

DAFTAR PUSTAKA

- Abdallah, B. N., Muqimuddin, M., & Lazawardi, R. (2021). Peningkatan Karakteristik Kualitas PKO Menggunakan Metodologi Six Sigma. *SITEKIN: Jurnal Sains, Teknologi dan Industri*, 19(1), 81-89.
- Agustina, T. K. (2024). Hubungan Hubungan antara Air dan Makhluk Hidup dalam Al-Qur'an. *Proceeding of ICoPIS*, 1(1), 56-77.
- Alfarizi, F. A., Mustofa, Z. Z. A., & Hutami, R. (2024). Kajian Lesitin sebagai Bahan Tambahan Pangan Golongan Pengemulsi pada Produk Margarin. *Karimah Tauhid*, 3(10), 11873-11879.
- Amalia, A., Nursal, F. K., & Nining, N. (2022). Pemilihan Bahan dan Bentuk Kemasan untuk Produk Rumahan di LPKA II Bandung. *Jurnal Abdimas Indonesia*, 2(1), 29-36.
- Ambarsari, I., Qanytah, Q., & Sudaryono, T. (2013). Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi Dalam Berbagai Jenis Kemasan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*, 32(1), 30914.
- Amri, A. (2016). Desain Kemasan Happydent White Edisi Primata Terancam Punah. *Jurnal Desain*, 3(03), 164-174.
- Apriyanti, M. E. (2018). Pentingnya kemasan terhadap penjualan produk perusahaan. *Sosio e-kons*, 10(1), 20-27.
- Artaningsih, P. D., & Westra, I. K. 2021. Pengaturan Hukum Terhadap Produk Industri Rumah Tangga Pangan Tanpa Izin Edar. *Jurnal Kertha Desa*, 8(11), 21-32
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2018). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2021). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 20 Tahun 2021 tentang Perubahan atas Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 31 Tahun 2018 tentang Label Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan
- Dinata, F. S., Yulianto, Y., & Herwandi, H. (2024). Implementasi Metode Fuzzy Logic dalam Pengendalian Suhu pada Proses Pasteurisasi Susu Sapi. *Kohesi: Jurnal Sains dan Teknologi*, 4(6), 21-30.
- Estiasih, T. (2003). Hubungan antara Natrium Kaseinat dan Fosfolipida dalam Emulsifikasi serta Implikasinya terhadap Perubahan Sifat-sifat Emulsi. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(3), 141-154.
- Gunadi, R. A. A., Iswan, I., & Ansharullah, A. (2020). Minimalisasi penggunaan produk kemasan plastik makanan jajanan siswa sekolah dasar. *ABDIMAS: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 183-199.

- Herendra, M. H. P. (2009). Pengaruh Proses Distribusi terhadap Peningkatan Angka Kuman pada Susu Sapi Segar di Peternakan Ram Kecamatan Mojosoongo Kabupaten Boyolali. *Skripsi. Fakultas Kedokteran Universitas Sebelas Maret. Surakarta.*
- Herlina, E., Prabowo, F. H. E., & Nuraida, D. (2021). Analisis Pengendalian Mutu dalam Meningkatkan Proses Produksi. *Jurnal Fokus Manajemen Bisnis, 11(2)*, 173-188.
- Herudiansyah, G., Candra, M., & Pahlevi, R. (2019). Penyuluhan pentingnya label pada kemasan produk dan pajak pada usaha kecil menengah (UKM) Desa Tebedak II Kecamatan Payaraman Ogan Ilir. *Suluh Abdi, 1(2)*.
- Ivonkovic A., Zeljko K., Talic S., Lasic M. Biodegradable packaging in the food industry. *Journal of Food Safety and Food Quality. 2017; 68: 26-38*
- Julianti, E., Silalahi, J., & Siahaan, D. (2023). Karakterisasi Fisikokimia Minyak Inti Sawit sebagai Minyak Rantai Sedang. In *Seminar Nasional Politeknik Pembangunan Pertanian Malang 2023* (pp. 263-263).
- Jumiono, A., Mardiah, M., Amalia, L., & Puspasari, E. (2023). Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Bahan Nabati Dan Produk Turunan Bahan Nabati. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal, 5(1)*, 21-29.
- Kania, G., Amalia, E., Santikasari, L., Maulidah, M., & Azizah, N. (2023). Perbaikan Kemasan UMKM Sosis Ikan Ibu Rohanah Sebagai Upaya Meningkatkan Ketahanan Makanan serta Pemasaran Melalui Media Sosial. *Jurnal Bakti Tahsinia, 1(3)*, 238-252.
- Khasanah, L. U., Atmaka, W., Kurniasari, D., Kawiji, K., Praseptiangga, D., & Utami, R. (2017). Karakterisasi kemasan kertas aktif dengan penambahan oleoresin ampas destilasi sereh dapur (Cymbopogon citratus). *Agritech, 37(1)*, 60-69.
- Kristanti, N. D., Warnaen, A., & Daning, D. R. A. (2017). Titik Kontrol Kritis Pada Pengolahan Susu Pasteurisasi Di Koperasi Unit Desa (KUD) Dau Kabupaten Malang. *Sains Peternakan: Jurnal Penelitian Ilmu Peternakan, 15(1)*, 1-7.
- Kusnandar, F. (2019). Kimia pangan komponen makro. Bumi aksara.
- Mamuaja, C. F. (2016). Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan. Unsrat Press.
- Mandei, J. H. (2019). Formulasi Minuman Emulsi Vco Menggunakan Variasi Emulsifier (Gum Arabik, Tween 80) Dan Air. *Jurnal Industri Hasil Perkebunan, 14(1)*, 11-20.
- Martini, S., Yuliwati, E., & Kharismadewi, D. (2020). Pembuatan Teknologi Pengolahan Limbah Cair Industri. *Jurnal Distilasi, 5(2)*, 26-33.
- Maulana, F. L., Agustini, I. G. A. A., & Kusumaningrum, N. K. V. (2020, December). Modifikasi Makanan Indonesia Berbahan Santan. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 3, No. 2, pp. 51-64).

- Melipurbowo, B.G. (2016). Pengukuran Daya Listrik Real Time dengan Menggunakan Sensor Arus ACS.712. *Orbith*, 12(1), 17-23.
- Moerman, F., Rizoulières, P., & Majoor, F. A. (2014). *Cleaning in place (CIP) in food processing*. In *Hygiene in food processing* (pp. 305-383). Woodhead Publishing.
- Moshood, T. D., Nawanir, G., Mahmud, F., Mohamad, F., Ahmad, M. H., & AbdulGhani, A. (2022). *Sustainability of biodegradable plastics: New problem or solution to solve the global plastic pollution* Current Research in Green and Sustainable Chemistry, 100273.
- Muslimah, S. (2012). Label halal pada produk pangan kemasan dalam perspektif perlindungan konsumen muslim. *Yustisia*, 1(2).
- Nguyen, T. T., Nguyen, H. M., Jarunrattanasri, A., & Singanusong, R. (2016, June). Production and Quality Of Sterilized Liquid *Non-dairy creamer* From Refined Rice Bran Oil. In *Proc. Of The 18th Food Innovation Asia Conference* (pp. 16-18).
- Noviadji, B. R. (2014). Desain kemasan tradisional dalam konteks kekinian. *Artika*, 1(1), 10-21
- Pitaloka, A. B., Hidayah, N. A., Saputra, A. H., & Nasikin, M. (2015). Pembuatan CMC dari selulosa eceng gondok dengan media reaksi campuran larutan isopropanol-isobutanol untuk mendapatkan viskositas dan kemurnian tinggi. *Jurnal integrasi proses*, 5(2).
- Punvichai, T., Wachiratreeyakul, T., Pipakdee, J., Kaewsatorn, W., Kritsanapuntu, S., Chotimarkorn, C., & Detarun, P. (2024). Development of non-dairy creamer with modified fatty acid profile and high Omega-3 and 6 at a non-dairy creamer plant. *International Journal of Food Science & Technology*, 59(4), 2794-2803.
- Putri, H. L. R., Hidayati, A., Widyaningsih, T. D., Wijayanti, N., & Maligan, J. M. (2016). Pengendalian Kualitas Non Dairy Creamer pada Kondisi Proses Pengeringan Semprot di PT. Kievit Indonesia, Salatiga: Kajian Pustaka [In Press Januari 2016]. *Jurnal pangan dan Agroindustri*, 4(1).
- 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.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & El Kiyat, W. (2018). Penerapan keamanan dan sanitasi pangan pada produksi minuman sehat kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 167-175.
- Ridwan, F., Rohim, A., & Adi, A. H. B. (2019). Temperature control of hot air flow rate in the main tube of spray dryer using fuzzy control method.
- Ropikoh, S., Widjayanti, W., Idris, M., Nuh, G. M., & Fanani, M. Z. (2024). Perkembangan teknologi pengemasan dan penyimpanan produk pangan.

- Jurnal Ilmiah Pangan Halal, 6(1), 30-38.
- Rumawas, V. V., Nayoan, H., & Kumayas, N. (2021). Peran Pemerintah Dalam Mewujudkan Ketahanan Pangan di Kabupaten Minahasa Selatan (Studi Dinas Ketahanan Pangan Minahasa Selatan). *Governance*, 1(1).
- Santos, D., Mauricio, A. C., Sencadas, V., Santos, J. D., Fernandes, M. H., & Gomes, P. S. (2018). Spray drying: an overview. *Biomaterials-Physics and Chemistry-New Edition*, 9-35.
- Sari, N. L. D. I. D. (2013). Elemen visual kemasan sebagai strategi komunikasi produk. *Profetik: Jurnal Komunikasi*, 6(1).
- Satria, R., Rossi, E., & Harun, N. (2017). *Kajian jenis kemasan dan lama penyimpanan terhadap mutu es krim soyghurt* (Doctoral dissertation, Riau University).
- Sembiring, F., Sari, D. P., Sukmawan, D., & Perman, A. (2019). Penerapan Metode First Expired First Out (FEFO) pada Sistem Informasi Gudang. *Journal of Information Technology and Vocational Education*, 1(2), 51-56.
- Soedarmadji, W., Surachman, S., & Siswanto, E. (2015). Penerapan konsep green manufacturing pada botol minuman kemasan plastik. *JEMIS (Journal of Engineering & Management in Industrial System)*, 3(2).
- Suma, E., Yusuf, S. A., & Umar, J. (2023). Pengaruh Bentuk Kemasan, Desain Produk Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen:(Studi Kasus Kopi Yamira).*Jurnal Administrasi Bisnis*, 13(2), 111-115.
- Sunarsih, E. (2014). Konsep pengolahan limbah rumah tangga dalam upaya pencegahan pencemaran lingkungan. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 5(3), 162-167.
- Suprobo, G., & Rahmi, D. (2015). Pengaruh kecepatan homegenisasi terhadap sifat fisika dan kimia krim nanopartikel dengan metode high speed homogenization (HSH). *Indonesian Journal of Industrial Research*, 5(1), 1-12.
- Suripto, S., Maarif, M. S., & Arkeman, Y. (2013). Pengembangan gula cair berbahan baku ubi kayu sebagai alternatif gula kristal dengan pendekatan sistem inovasi. *Jurnal Teknik Industri*, 3(2).
- Suryawan, I. W., Siregar, M. J., Prajati, G., & Afifah, A. S. (2019). Integrated Ozone and Anoxic-Aerobic Activated Sludge Reactor for Endek (Balinese Textile) Wastewater Treatment. *Journal of Ecological Engineering*, 20(7), 1-15.
- Sutrisno, A. D. (2018). Karakteristik Cokelat Filling Kacang Mete Yang Dipengaruhi Jenis dan Jumlah Lemak Nabati. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(2), 91-101.
- Sutrisno, O. D., Agustina, L., & Al Hakim, H. M. (2019). Pengaruh Jenis dan Kosentrasi Penstabil pada Pembuatan Minuman Probiotik Kacang Nagara (*Vigna unguiculata ssp. Cylindrica*): *Effect of Type and Stabilizer Concentration on the Manufacture of Probiotik Drinks from Nagara Beans (Vigna unguiculata ssp. Cylindrica)*. *Pro Food*, 5(2), 496-506.

- Ulfa, V. S., Fardiansyah, M. I., Firdaus, M. A., & Sari, D. A. (2022). Peran transformasi kemasan pada produk bubuk jahe merah (botol ke standing pouch). *Qardhul Hasan: Media Pengabdian kepada Masyarakat*, 8(2), 116-122
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan. (2012).
- Utami, M. P. (2020). Penggunaan Material pada Kemasan Olahan Makanan Produk UMKM di Semarang. *Tuturrupa*, 3(1), 22-27.
- Yang, Y. Y., Ma, S., Wang, X. X., & Zheng, X. L. (2017). Modification and application of dietary fiber in foods. *Journal of Chemistry*, 2017(1), 9340427.
- Yani, A. V. (2021). Edukasi Jenis Kemasan yang Aman untuk Pangan Bagi Siswa SMP 4 Rantau Panjang Ogan Ilir. *Suluh Abdi*, 3(1), 1-4.
- Yoshi, L. A., & Widiassa, I. N. (2016). Sistem Desalinasi Membran Reverse Osmosis (RO) untuk Penyediaan Air Bersih. In *Seminar Nasional Teknik Kimia "Kejuangan"* (p. 6).
- Zuhra, Z., Sofyana, S., & Erlina, C. (2012). Pengaruh kondisi operasi alat pengering semprot terhadap kualitas susu bubuk jagung. *Jurnal Rekayasa Kimia & Lingkungan*, 9(1), 36-44.