

DAFTAR PUSTAKA

- [BPS]. Badan Pusat Statistik. (2014). Tanaman Buah-Buahan
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. (2015). Standar Nasional Indonesia Manisan Buah Kering. SNI 0718-83 2005
- A. Dzulqornaini, (2015). Rancang bangun Mesin Pengupas Kulit Nanas Semi Otomatis, Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.
- Aimanah, U., & Vandalisna. (2019). TEKNOLOGI PENANGANAN DAN PENGOLAHAN HASIL PERTANIAN. Badan Penyuluhan dan Pengembangan SDM Pertanian. KEMENTERIAN PERTANIAN.
- Anugrahandy, A., Argo, B.D., & Susilo, B. (2012). Perancangan Alat Sortasi Otomatis Buah Apel Manalagi (*Malus sylvestris* Mill) Menggunakan Mikrokontroler AVR ATmega 16. Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem, 1(1), 1–9.
- Aritonang, Irianton. (2012). Penyelenggaraan makanan : manajemen sistem pelayanan gizi swakelola dan jasaboga di instalasi gizi rumah sakit. Yogyakarta : Leutika.
- Augustyn, G. H., & Breemer, R. (2016). ANALISA KANDUNGAN GIZI DUA JENIS TEPUNG BIJI MANGGA (*Mangifera indica* L) SEBAGAI BAHAN PANGAN MASYARAKAT KECAMATAN MOLA , KABUPATEN MALUKU BARAT DAYA Analysis of Nutriton Content of Two Types of Mango (*Mangifera indica* L) Seed Flour as Food Consumed b. 5(1), 26–31.
- Citraesmi, A. D. P., F. P. Putri. (2019). Penerapan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Pada Proses Produksi Wafer Roll. Jurnal Teknologi dan Industri Hasil Pertanian. Vol.24, No.1.
- Daulay, S. S. (2021). “Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) dan Implementasinya dalam Industri Pangan”. Jakarta: Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.
- Deliana, Y., Sri, F., Endah, W., & Edy, W. (2020). PENINGKATAN KUALITAS PRODUK MANGGA KERING DENGAN TEKNIK DEHIDRASI OSMOSIS DI KABUPATEN INDRAMAYU. Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat Vol. 9, No. 1: 55 - 58 ISSN 1410- 5675
- Dumasari Siallagan C, Tetelepta G, Laawalata VN. (2022). Pengaruh Lama Perendaman Dalam Larutan Gula Terhadap Mutu Keripik Pisang Tongka Langit (*Musa troglodytarum* L.). J Sains dan Teknol Pangan. 7(2):4830–40.

- Friska, Maria Purba. (2021). Tingkat Kesukaan Panelis dan Sifat Kimia Manisan Kering Kelapa (*Cocos nucifera* L.) dengan Variasi Penambahan Sukrosa. *Sam Ratulangi Journal of Food Research*. Vol 1 (1) : 20 – 26.
- Hantoro, Maulana, R., & Bambang, M. (2018). Eksplorasi Desain Kemasan Berbahan Bambu sebagai Produk Oleh-oleh Premium dengan Studi Kasus Produk Makanan UKM Purnama Jati Jember. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 7(1), 68-71.
- Hatta, M., Enny, A., & Nuraeni. (2018). Viabilitas Benih Dan Vigor Bibit Mangga Kweni (*Mangifera Odorata* Griff.) Dari Berbagai Sumber Benih Terpilih Dari Desa Bente Kecamatan bungku Tengah Kabupaten Morowali. *J. Agroland* 25 (3) :229-237
- Henri Ponda., dkk (2020). Penerapan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Pada Proses Produksi Suklat Mochacino Dan Choco Granule Di PT. Mayora Indah TBK. *Jurnal Teknik Industri*. ISSN 1693-8232.
- Histifarina, D., & Agriawati, D. P. (2009). Pengkajian Penerapan Teknologi Pengolahan Manisan Mangga Kering Di Kabupaten Indramayu. *Jurnal Pengkajian Dan Pengembangan Teknologi Pertanian*, 15(1), 126269.
- Jahurul, M. H. A., Zaidul, I. S. M., Ghafoor, K., Al-Juhaimi, F. Y., Nyam, K. L., Norulaini, N. A. N., Sahena, F. & Omar, A. M. (2015). Mango (*Mangifera indica* L.) by-products and their valuable components: a review. *Food Chemistry* 183 : 173-180.
- Jena, B. N., Saily, A. S., Nanda, S. P., Madhusmita, Prof. M., & Swain, Dr. S. (2022). Development of dehydrator for domestic use of fruits. *International Journal for Research in Applied Science and Engineering Technology*, 10(5).
- Judy, I., Witono, R. B., Sc, M. A., Miryanti, Y. I. P. A., Si, M., & Yuniarti, L. (2013). DALAM LARUTAN BINER DAN TERNER. Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat: Universitas Katolik Parahyangan.
- Karepesina M, Istiana Y, Triyastuti MS, Purba D. (2023). Penerapan ssop (sanitation standard operating procedures) pada proses pembekuan gurita (*octopus cyaneus*) ball di xyz. *Jurnal Bluefin Fisheries* 4(2): 89-101.
- Khoiriyah, N.; dan Fatmawati, W. (2018). “Upaya Perlindungan Kualitas Hidup Konsumen melalui Studi Penerapan HACCP pada Penyediaan Pangan di Kantin Rumah Sakit”. Semarang: Teknik Industri Universitas Islam Sultan Agung Semarang.

- Lubis, H., Fitriyani, A., & Prayitno, M. H. (2023). SISTEM INFORMASI PERSEDIAAN BARANG JADI MENGGUNAKAN METODE FIRST IN FIRST OUT (FIFO) PADA PT RUBBERMAN INDONESIA. *JSI (Jurnal sistem Informasi) Universitas Suryadarma*, 10(2), 1-10.
- Muchlisun, A. (2015). Karakteristik Apel Manalagi Celup Yang Dibuat Dengan Variasi Lama Blanching Dan Suhu Pengeringan. [Skripsi]. Jember: Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember
- Naim N. (2022). Penyuluhan dampak klorin terhadap kesehatan dan cara pemeriksaannya di wilayah puskesmas minasa upa kelurahan minasa upa kota makassar. *Media Implementasi Riset Kesehatan* 3(1): 27-31.
- Novia, C., Utomo, D., Tinggi, S., Nurul, T., Probolinggo, J., Tinggi, S., Nurul, T., Probolinggo, J., Pertanian, F., & Pasuruan, U. Y. (2015). Diversifikasi mangga off grade menjadi selai dan dodol. 6(2), 1–4.
- Parvez, G. M. (2016). Pharmacological Activities of Mango (*Mangifera indica* L.): A Review. *Journal of Pharmakognosy and Eksplora Infomatika*, 2(2), 121-128
- Perdana, W.W. (2018). Penerapan GMP dan Perencanaan Pelaksanaan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Produk Olahan Pangan Tradisional (Mochi). *Jurnal Agrosciene*. Vol. 08, No. 2.
- Pertiwi, M. F. D., & Susanto, W. H. (2014). PENGARUH PROPORSI (BUAH : SUKROSA) DAN LAMA OSMOSIS TERHADAP KUALITAS SARI BUAH STROBERI (*Fragaria vesca* L) The Influence of Proportion Fruit : Sucrose and Osmosis Time on The Quality of Strawberry Juice (*Fragaria vesca* L). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 2(2), 82–90.
- Prabawati, S., Suyanti dan Setyabudi, D.A. (2008). Teknologi Pascapanen dan Pengolahan Buah Pisang. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian. Dalam seminar Badan Litbang Pertanian. Departemen Pertanian, Bogor.
- Prasetyanto, H.; dan Ratri, Y.B. (2018). “Analisis Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Pengolahan Makanan di Mainkitchen Hyatt Regency Yogyakarta”. Yogyakarta: Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.
- Rasmikayati, E., Bobby, R. S., Yudistira, H. A., Rani, A. B., Yayat, S. (2020). Pendapatan Usahatani Mangga Dikaitkan dengan Kemitraan dan Karakteristik Petani Mangga. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah. Agribisnis*, 6(2): 956-968.

- Riyanti, A. (2012). Konsep Pengendalian Mutu dan HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Dalam Proses Pembuatan “Selai Terung Belanda”. Skripsi. Fakultas Pertanian; Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Rozana. (2016). Respon Suhu pada Laju Pengeringan dan Mutu Manisan Mangga Kering (*Mangifera indica* L.). *Jurnal Keteknikan Pertanian*, 4(1): 59-66.
- Sari, Y. dan Meisari, W. (2021). Alat Penyortir Warna Daun Teh Menggunakan Sensor TCS3200 Berbasis Raspberry PI Dan Arduino. *Jurnal Teknologi Informatika*. Vol. 22. No. 1. Hal. 119.
- Septya, S., I. Suhaidi, & Ridwansyah. (2017). Pengaruh Konsentrasi Gula dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Manisan Basah Batang Daun Pepaya. *Ilmu dan Teknologi Pangan* 5 : 73 – 80.
- Sucahyo, L., Nelwan, L. O., Wulandani, D., & Nabetani, H. (2014). Rekonsentrasi Larutan Gula Pada Proses Dehidrasi Osmotik Irisan Mangga (*Mangifera Indica* L.) Dengan Teknik Distilasi Membran Dcmd. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 23(3), 174–183.
- Sukma KPW, Suprpti I. (2021). Pemberdayaan perempuan dalam menunjang kemandirian masyarakat desa melalui pelatihan pembuatan mocaf (modified cassava flour). *Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat* 2(1): 7-15
- Wijaya, A., & Noviana. (2022). Penetapan Kadar Simplisia Daun Kemangi (*Ocimum basilicum* L.) Berdasarkan Perbedaan Metode Pengeringan. *Jurnal Riset Kefarmasian Indonesia*, 4(2).
- Yuliati, N., & Kurniawati, E. (2017). Analisis Kadar Vitamin C Dan Fruktosa Pada Buah Mangga (*Mangifera Indica* L.) Varietas Podang Urang Dan Podang Lumut Metode Spektrofotometri Uv-Vis. *Jurnal Wiyata: Penelitian Sains dan Kesehatan*, 4(1), 49- 57.