

DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, M. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (Studi Kasus Pada Ikam Jakarta Pusat). *Jurnal Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri*, 3(1), 37–46.
- Agustini, S., Priyanto, G., Hamzah, B., Santoso, B., & Pambayun, R. (2014). Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Kualitas Sensoris Kue Delapan Jam. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri*, 25(2), 79-88.
- Aini, N., Wijonarko, G., & Sustriawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, Dan Fungsional Tepung Jagung Yang Diproses Melalui Fermentasi. *Agritech*, 36(2), 160-169.
- Aisyah, Y., Miko, A., & Murlida, E. (2023). Kajian Penilaian Penerapan Sistem Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Proses Produksi Bubuk Kopi Di CV. XY. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(4), 472-481.
- Alfatimah, R., Bastuti, S., & Effendi, R. (2021). Model Tata Letak Gudang Penyimpanan Menggunakan Metode *Class-Based Storage*. *Suara Teknik: Jurnal Ilmiah*, 12(2), 21-30.
- Alizah, L., Robbani, H., & Sodik, N. (2022). Penerapan Sistem Good Manufacturing Practices (GMP) pada UD Sae Food. *Journal of Management*, 3(2). <https://doi.org/10.37010/jdc.v3i2>
- Amri, E., & Pratiwi, P. (2014). Pembuatan Mocaf (*Modified cassava flour*) Dengan Proses Fermentasi Menggunakan Beberapa Jenis Ragi. *Jurnal Pelangi*, 6(20), 182-191.
- Angraini, E., Badrul, A., Alzet, R., Ganefri., Asmar, Y. (2019). *Entrepreneur Of Pastry Art*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Arfinindya, R., & Handajani, S. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Komposit Dan Proporsi Shortening Terhadap Hasil Jadi Kulit Pie. *Jurnal Tata Boga*, 4(1), 126-134.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33-40.
- Aurelia, J., Anugrah, D. S. B., & Widawati, E. (2023). Persepsi Masyarakat Terhadap Singkong yang Dimasak dengan Biogas Lebih Tinggi Dibandingkan dengan LPG Melalui Evaluasi Sensori: Studi Kasus di Subang, Jawa Barat. *Jurnal Perkotaan*, 15(2), 82-103.
- Bimantara, A. P., & Triastuti, R. J. (2018). Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Pabrik Pembekuan Cumi-Cumi (*Loligo vulgaris*) di PT. Starfood Lamongan, Jawa Timur. *Journal of Marine and Coastal Science*, 7(3), 111-119.
- BPOM. (2016). *Peraturan BPOM Nomor 21 Tahun 2016 Tentang Kategori Pangan*. Jakarta: BPOM.
- BPOM. (2018). *Peraturan BPOM Nomor 21 Tahun 2016 Tentang Label Pangan*. Jakarta: BPOM.

- BPOM. (2019). *Peraturan BPOM No. 34 Tahun 2019 Tentang Kategori Pangan*. Jakarta: BPOM.
- Cahyadi, W. (2009). *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Dewi, S. M., & Anggraeni, L. (2022). Studi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Produksi Manisan Pala. *Jurnal Sosial dan Sains*, 2(4), 532-537.
- Ermawati, E. (2019). Pendampingan Peranan dan Fungsi Kemasan Produk Dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor. *Empowerment Society*, 2(2), 15-22.
- Faridah, A., Kasmita, S., Yulastri, A., Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 1-3*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Menengah Jenderal Kejuruan Sekolah Direktorat Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah. Departemen Pendidikan Nasional.
- Firdaus, M., & Intyas, C. A. (2020). Efisiensi Kapasitas dan Biaya Produksi Kerupuk Ikan melalui Penggunaan Mesin Pengadonan pada UKM Maharani. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(2), 185-191.
- Fikri, E., & Prameswari, I. (2023). Tinjauan Kondisi Sanitasi Pasar Berdasarkan Pendekatan Permenkes No. 17 Tahun 2020 (Studi: Pasar Margahayu Kecamatan Margaasih Kabupaten Bandung). *Jurnal Kesehatan Lingkungan Indonesia*, 23(1), 111-118.
- Firmansayh, A. M., & Alfiah, N. I. (2025). Kualitas Pelayanan Badan Karantina Indonesia Balai Karantina Hewan, Ikan, Dan Tumbuhan Jawa Timur Untuk Mendukung Ketahanan Pangan Dalam Kegiatan Ekspor-Impor Di Kantor Pelayanan Tanjung Perak. *In Prosiding Seminar Nasional Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik*, 2(1), 504-522.
- Fitriana, Nur, M., Fajri, M. R., & Basriman, I. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Beras Hitam Terhadap Mutu Bolu Kukus. *Jurnal Teknologi Pangan dan Kesehatan*, 3(2), 109-117.
- Fitriana, R., Kurniawan, W., & Siregar, J. G. (2020). Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Proses Produksi Dodol Betawi (Studi Kasus UKM MC). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 30(1).
- Heragu, S. S. (2016). *Facilities Design, (4thed.)*. Francis: CRC Press.
- Herlina, E., Prabowo, F. H. E., & Nuraida, D. (2021). Analisis Pengendalian Mutu Dalam Meningkatkan Proses Produksi. *Jurnal Fokus Manajemen Bisnis*, 11(2), 173-188.
- Herryani, H., & Santi, F. D. (2019). Uji Kesukaan Terhadap Kualitas Kue Putu Ayu Dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning. *Culinaria*, 1(1).

- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.
- Iswahyudi, I., Arindani, S. M., & Muhdar, I. N. (2023). Pemanfaatan Tepung Biji Labu Kuning Dalam Pembuatan Pie Susu Sebagai Alternatif Camilan Sumber Zink. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 15(1), 47-56.
- Kanduri, L and R. A. Eckhardt. (2002). *Food Safety In Shrimp Processing: A Handbook for Shrimp Processors, Importers, Exporters and Retailers*. Fishing news Books. Blackwell Publisher: United Kingdom.
- Kasim, R., Liputo, S. A., Limonu, M., & Mohamad, F. P. (2018). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemanggangan Terhadap Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Gizi Snack Food Bars Berbahan Dasar Tepung Pisang Goroho Dan Tepung Ampas Tahu. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 41-48.
- Kemenprin. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian RI No. 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*. Jakarta: Menteri Perindustrian.
- Lestari, D. P. (2023). Analisis Kandungan Gizi Dan Sifat Sensori Bolu Kukus Yang Disubstitusi Tepung Labu Kuning (*Curcubita moschata D.*) Dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*) Sebagai Alternatif Snack Bagi Remaja. *Nutrizione: Nutrition Research and Development Journal*, 3(3), 34-46.
- Malasari, N., Saloko, S., & Nofrida, R. (2024). Pengaruh Rasio Mocaf dan Tepung Sorgum Terhadap Sifat Fisiko Kimia Dan Organoleptik Pai Bunga Telang (*Clitoria ternatea*). *Jurnal Edukasi Pangan*, 2(2), 12-26.
- Mardiyanti, N. (2006). *Pengaruh Proporsi Tepung Gadung dan Jumlah Lemak terhadap Tingkat Kesukaan Hasil jadi Biskuit (Rich Biscuit)*. Skripsi . Surabaya: Program Sarjana: Universitas Negeri Surabaya.
- Meghwal, M. (2016). *Good Manufacturing Practices for Food Processing Industries: Purposes, Principles and Practical Applications. Chapter, 1002, P22*. USA: CRC Press and Apple Academic Press.
- Mizokoshi, M. (1985). Model Studies of Cake Baking: VI. Effects of Cake Ingredients and Cake Formula on Shear Modulus of Cake, *Cereal Chemistry*, 62(4), 247-51.
- Nasir, M., Saputro, E. P., & Handayani, S. (2015). Manajemen Pengelolaan Limbah Industri. *Benefit: Jurnal Manajemen dan Bisnis (Jurnal ini Sudah Migrasi)*, 19(2), 143-149.
- Firmansyah, M. F., Nasution, F. Z., Firmansyah, M. F., & Efendi, M. F. (2022). Bagaimana Peran Konsumsi Bidang Energi Dan Sumber Daya Alam Dapat Mempengaruhi Produk Domestik Bruto? (Studi Kawasan Asia

Tenggara Periode 2004-2018). *WELFARE Jurnal Ilmu Ekonomi*, 3(1), 1-20.

- Niam, M. K., Prayitno, S. A., & Utami, D. R. (2023). Proses Pembekuan Udang Bentuk Peeled Deveined untuk Produk *Individual Quick Freezing* (IQF) di PT. Misaja Mitra Pati Jawa Tengah. *Journal of Food Safety and Processing Technology (JFSPT)*, 1(1), 10-20.
- Nixon, M., & Rinayanthi, N. M. (2023). Pengaruh Jenis Lemak Terhadap Hasil Pembuatan Roti. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(5), 1302-1306.
- Prabowo, A. Y., Estiasih, T., & Purwantiningrum, I. (2014). Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif: Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 129-135.
- Presiden RI. (1999). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 Tentang Label dan Iklan Pangan*. Jakarta: Pemerintah RI.
- Pristyanto, Y. D., Tranggono, T., & Fauziyah, N. A. (2022). Penguatan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Pada CV Pawon Ibum Melalui Kegiatan Pelatihan Hingga Evaluasi Dalam Program Matching Fund. *SELAPARANG: Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 6(4), 1959-1965.
- Priyati, A., Abdullah, S. H., & Putra, G. M. D. (2016). Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan terhadap Sifat Fisik. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 4(1), 217-221.
- Putri, N. A., Herlina, H., & Subagio, A. (2018). Karakteristik Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berdasarkan Metode Penggilingan dan Lama Fermentasi. *Jurnal Agroteknologi*, 12(1), 79-89.
- Riani, P., & Fannin, U. A. (2020). Penentuan Kadar Kalium Sorbat dan Persen Recovery pada Selai dengan Metoda *High Performance Liquid Chromatography*. *REACTOR: Journal of Research on Chemistry and Engineering*, 1(2), 25-28.
- Rihastuti, R. A. (2018). *Kontrol Kualitas Pangan Hasil Ternak*. Yogyakarta: UGM Press.
- Ristyanti, E., & Masithah, E. D. (2021). Penerapan SSOP (*Sanitation Standard Operating Procedure*) Pada Proses Pembekuan *Cuttlefish* (*Sepia officinalis*) di PT. Karya Mina Putra, Rembang, Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science*, 10(1), 1-17.
- Rudiyanto, H. (2016). Kajian *Good Manufacturing Practices* (GMP) Dan Kualitas Mutu Pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 8(2), 148-157.
- Saeroji, A., & Wijaya, D. A. (2017). Pemetaan Wisata Kuliner Khas Kota Surakarta. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 13-27.
- Salim E. (2011). *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. P: 4-55. Yogyakarta: Lily Publisher.

- Sari, F. D., & Jairani, E. N. (2019). Uji Daya Terima Bolu Kukus Dari Tepung Kulit Singkong. *Jurnal Dunia Gizi*, 2(1), 1-11.
- Sari, N. K. R., & Purnawati, N. K. (2018). Analisis Pengendalian Kualitas Proses Produksi Pie Susu Pada Perusahaan Pie Susu di Kota Denpasar. *INOBIIS: Jurnal Inovasi Bisnis Dan Manajemen Indonesia*, 1(3), 290-304.
- Sartika, L., Mado, I., Budiman, A., Huda, A., & Prasetya, A. M. (2023). Peningkatan Kompetensi Masyarakat Melalui Pelatihan Dan Perancangan Instalasi Listrik Panel Surya. *J-Dinamika: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 8(1), 47-52.
- Sejati, N. I. P., & Mulyono, R. A. (2022). Karakteristik Bolu Kukus dengan Penambahan Ekstrak dan Kelopak Bunga Telang. *Jurnal Akademika Baiturrahim Jambi*, 11(2), 175-184.
- Sidik, A. A., & Damanhuri, E. (2012). Studi Pengelolaan Limbah B3 (Bahan Berbahaya dan Beracun) Laboratorium-Laboratorium di ITB. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 18(1), 12-20.
- Sintawati, I. D. (2018). Pembuatan Sistem Informasi Penjualan Kue Berbasis Web dengan Metode RAD (*Rapid Application Development*). *JISAMAR (Journal of Information System, Applied, Management, Accounting and Research)*, 2(4), 1-6.
- Sluková, M., Levková, J., Michalcova, A., Skřivan, P. & Skřivan, P. (2017). Effect of the Dough *Mixing* Process in the Quality Of Wheat And Buckwheat Proteins. *Czech Journal of Food Sciences*. 35(6), 522-531. <https://doi.org/10.17221/220/2017-CJFS>.
- Sofianty, A. P. A., & Jariyah. (2024). Penguatan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Melalui Kegiatan Edukasi Hingga Evaluasi di PT. XYZ. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 4(1).
- Suhardjito, Y.B. (2005). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Surya, D. A. A., Zuraida, I., Pamungkas, B. F., Irawan, I., & Kusumaningrum, I. (2024). Penerapan Sistem *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada Proses Pembekuan Ikan Layur DI CV. Sinar Harapan Berau. *Jambura Fish Processing Journal*, 6(1), 1-14.
- Susmawida, S., & Ninsix, R. (2015). Studi Pembuatan Roti Manis Kukus Dari Campuran Tepung Terigu Dengan Tepung Pisang Nangka. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 1-9.
- Titis, S. K., Adelya, D.K., Yosfi, R., Ilzamha, H.R., Rahma, M.W. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Towaha, J., & Heryana, N. (2012). Pembuatan Vanili Sintetis dari Senyawa Eugenol Cengkeh. Sukabumi: Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar.
- Triharjono, A., Probowati, B. D., & Fakhry, M. (2013). Evaluasi *Sanitation Standard Operating Procedures* Kerupukamplang di UD Sarina

Kecamatan Kalianget Kabupaten Sumenep. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 7(2), 78-85.

- Wahyuningsih, S., & Sulistiyorini, D. (2022). Penilaian Sarana Produksi Pangan Di Industri Rumah Tangga Dapur Eny Kota Depok Tahun 2021. *Ruwa Jurai: Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 16(1), 9.
- Wardanu, A. P., & Anhar, M. (2016). Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Pada Kelompok Usaha Bersama (Kub) Wida Mantolo Kecamatan Benua Kayong. *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 7(1). <https://doi.org/10.35891/tp.v7i1.500>
- Wening, D. K., Latifah, F. I., & Ratnasari, D. (2023). Roti Manis Substitusi Tepung Mocaf dan Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*) dengan Isi Pasta Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*). *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 5(2), 93-101.
- Widiansyah, A. (2019). Penjaminan Mutu: Penerapan, Pemenuhan, Dan Pengendalian Standar Mutu Serta Implementasinya Dalam Dunia Pendidikan. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 19(2), 189-194.
- Wijanarti, S., Rahmatika, A. M., & Hardiyanti, R. (2018). Pengaruh Lama Penyangraian Manual Terhadap Karakteristik Kakao Bubuk. *Jurnal Nasional Teknologi Terapan (JNTT)*, 2(2), 212-222.
- Yana, S. (2015). Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. *Industrial Engineering Journal*, 4(1).
- Younis, B. A., Mahoney, L., & Palomo, N. (2018). A Novel System for Water Disinfection with UV Radiation. *Water*, 10(9), 1275.