.
- BPOM. (2022). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 9 Tahun 2022 tentang Persyaratan Cemaran Logam Berat dalam Pangan Olahan. [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2022x/logam 2 022.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2022/logam%20022.pdf)
- Bulathgama, A. U., Gunasekara, G. D. M., Wickramasinghe, I., Somendrika, M. A. D. (2020). Development of Commercial Tapioca Pearls Used in Bubble Tea by Microwaves Heat-Moisture Treatment in Cassava Starch Modification. *European Journal of Engineering and Technology Research*, 5(1), 103-106.

- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wotton, M. (2009). *Ilmu Pangan*. Jakarta : UI Press
- Chotim, M., dan Subhan, M. (2014). Evaluasi Penulisan Label Pangan yang Tidak Lengkap dan Iklan Pangan Menyesatkan pada Industri Rumah Tangga Pangan di Kabupaten Temanggung Tahun 2013. *Jurnal Riset Manajemen*, 1(1), 78-92.
- Fadhilla, F. K. (2021). *Pengaruh Penggunaan Aspartam sebagai Pemanis terhadap Uji Sifat Fisik Tablet Effervescent Kombinasi Ekstrak Daun Sirsak (Annona muricata L.) dan Buah Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi)*. (Skripsi, Politeknik Harapan Bersama).
- Gunawan, A. (2023). *Karakteristik Granul Effervescent Tisane Buah Parijoto (Medinilla speciose) pada Berbagai Rasio Asam Sitrat dan Natrium Bikarbonat*. (Skripsi, Universitas Semarang).
- Hastati, D. Y., Nuraeni, A., Ratih, F. L., Kuntari, W. (2022). Penerapan Kemasan dan Kelompok Label Untuk Produk Olahan Singkong Di Kelompok Tani Barokah. *Community Development Journal*, 3(1), 178-183.
- Helal, E. G. E., Abdelaziz, M. A., Taha, N. M., El-Gamal, M. S. (2019). The Influence of Asesulfame-K and Aspartame on Some Physiological Parameters in Male Albino Rats. *The Egyptioan Journal of Hospital Medicine*, 75(1), 1979-1981.
- Herlina, E., Prabowo, F. H. E., & Nuraida, D. (2021). Analisis Pengendalian Mutu dalam Meningkatkan Proses Produksi. *Jurnal Fokus Manajemen Bisnis*, 11(2), 173-188.
- Iftitah, I. E. M. (2017). *Analisis Optimalisasi produksi Kacang Shanghai Atom UD. Gangsar Kecamatan Ngunut, Kabupaten Tulungagung, Jawa Timur*. (Skripsi, Universitas Brawijaya).
- Kaseke, H. F. G., Makalang, A. (2015). Pengaruh Penambahan Gula terhadap Lama Penyimpanan Kelapa Muda dalam Sirup. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 7(1), 11-19.
- Koswara, S., Purba, M., Sulistyorini, D., Aini, A. N., Latifa, Y. K., Wulandari, R., Riani, D., Lustriane, C., Lastri, N., Lestari, P. (2017). *Produksi Pangan Untuk Industri Rumah Tangga : Kacang Tanah*. Jakarta : Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan.
- Kurniawan, M., Zahrok, I. A. (2017). Studi Pengendalian Mutu Kacang Tanah Sebagai Bahan Baku Produksi Kacang Shanghai pada Perusahaan Putri Panda Tulungagung. *Journal of Industrial Engineering Management*, 2(1), 32-35.
- Mulyakin, S. (2020). *Kajian Penambahan Gula Pasir terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen*. (Skripsi, Universitas Muhammadiyah Mataram).

- Murniati, N. L. P. E., Syuhriatin, Meidatuzzahra, D. (2021). Uji Sulfit (Pengawet) pada Berbagai Merk Gula Pasir yang Beredar di Kota Mataram. *Lombok Journal of Science*, 3(1), 17-22.
- Nurchahyo, E. (2018). Pengaturan dan Pengawasan Produk Pangan Olahan Kemasan. *Jurnal Magister Hukum Udayana*, 7(3), 402-417.
- Nugraheni, M. (2018). Kemasan Pangan. Yogyakarta : Plantaxia. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132300107/penelitian/Kemasan%20Pangan.pdf>
- Nurzakia, D., Hartati, B., Nur, N. J. (2016). Hubungan Kepatuhan Membaca Label Informasi Zat Gizi Dengan Kemampuan Membaca Label Informasi Gizi pada Ibu Rumah Tangga di Pasar Basah Mandonga Kota Kendari Tahun 2016. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 1(4), 1-11.
- Palohon, C. S., Rengkung, L. R., & Pangemanan, P. A. (2019). Analisis Nilai Tambah Kacang Shanghai “Konenci” Di Paslaten Kota Tomohon. *AGRI-SOSIOEKONOMI*, 14(3), 297-304.
- Pertiwi, R., dan Suryani, D. (2017). Pengaruh Pemberian Minuman Bernergi yang Mengandung Aspartam terhadap Nilai Fungsi Ginjal Tikus Jantan (*Rattus norvegicus* L.). *Buletin Farmatera*, 2(1), 47-55. https://jurnal.umsu.ac.id/index.php/buletin_farmatera
- Prayitno, W. E., Kusumaningrum, H. D., Lioe, H. N. (2018). Kondisi Penyimpanan Kacang Tanah dan Potensi Cemarkan *Aspergillus flavus* pada Pedagang Pengecer Pasar Tradisional di Wilayah Jakarta. *Agritech*, 38(1), 45-55. ISSN 2527-3825
- Purba, D. F., Nuraida, L., Koswara, S. (2014). Efektivitas Program Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Industri Rumah Tangga Pangan (IRTP) di Kabupaten Cianjur. *Jurnal Standarisasi*, 16(2), 103-112.
- Purba, B. (2018). Analisis Pengaruh Kesejahteraan Karyawan terhadap Semangat Kerja Karyawan pada PT. Asuransi Jiwasraya (Persero) Medan. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 18(2), 150-162.
- Rahmawati, F. (2013). Pengemasan dan Pelabelan. <https://staffnew.uny.ac.id/upload/132296048/pengabdian/pengemasan-dan-pelabelan.pdf>
- Ratnadi, & Suprianto, E. (2016). Pengendalian Kualitas Produksi Menggunakan Alat Bantu Statistik (Seven Tools) dalam Upaya Menekan Tingkat Kerusakan Produk. *Jurnal Indept*, 6(2), 10-18.
- Safitri, R. (2019). *Analisa Kadar Iodium pada Garam Dapur dari Berbagai Merek di Pasar Sukaramai Medan*. (Skripsi, Politeknik Kesehatan Kemenkes Medan)
- Savitri, E. (2018). Penganggaran Perusahaan II. Yogyakarta : Pustaka Sahila. <http://repository.uin-suska.ac.id/9623/>

- Sirine, H., & Kurniawati, E. P. (2017). Pengendalian Kualitas Menggunakan Metode Six Sigma (Studi Kasus pada PT. Diras Concept Sukoharjo). *Assian Journal of Innovation and Enterpreurship*, 2(3), 254-290.
- SNI 01-3921-1995. Kacang Tanah.
<https://id.scribd.com/doc/208129754/1896-SNI-01-3921-1995-Kacang-Tanah>
- SNI 01-2997-1996. Tepung Singkong.
<https://id.scribd.com/document/341348497/SNI-01-2997-1996-Tepung-Singkong>
- SNI 3140-2010. Gula Pasir.
<https://id.scribd.com/document/359349351/sni-01-31403-2010-gula-pasir>
- Sni 3451-2011. Tepung Tapioka.
<https://id.scribd.com/document/275474077/SNI-3451-2011-Tapioka>
- SNI 3556-2016. Garam Konsumsi Beriodium.
<https://id.scribd.com/document/342141840/129-SNI-3556-2016>
- Sovyani, S., Kandou, J. E. A., Sumual, M. F. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea alata* L.). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 73-84.
- Sri Intan Melaniya (2021) *Efektivitas Penggunaan Bawang Putih (Allium Sativum L) dan Garam Sebagai Pengganti Formalin dalam Pengawetan Tahu pada Suhu Ruang*.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., Kencana, P. K. D. (2017). Pengemasan Pangan : Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif, dan Efisien. Bali : Universitas Udayana Press.
https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/0bf4eea8bc820ac73885fd9b6d954532.pdf
- Thalib, M. (2019). Pengaruh Penambahan Bahan Tambahan Pangan Dalam Pengolahan Sayur-Sayuran Menjadi Produk Saus Tomat (Effect of Addition of Food Additives in Processing Vegetables into Tomato Sauce Products). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 78-85.
- Wijayanti, A. D. (2021). *Evaluasi Kesesuaian Persyaratan Label Pangan Kerupuk Ikan Tenggiri Yang Beredar di Beberapa Retail di Kota Semarang dan Perspektif Konsumen terhadap Label Produk*. Other thesis, Universitas Katholik Soegijapranata Semarang.
- Yenny, M. (2018). Penggunaan Tepung Gaplek Sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Bolu Kukus. *National Conference of Creative Industry : Sustainable Tourism Industry for Economy Development*, e-ISSN No: 2622-7436.
- Yulianti, M. D., & Mustarichie, R. (2018). TATA Cara Registrasi untuk Pangan Olahan Industri Rumah Tangga (PIRT) dan Makanan dalam

Negeri (MD) dalam Rangka Peningkatan Produk yang Aman dan Bermutu di Bandung Jawa Barat. *Jurnal Farmaka*, 15(3), 57-64.