

DAFTAR PUSTAKA

- Adiasa, I., Suarantalla, R., Rafi, M. S., & Hermanto, K. (2020). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Pabrik Di CV. Apindo Brother Sukses Menggunakan Metode Systematic Layout Planning (SLP). *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2).
- Adnyana, I. G. Y., & Jayendra, P. S. (2024). Tepung Talas sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pengolahan Kulit Pangsit. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 3(4), 642-648.
- AFIYAH, NI'MATUL (2015) *Isolasi Dan Identifikasi Kapang Pada Tepung Tapioka Di Desa Pakujati Kecamatan Paguyangan Kabupaten Brebes*. Bachelor Thesis, Universitas Muhammadiyah Purwokerto.
- Ajiningrum, P. S., Binawati, D. K., & Andriani, V. (2022). Pelatihan Pembuatan Siomay Berbahan Dasar Ikan Lele Untuk Guru dan Siswa SMA Wijaya Putra Surabaya. *Jurnal Penamas Adi Buana*, 5(02), 155-159.
- Akhdan, Muhammad Baridi (2020) *Analisis Kelayakan Usaha Siomay Di YAMOIS Industry Indoprima Malang Provinsi Jawa Timur*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Amalia, I. D. W. (2018). Pengaruh Kombinasi Tepung Tapioka dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Bakso Ikan Patin (*Pangasius pangasius*). *Program Studi Teknologi Hasil Perikanan, Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan, Universitas Brawijaya, Malang*.
- Apriana, F., Rahmadi, I., & Syafitri, Y. (2023). Korelasi Antara Sifat Fisikokimia dengan Potensi Cemarkan Mikrobiologi pada Siomay di Kota Bandar Lampung. *Communication in Food Science and Technology*, 2(2), 61-71.
- Arief, U. M., Setyaningsih, D. N., & Purbawanto, S. (2018). Upaya Peningkatan Produksi Dengan Menggunakan Alat Pengaduk Otomatis Pada Usaha Donat Kentang Di Semarang. *Jurnal Abdimas*, 22(1), 103-110.
- Astutik. D. M. (2019). Pengaruh Penambahan Tepung Kappa Karagenan Terhadap Tingkat Kekuatan Gel dan Daya Terima Siomay Dari Surimi Ikan Kurisi (*Nemipterus nematophorus*). Skripsi, Fakultas Perikanan dan Kelautan, Universitas Airlangga. Surabaya. Dipublikasikan
- Badriyah, L. (2019). Edukasi Penggunaan Monosodium Glutamat (MSG) dalam Makanan Serta Efeknya Bagi Kesehatan. *Journal of Community Engagement and Empowerment*, 1(2).
- BPOM. (2023). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 tentang Kategori Pangan.
- Bulathgama, A.U., Gunasekara, G.D.M., Wickramasinghe, I., Somendrika, M.A.D., 2020. Development of commercial tapioca pearls used in bubble tea by

microwave heatmoisture treatment in cassava starch modification. *European Journal of Engineering and Technology Research* 5(1): 103-106.

CHRISTANTIO, Michelle Anabelle; Yusasrini, Ni Luh Ari; Darmayanti, Luh Putu Trisna. (2023). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Sensoris Siomay Ayam dengan Penambahan Bayam (*Amaranthus tricolor* L.). *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, [S.I.], v. 12, n. 4, p. 953-971, dec. 2023. ISSN 2527-8010.

Damayantie, I., & Januar, A. (2018). Perancangan efisiensi penyimpanan keranjang dalam keadaan kosong. *INOSAINS*, 13(2).

Devyta Angraini, . (2014) *Pengaruh Penambahan Brokoli, Paprika Merah, Dan Kabocha Oranye Pada Pembuatan Siomay Ikan Alu-Alu (Sphyræna Fosteri) Terhadap Daya Terima Konsumen*. Sarjana Thesis, Universitas Negeri Jakarta.

DM, M. Y., Purba, N. M., Asmalindaa, S., & Saragih, G. M. (2023). Fungsi Dan Peran BPOM Dalam Perlindungan Konsumen Terhadap Makanan Yang Mengandung Bahan Berbahaya Di Kota Pekanbaru. *Jurnal Pendidikan Dan Konseling (JPDK)*, 5(1), 1286-1290.

El Jannah, S. M., Latifah, I., & Arieza, N. (2018). Uji Bakteriologis Pada Es Batu Produksi Rumah Tangga Di Sekitar Kelurahan Gandaria Selatan. *Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 10(2), 235-240.

Ernawati, F., Imaningsih, N., Nurjanah, N., Sahara, E., Sundari, D., Arifin, A. Y., & Prihatini, M. (2018). Nilai pH dan kualitas Zat gizi makro daging beku, dingin dan segar pada pasar tradisional dan pasar swalayan. *Penelitian Gizi Dan Makanan*, 41(1), 21-30.

Fahlevie, R., & Fauziyyah, A. (2023). Evaluasi penerapan cara produksi pangan olahan yang baik (cppob) pada umkm es krim di provinsi kepulauan riau. *SAINTEKES: Jurnal Sains, Teknologi Dan Kesehatan*, 2(3), 424-433.

Fariza, D. N., Sulandari, L., Miranti, M. G., & Sutiadiningsih, A. (2024). Inovasi Isi Siomay Dengan Porporasi Daging Ayam Dan Tahu Goreng. *Student Research Journal*, 2(4), 234-248.

Hardini, Putri (2017) *Pengaruh Tingkat Perbandingan Oxtail Dengan Brokoli (Brassica Oleraceae, L.) Terhadap Karakteristik Kaldu Sapi Instan*. Diploma Thesis, Universitas Andalas.

Harimurti, E. K., Sudjatinah, M., Fitriana, I., Pertanian, H., & Pertanian, T. (2021). Pengaruh Perbedaan Waktu Pengukusan Pada Proses Pemindangan Ikan Kembung Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik. *J. Teknol. Pangan dan Has. Pertan*, 15(1), 1-7.

Hartanto, R., & Prabawa, S. (2019). Getuk keju frozen di mojolaban sukoharjo jawa tengah. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 3(2), 38-42.

- Hastuti, N. D. dan F. F. Tumion. 2017. Kajian Variasi Penambahan Tepung Terigu dan Penambahan Air pada Pembuatan Donat dari Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Formatypica). *Jurnal Teknologi Pangan* 8 (1) : 57 – 65.
- Hermawan, I., & Sitepu, W. J. (2018). Tinjauan Perawatan Mesin Mixing Pada Ud Roti Mawi. *Jurnal Teknovasi: Jurnal Teknik dan Inovasi Mesin Otomotif, Komputer, Industri dan Elektronika*, 2(1), 117-128.
- Hidayati, R., Santoso, H., & Pratiwi, D. (2017). Pengaruh jenis tepung terhadap kandungan protein produk siomay sebagai sumber belajar biologi. In *Seminar Nasional Pendidikan* (p. 265).
- Iskandar, M.J. (2021). Karakterisasi Kulit Pangsit Berbasis Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas* Var *Ayamurasaki*) Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisikokimia. Skripsi. Universitas Semarang.
- Islami Gusti Putri, Estetika (2022) *Pengaruh Variasi Campuran Udang Rebon Kering (Mysis Relicta) Pada Pembuatan Dim Sum Ikan Patin Sebagai Alternatif Kudapan Tinggi Zat Besi Pencegah Anemia Untuk Remaja Putri Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Dan Kadar Zat Besi*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Isnaeni, Dinda Ayu (2022) *Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik (Cpbb) Di Esthy Cake And Bakery, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta*.
- Jamlean, S., Saleky, S. R. J., & Pattipeilohy, V. R. (2022). Pengaruh Lokasi Usaha Terhadap Minat Pembelian Konsumen. *Jurnal Administrasi Terapan*, 1, 151-156.
- Kasmawati, K., & Astaty, A. (2021). Penilaian Organoleptik Produk Siomay Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis* C.) Disubstitusi Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* Var. *Ayamurasaki*) dan Wortel (*Daucus carota* L.). *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(5). <https://doi.org/10.33772/jstp.v4i5.9403>
- Kojansow, A. D. L., Langi, T. M., & Nurali, E. J. N. (2022). Pengaruh substitusi tepung ampas kelapa terhadap fisikokimia dan sifat organoleptik kue pukis. *Jurnal Agroteknologi Terapan*, 3(2), 311-324.
- Lilipaly, E. R. M. A. P., Pattikayhatu, E. B., & Effendy, E. (2023). Efisiensi Water Misting System Dalam Mempertahankan Kualitas Sayur. *Jurnal Simetrik*, 13(1), 650-655.
- Mariyam, D., Devina, F., Wulandari, P., Nursafitri, E., & Syahriansyah, A. (2023). Rahasia molekul unsur yang terdapat dalam air putih bagi tubuh manusia dalam pandangan islam. *Religion: Jurnal Agama, Sosial, Dan Budaya*, 2(3), 96-109.
- Mutianisa, R., & Cahyani, R. R. (2024). Pemilihan Lokasi Usaha Terhadap Kesuksesan Usaha. *Jurnal Kewirausahaan Cerdas dan Digital*, 1(2), 10-17.

- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. 2018. Antimicrobial of Garlic Extract. *Jurnal Pangan*. 27(1): 55–66. DOI: <https://doi.org/10.33964/jp.v27i1.399>
- Nastiti, D. S. N. (2016). Pengaruh Penggantian Tepung Terigu Dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Terhadap Sifat Organoleptik Kulit Siomay. *Jurnal Tata Boga*, 5(2).
- Noordianty, A. S., Najma, S., & Nurlaela, R. S. (2024). Kajian Literatur: Penerapan Aspek Sanitasi Terhadap Mutu dan Produk Pangan. *Karimah Tauhid*, 3(7), 7308-7317.
- Nuramy, Desita Isna (2023) *Proses Pembuatan Bakso Ayam "Champ" Di Pt. Charoen Pokphand Indonesia – Food Division Unit Ngoro Mojokerto Jawa Timur*. Project Report (Praktek Kerja Lapang). UPN Veteran Jawa Timur
- Nur, Ilmi (2023) *Mutu Organoleptik dan Kadar Protein Dimsum Ikan Tongkol*. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Padang.
- Permata, D. A., Ismed, & H. Putri. 2019. Pembuatan kaldu instan dengan pemanfaatan oxtail dan brokoli (*Brassica oleracea*, L). *Agroteknika*. 2(1):20–30
- Permatasari, Dahlia Incha (2019) *Analisis Kandungan Lemak, Kadar Air dan Kadar Abu pada Dim Sum Berbahan Dasar Belut dan Tempe Sebagai Pangan Jajanan Anak Sekolah (PJAS)*. Sarjana thesis, Universitas Brawijaya.
- Prehatini, D. A., Lestari, S. W., & Triasih, D. (2020). Pengaruh metode thawing terhadap kualitas fisik dan kimia daging sapi beku. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Peternakan Tropis*, 7(1), 42-46
- Priyanto, A. D., Putranto, A. W., Estiasih, T., & Ramadhani, F. (2022). Pendampingan Wawasan Sertifikasi Halal dan Izin Edar BPOM pada CV Milknesia Nusantara. *abdimesin*, 2(2), 68-75.
- Poernomo, H., Kusumaningtyas, W. G., & Setiawan, T. (2022). Modifikasi Metode Bowl Cutter, Meat Grinder pada Efisiensi dan Efektifitas Kinerja Alat terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Potong (Broiler). *Jurnal Pengembangan Potensi Laboratorium*, 1(1), 34-44.
- Rahmawati, T. Y. H., Hermawan, B., Witara, I. M., Yuliyanto, G., & Nugroho, S. P. (2023). Innovation of Red Bean Flour as A Substitution for Wheat Flour in Making Noodle. *Gastronary*, 2(2), 55-64.
- Rambunga, M. R., Samudra, S., & Adda, H. W. (2023). Inovasi Produk Pada Usaha Narasa Potato Dalam Mengatasi Persaingan Di Industri Kreatif. *Jurnal Pijar*, 1(3), 327-332.

- Ridwan, M. F., Budiman, C., & Wulandari, Z. (2023). Broth Characteristics of Broiler Chicken, Free-Range Chicken, and IPB D1 Chicken. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 11(1), 7-12.
- Rochmah, D. L., & Utami, E. T. (2022). Dampak mengkonsumsi monosodium glutamat (msg) dalam perkembangan otak anak. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 10(2), 163-166.
- Rosiana, D., & Cahyani, R.R. (2024). Strategi Pemilihan Lokasi Usaha Yang Optimal Dan Strategi Untuk Keberhasilan Bisnis Bagi Para Perintis Usaha. *Jurnal Inovasi Manajemen, Kewirausahaan, Bisnis dan Digital (JIMaKeBiDi)*, 1 (2), 114-121.
- Rysová, J., & Šmídová, Z. (2021). Effect of salt content reduction on food processing technology. *Foods*, 10(9), 2237.
- Saefulhadjar, D., Rusmana, D., Setiyatwan, H., & Tarmidi, A. R. (2020). Pengaruh Lama Pengukusan terhadap Suhu Gelatinisasi, Retensi Bahan Kering dan Energi Metabolis Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) pada Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu Ternak Universitas Padjadjaran*, 20(1), 76-80.
- Sandopart, D. P. Y. A. L., Permana, D. S., Pramesti, N. S., Ajitama, S. P., Mulianingsih, A. T., Septia, D. N., & Juman, M. F. (2023). Analisis Efisiensi Biaya Produksi Pada Kegiatan Perusahaan Manufaktur Dengan Teknologi Artificial Intelligence. *Jurnal Akuntansi Dan Manajemen Bisnis*, 3(1), 25-37.
- Sartini, S., Haruna, B., & Karma, K. (2024). Penerapan Fungsi-Fungsi Manajemen Pada Proses Penerimaan Bahan Baku Ikan Lemuru di PT. Sarana Tani Pratama Jembrana-Bali. *Jurnal Bintang Manajemen*, 2(3), 167-179.
- Septo Caturtiyo, (2020) *Modifikasi mesin penghalus lada dengan daya motor listrik 1 HP*. skripsi thesis, Universitas Bangka Belitung.
- Sihmawati, R. R., Rosida, D. A., & Panjaitan, T. W. S. (2019). Evaluasi mutu mie basah dengan substitusi tepung porang dan karagenan sebagai pengental alami. *Jurnal Teknik Industri Heuristic*, 16(1), 45-55.
- Silviana, Made Maya Adinda (2023) *Studi Pembuatan Siomai Dengan Penambahan Tepung Komposit Daun Kelor Dan Hati AYAM*. Diploma thesis, Poltekkes Kemenkes Denpasar Jurusan Gizi 2023.
- Sondak, M. R., & Santoso, A. B. (2022). Pengujian organoleptik kulit pangsit dengan penambahan bubuk tulang ayam dalam tiga konsentrasi berbeda. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(1), 84-92.
- Sulastri, V., Rohmah, M., Rachmawati, M., & Banin, M. M. (2023). Pemenuhan Aspek Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Cpob) Pada Umkm Taganang Kota Balikpapan. *Jurnal Abdi Insani*, 10(3), 1939-1949.

- Suryono, S., & Supriyati, S. (2019). Rancang Bangun Timer Terprogram Dengan Tampilan Lampu Tiga Warna Sebagai Pewaktu pada Kegiatan Seminar. *Orbith: Majalah Ilmiah Pengembangan Rekayasa dan Sosial*, 15(3), 120-129.
- Teguh, Irpansa (2019) *Formulasi Tepung Tempe Dan Tepung Tapioka Terhadap Sifat Kimia Dan Organoleptik Pasta*. Undergraduate Thesis,
- Trisnawati, L., Octavia, B. A., & Carrollina, G. (2023). Budaya Kuliner Pangsit: Pengembangan dan kreativitas Masakan Tionghoa. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 9(2), 923-930.
- Trisno, D. S., & Manalu, M. B. (2019). Uji kesukaan roti canai dengan substitusi tepung talas. *Culinaria*, 1(2).
- Ubaidillah, U., Dewangga, N. A. V., Nurcholis, A., Lutfi, Y. M., Waskitho, D. A., & Harjaningtyas, S. G. (2021). Studi simulasi distribusi panas pada panci kukus alat pemercepat pengasinan telur otomatis. *Jurnal Teknik Mesin Indonesia*, 16(2), 97-100.
- Ulupi, N., & Fatriana, Y. (2017). Pengaruh penambahan tepung tapioka dan es batu pada berbagai tingkat yang berbeda terhadap kualitas fisik bakso sapi. *Buletin Peternakan*, 28(2), 80-86.
- USDA. (2019). Food Data Central. <https://fdc.nal.usda.gov/>. (Diakses pada 20 Juni 2022).
- Wahyuningsih, K., & Sasmitaloka, K. S. (2025). Mutu bubuk bawang putih berdasarkan sifat fisiko-kimia dan preferensi konsumen. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 19(2), 319-328.
- Widagdo, D. Y. (2020). Sistem pencatatan hasil timbangan menggunakan sensor load cell melalui database berbasis arduino uno. *Journal of Telecommunication Network (Jurnal Jaringan Telekomunikasi)*, 10(1), 13-19.
- Yuliana, Titin (2018) *Kelengkapan Equipment Pada Kitchen Dalam Menunjang Kelancaran Pelaksanaan Operasional Pada Hotel Sudamala Suites And Villas Resort Lombok*. Diploma thesis, Universitas Mataram.
- Yulianti, M. D., & Mustarichie, R. (2017). 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. *Farmaka*, 15(3), 57-64.
- Zyahri, M., & Purnomo, H. (2020, May). Pengembangan desain produk trolley menggunakan metode kano. In *Prosiding Industrial Engineering National Conference (IENACO)* (pp. 122-129).