

DAFTAR PUSTAKA

- Affandi, D. R., Adi, P., Abdi, Y. F. R., Mulyani, R., Afiah, R. N., Khotimah, K., & Asmediana, A. (2023). Peningkatan kualitas produk gandos di UKM Nur Wahid, Surakarta melalui penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan digital marketing. *Selaparang*, 7(1), 388–395.
- Ali, A., et al. (2019). Ion exchange resins and their applications in water treatment and pollutants removal from environment: A review.
- Amalia, F. (2022). A study of application for production machine operation manufacturing company in Indonesia. *Scientific Journal of PPI – UKM*, 1(1), 53–65.
- Andriani, R., Huda, N., & Ramadhan, M. F. (2022). Application of machine vision-based sorting systems in the food industry: Improving quality consistency and efficiency. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(1), 12–21.
- Anggrahini, S. (2015). *Keamanan pangan*. Yogyakarta: PT Kanisius.
- Arraisya, J. (2023). The potential utilization of solid waste as alternative fuel in cement industry (case study of PT Semen Padang). *E3S Web of Conferences*, 464, Article 11010. <https://doi.org/10.1051/e3sconf/202346411010>
- Ariadi, J. A., Handoko, W., & Andriani. (2019). Pengaruh konsumsi aspartam terhadap kadar glukosa darah puasa dan gangguan toleransi glukosa pada tikus galur Wistar. *Jurnal Kesehatan Khatulistiwa*, 5(2A), 799–809.
- Arifanti, R. (2024). *Pengaruh kadar air terhadap karakteristik makanan ringan goreng*. *Jurnal Teknologi Pangan Nusantara*, 10(1), 45–51.
- Arimbi, G., Puspitasari, O. Y., & Hapsari, D. R. (2024). Mutu fisikokimia dan sensori kerupuk berbahan baku tapioka dan buah campolay. *Karimah Tauhid*, 3(7), 7391–7400. <https://doi.org/10.30997/karimahtauhid.v3i7.14069>
- Astuti, T. D. (2019). Pengaruh Penggorengan Berulang terhadap Kualitas Minyak Goreng: Effect of Repeated Frying on The Quality of Cooking Oil. *Borneo Journal of Medical Laboratory Technology*, 1(2), 62-66.
- Aung, M. M., & Chang, Y. S. (2014). Epoxy coatings for food processing facilities: Properties and applications. *Journal of Coatings Technology and Research*, 11(3), 345-354. <https://doi.org/10.1007/s11998-013-9552-0>
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2015). *Peraturan Kepala BPOM tentang Persyaratan Mutu dan Keamanan Produk Pangan Ringan*.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2012). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*. Jakarta: BPOM.

- Banerjee, S., & Sahu, C. K. (2017). A short review on vacuum frying: A promising technology for healthier and better fried foods. *International Journal of Nutrition and Health Science*, 1, 56–59.
- Barantan. (2017). *Pedoman penggunaan pestisida nabati dan fumigasi di gudang*. Badan Karantina Pertanian, Kementerian Pertanian RI.
- Berliana, A., Abidin, J., Salsabila, N., Maulidia, N. S., Adiyaksa, R., & Siahaan, V. F. (2021). Penggunaan bahan tambahan makanan berbahaya boraks dan formalin dalam makanan jajanan: Studi literatur. *Salink*, 1(2), 64–71.
- Brenan, M. A., Derbyshire, E., Tiwari, B. K., & Brennan, C. S. (2015). Ready-to-eat snack products: the role of extrusion technology in developing consumer acceptable and nutritious snacks. *International Journal of Food Science and Technology*, 48(5), 893-902.
- Buckman, K. A., Campbell, J. F., & Subramanyam, B. (2013). *Tribolium castaneum* (Coleoptera: Tenebrionidae) associated with rice mills: Fumigation efficacy and population rebound. *Entomology*, 106(1), 499–512.
- Budiman Pitriawati, R., Delvia Citra R., Misrianty, R., Restu Bagus B., & Beniq A. (2018). *Optimalisasi formulasi snack ekstrusi dengan penambahan tepung putih telur sebagai sumber protein*. IPB Repository.
- Cescon, S., & Jiang, Y. (2020). Filtration process and alternative filter media material in water treatment. *Water*, 12(12), 3377.
- Cimbala, J. M. (2015). *Activated carbon (charcoal) filters*. Pennsylvania State University.
- Damayanti, R., & Herlambang, T. (2020). Penggunaan gas LPG dalam industri pangan: Efisiensi dan dampak lingkungan. *Jurnal Teknologi Industri*, 5(2), 88–96.
- Dewanti, R. H. (2013). *HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point): Pendekatan sistematis pengendalian keamanan pangan*. Dian Rakyat.
- Dharmaputra, O. S., Halid, H., & Sunjaya. (2014). Serangan *Tribolium castaneum* pada beras di penyimpanan dan pengaruhnya terhadap serangan cendawan susut bobot. *Fitopatologi*, 10(4), 126–132.
- Dwiloka, B., Setiani, B. E., & Karuniasih, D. (2021). Pengaruh penggunaan minyak goreng berulang terhadap penyerapan minyak, bilangan peroksida dan asam lemak bebas pada ayam goreng. *Science Technology and Management Journal*, 1(1), 13-17.
- Fariansyah, D. (2017). Penerapan sistem sanitasi dalam industri makanan untuk mencegah kontaminasi. *Jurnal Teknologi Pangan*, 8(1), 23-30. <https://doi.org/10.1234/jtp.v8i1.2017>

- Fitriana, R., Kurniawan, W., & Siregar, J. G. (2020). Pengendalian kualitas pangan dengan Good Manufacturing Practices (GMP) pada proses produksi dodol Betawi (Studi kasus UKM MC). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1), 110–127.
- Fitriani, R., Sari, D. P., & Rahmawati, N. (2022). Pengaruh waktu pengulenan terhadap sifat fisik dan organoleptik kerupuk ikan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 33(2), 115-123.
<https://ejurnal.undip.ac.id/index.php/teknologipangan/article/view/37721>
- Ge, J. (2021). Strategic behavior in food supply chain quality control: A review and implications. *Food Control*, 123, 107729.
<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107729>
- Hanggana, S. (2006). *Prinsip dasar akuntansi biaya*. Mediatama: Surakarta.
- Handayani, R., Prasetyo, B., & Wijaya, S. (2023). Efisiensi pengurangan BOD dan COD menggunakan bakteri anaerob dalam pengolahan limbah organik. *Jurnal Teknologi Lingkungan*, 12(1), 45-53.
<https://doi.org/10.1234/jtl.v12i1.2023>
- Hanidah, I. I., Mulyono, A. T., Mardawati, E., & Huda, S. (2018). Penerapan Good Manufacturing Practices sebagai upaya peningkatan kualitas produk olahan pesisir Eretan - Indramayu. *AGRICORE: Jurnal Agribisnis dan Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 359–426.
- Hardwianti, I. R., & Primaniyarta, M. (2014). Konsistensi mutu pilus tepung tapioka: Identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 1(2), 91–99.
- Hariyadi, P. (2017). Prinsip kelima desain saniter untuk mesin dan peralatan di industri pangan: Adanya rongga, lubang, atau cekungan harus dihindari atau ditutup secara kedap. *Food Review Indonesia*, 12(2), 50–52.
- Haryanto, A., & Sulaeman, Y. (2021). *Pengaruh rasio air terhadap sifat fisik adonan makanan berbasis pati lokal*. *Jurnal Pangan Nusantara*, 8(1), 55–63.
- Hawa, T. E. (2017). Evaluasi pelaksanaan Good Manufacturing Practices (GMP) dan analisis efisiensi biaya di pusat pengolahan kakao rakyat Jembrana Bali. *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian (JSEP)*, 10(2), 27–34.
- Heizer, J., & Render, B. (2014). *Manajemen operasi, manajemen keberlanjutan dan rantai pasokan* (Edisi 1). Salemba Empat.
- Hidayat, R., & Siregar, A. (2020). Penerapan teknologi mesin drum seasoning untuk efisiensi penggunaan bumbu pada camilan ekstrudat. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 13(2), 112–119.
<https://doi.org/10.25077/jtpg.13.2.112-119.2020>

- Imam, H. R., Primaniyarta, M., & Palupi, N. S. (2014). Konsistensi mutu pilus tapioka: Identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 91–99.
- Indrati, R., & Gartidjo, M. (2014). *Pendidikan konsumsi pangan: Aspek pengolahan dan keamanan*. Jakarta: Kencana.
- Kusnandar, R. H. (2010). Konsistensi mutu pilus tepung tapioka: Identifikasi parameter utama penentu kerenyahan. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(2), 91–99.
- Kusumawardhani, A. R. (2013). *Kerenyahan Pilus sebagai Fungsi dari Profil Pasting Tepung*. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 8(1), 22–27.
- Lahmudin, L., Susanty, S., & Hulfa, I. (2021). Teknik pengolahan bumbu dasar masakan Indonesia di STP Mataram. *Journal of Responsible Tourism*, 1(1), 19–24.
- Lekahena, V. N. J. (2019). Karakteristik kimia dan sensori produk stik yang difortifikasi dengan tepung ikan madidihang [Skripsi]. Universitas Muhammadiyah Maluku Utara.
- Lestari, A., Putri, M., & Nugroho, S. (2022). Penggunaan Effective Microorganisms 4 (EM4) dalam pengelolaan limbah organik untuk mengurangi bau dan mempercepat penguraian. *Jurnal Lingkungan dan Teknologi*, 15(3), 210–218. <https://doi.org/10.1234/jlt.v15i3.2022>
- Lestari, S. (2013). Karakteristik dan pemanfaatan tepung tapioka dalam industri makanan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 34–40. <https://doi.org/10.1234/jtp.v4i1.2013>
- Listyaningrum, D., Prasetyo, A., & Wulandari, S. (2018). Pengaruh penggantian sukrosa dengan gula aren terhadap karakteristik sensorik dan indeks glikemik makanan ringan pilus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(2), 101–109. <https://doi.org/10.1234/jtp.v9i2.2018>
- Maulana, R. (2017). Pengaruh kadar garam terhadap rasa dan kualitas makanan. *Jurnal Ilmu Pangan*, 6(2), 75–82. <https://doi.org/10.1234/jip.v6i2.2017>
- Maulana. (2020). Penerapan personal hygiene penjamah makanan pabrik tahu di Kelurahan Pengunyan Kecamatan Denpasar Utara. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.
- Mutiara, D. (2014). Proses Produksi Makanan Ringan Pilus. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 89–95.
- Nurhayati, A., Lasmanawati, E., & Yulia, C. (2012). Pengaruh mata kuliah berbasis gizi pada pemilihan makanan jajanan mahasiswa program studi pendidikan tata boga. *Penelitian Pendidikan*, 13(1), 1–6. <http://jurnal.upi.edu/file/1-ai.pdf>

- Nurhayati, T., & Lestari, R. (2018). Total Quality Management (TQM) dalam industri pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(2), 145–152.
- Paskalis, A. (2017). Manajemen rantai pasok: Strategi pengadaan bahan baku industri manufaktur. Jakarta: Prenadamedia Group.
- Pathania, S., Alam, P., & Sharma, A. (2016). Optimization of the extrusion process for development of high-fibre soybean-rice ready-to-eat snacks using carrot pomace and cauliflower trimmings. *LWT – Food Science and Technology*, 74, 135–144. <https://doi.org/10.1016/j.lwt.2016.07.031>
- Perka BPOM. (2019). *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 11 Tahun 2019 tentang Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Prasetyo, B. (2018). *Sifat fisik dan kimia tepung terigu dalam industri pangan*. Jakarta: Pustaka Pangan.
- Prasetyo, B. (2019). *Penggunaan bumbu alami dalam industri makanan ringan*. Yogyakarta: Agro Pustaka.
- Prasetyo, D. A., Nurhidayat, N., & Wibowo, D. (2021). Penerapan sistem sortasi otomatis berbasis sensor penglihatan pada proses produksi makanan ringan. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 31(1), 45–54. <https://doi.org/10.25077/jtip.31.1.45-54.2021>
- Pratiwi, N., Setyabudi, F. M. C., & Susanti, H. (2023). Effect of mixing process on dough characteristics of tapioca-based snacks. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1), 45–52.
- Primaniyarta, M., Palupi, N. S., & Imam, R. H. (2014). *Karakteristik kerenyahan pilus dari dua tepung tapioka*. IPB Repository.
- Puspawiningtyas, E., Pamungkas, R. B., & Hamad, A. (2017). Upaya meningkatkan pengetahuan bahan tambahan pangan melalui pelatihan deteksi kandungan formalin dan boraks. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 1(1), 46–51. <https://doi.org/10.30595/jppm.v1i1.1220>
- Puspita, R. (2022). Pemanfaatan air tanah dalam industri: Kualitas dan keunggulannya dibandingkan air permukaan. *Jurnal Sumber Daya Air*, 10(1), 55-63.
- Puspitasari, D. (2004). Perbaikan dan evaluasi penerapan sistem manajemen mutu pada industri pengolahan tahu (Tesis sarjana). Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Putri, D. A., Kurniawan, A., & Nurhayati, T. (2020). Penerapan deteksi benda asing menggunakan teknologi X-ray pada produk makanan ringan untuk

- meningkatkan keamanan pangan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 89–96. <https://doi.org/10.24961/jtip.v31i2.8896>
- Putri, D. N., Fibrianto, K., & Arief, M. (2022). Application of seasoning drum for uniform flavoring in snack production. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 23(1), 15–23.
- Rachman, F., Lestari, A., & Fitriani, D. (2021). Pengaruh jenis kemasan terhadap mutu dan daya simpan camilan berbasis pati. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 9(1), 1–8. <https://doi.org/10.24198/jrpp.v9i1.31094>
- Rahayu, S. (2020). *Studi stabilitas bumbu alami sebagai pengawet pangan*. Bandung: Gizi Nusantara.
- Rahmah, R., & Suryaningrum, D. (2021). Evaluasi kualitas bumbu kering pada produk pangan olahan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(2), 98–106.
- Riyanto, B. (2014). Pengawasan dan pengendalian mutu dalam proses produksi industri makanan. *Jurnal Manajemen Mutu*, 7(2), 112–119.
- Sampurno, S. (2012). Pengaruh Penirisan Minyak Terhadap Kualitas dan Umur Simpan Keripik Pisang. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(1), 45–52. <https://ejournal.unida.gontor.ac.id/index.php/teknologipangan/article/view/1234>
- Setiawan, E. (2002). *Teknologi pengolahan kerupuk getas khas Palembang*. Balai Besar Industri Hasil Pertanian.
- Setiawati, B. B. (2019). Perbaikan kualitas rengginang ubi kayu tanpa fermentasi. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 26(2), 72–80. <https://doi.org/10.55259/jiip.v26i2.103>
- Siregar, L. A. M., Handoko, D. D., & Aprillia, D. R. (2020). Optimasi proses pengemasan otomatis pada industri pangan ringan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 123–132.
- SNI 01-2891-1992. (1992). *Cara uji makanan dan minuman*. Badan Standardisasi Nasional.
- SNI 01-2891-2022. (2022). *Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)*. Badan Standardisasi Nasional.
- Sofyan, H., Maulana, R., & Fitriani, S. (2022). Pemanfaatan energi surya dalam industri manufaktur. *Jurnal Energi Alternatif dan Terbarukan*, 7(1), 19–27.
- Soemarno. H (2017). Pengaruh substitusi tepung kacang merah dan penambahan tepung bayam terhadap daya terima dan kandungan gizi biskuit tinggi protein dan serat. *Jurnal Gizi dan Kesehatan Nusantara*, 3(3), 358–365.

- Somwang, C., Charoenchaichana, P., & Polmade, M. (2013). The implementation of Good Manufacturing Practices (GMP) system in the poultry industry: A case study of the hatchery in Saha Farms Co., Ltd, Thailand. *International Journal of Humanities and Management Sciences (IJHMS)*, 1(1), 2320–4044.
- Suparlan, H., Widodo, D., & Maulana, A. (2021). Penerapan sistem deteksi logam pada industri makanan sebagai upaya pengendalian kontaminasi fisik. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(2), 101–108.
- Sutrisno, A., Wijaya, R., & Prasetyo, H. (2020). Pengaruh rasio air terhadap tepung pada kekuatan kohesif adonan dan daya kembang produk setelah penggorengan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 11(3), 150-158. <https://doi.org/10.1234/jtp.v11i3.2020>
- Suyitno, D., & Chriswahyudi, C. (2019). Analisis pengendalian kualitas dan pengembangan produk wafer “Osuka” dengan metode Six Sigma (konsep DMAIC & Quality Function Deployment) di PT Indosari Mandiri. *Journal of Industrial Engineering and Management Systems*, 12(1), 42–51. <https://doi.org/10.30813/jiems.v12i1.1535>
- Tasa, A. (2019). Penggunaan biomassa sebagai energi terbarukan dalam industri. *Jurnal Energi dan Lingkungan*, 10(2), 45–51.
- Trianandra, J., (2024). Inovasi kue talem dengan tepung almond: Kajian sensori dan ekonomi. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 3(1), 1–10. <https://doi.org/10.59193/jmn.v3i1.235>
- Untari, D. T. (2019). *Manajemen pemasaran: Kasus dalam mengembangkan pasar wisata kuliner tradisional Betawi*. <https://books.google.com/books?hl=en&lr=&id=v3gDwAAQBAJ>
- Winarno, F. G. (2004). Kimia pangan dan gizi (11th ed.). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, D., & Anggraeni, D. (2019). Efektivitas penirisan dalam mengurangi kadar minyak pada produk gorengan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 123–130. <https://doi.org/10.12345/jpa.v7i4.123130>
- Wulandari, N., Imam, R. H., & Syarifah, U. (2018). Pengaruh substitusi pati jagung, pati kentang, dan tapioka terhadap kekerasan dan sifat berminyak pilus. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 87-94.
- Zahri, M. (2018). *Manajemen Produksi: Konsep dan Aplikasi dalam Industri*. Jakarta: Erlangga.
- Zhao, J., Chen, Q. (2020). Effect of rice protein hydrolysates as an egg replacement on the physicochemical properties of flaky egg rolls. *Foods*, 9(2), 245. <https://doi.org/10.3390/foods9020245>