

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L. (2018). Upaya peningkatan penerapan sanitasi pada industri pangan skala kecil. *Ziraa'ah Majalah Ilmiah Pertanian*, 43(3), 246–254
- Andi Nurwahidah¹, Abdul Samad², dan Megawati³ *Journal of Agro-industry Engineering Research (JAIER)* Vol. 1, No. 3, 2022 Peningkatan Kualitas Proses Produksi Wafer dengan Pendekatan Lean Manufacturing pada PT X
- Anaufal, F. (2022). Prototipe Sistem Pendeteksi Kualitas Air Limbah Pabrik Berbasis Internet Of Things [Universitas Komputer Indonesia]. In Universitas Komputer Indonesia
- Aqshani, F., & Fatchoelqorib, M. (2019). *Prinsip Higiene dan Sanitasi Makanan*. Yogyakarta: Deepublish
- Baharezky, A. P., & Camelia, N. D. (2021). *Pengolahan Produk Pangan Berbasis Cokelat*. Surabaya: Universitas Negeri Surabaya.
- Bhattacharya, S. (2015). *Confectionery and Chocolate Engineering: Principles and Applications*. Wiley-Blackwell.
- Damodaran, S., & Parkin, K. L. (2017). *Fennema's Food Chemistry* (5th ed.). Boca Raton: CRC Press.
- Dini Dwi Pratiwi Chaerul, Muhammad Khidri Alwi, & Ikhrum Hardi S. (2021). Penerapan Higiene dan Sanitasi Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar. *Window of Public Health Journal*, 2(1), 152–162. <https://doi.org/10.33096/woph.v2i1.132>
- Faidoh Fatimah, A. I., Hapsari, R. D., Adzkiya, M. A. Z., & Mariyani, N. (2022). Peningkatan Pengetahuan Dan Kesadaran Penerapan Sanitasi Higiene Di Ukm Pengolahan Sagu, Bogor. *Community Development Journal : Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 3(1), 242–247. <https://doi.org/10.31004/cdj.v3i1.3739>
- Hermanto, A., Yuliana, N. D., & Wahyuni, E. S. (2019). Peran serat mikro dalam formulasi produk pangan rendah kalori. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1), 12–20.

- Ginting, P. 1995. Mencegah dan Mengendalikan Pencemaran Industri. Pustaka Sinar Harapan, Jakarta.halaman 32-45.
- Kusmiyati, Sinaga, R. E., & Wanti. (2013). Kebiasaan Cuci Tangan, Kondisi Fasilitas Cuci Tangan dan Keberadaan E. Coli pada Tangan Penjamah Makanan di Rumah Makan dalam Wilayah Kerja Puskesmas Oebobo Kupang Tahun2012.*AnalyticalBiochemistry*,11(1),1–5.
- Khoirunnisa Zhalila Zakaria*, Ulya Sarofa TEKNOTAN, Vol. 18, No. 1, April 2024
Peningkatan Kualitas Produksi Wafer Stick di PT Garudafood Putra Putri Jaya dengan Metode Six Sigma
- Lestari, N., Jumakil, J., & Harleli, H. (2023). Penerapan Higiene & Sanitasi Food Safety Pengolahan Makanan Di Instalasi Gizi Rumah Sakit Umum Dewi Sartika Kota Kendari Tahun 2022. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan Indonesia*, 4(1), 37–44. <https://doi.org/10.37887/jgki.v4i1.43100>
- Mardhani, M. A., Rachmayanti, R. D., & Soedarwanto, S. (2021). Healthy Workplace Guidelines (Who) Dimensi Lingkungan Fisik Pada Perusahaan X Di Surabaya. *Preventif: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 12(2), 225. <https://doi.org/10.22487/preventif.v12i2.208>
- Nofriwan , Fridarti , Sri Mulyan Jurnal Embrio (13) (1) (34-39) 2021 Penggunaan Level Tepung Tapioka dalam Pembuatan Wafer Amoniasi Kulit buah Kakao terhadap Kandungan Bahan Kering, Bahan Organik, Protein Kasar
- Nasir, M., Saputro, E. P., & Handayani, S. (2016). Manajemen pengelolaan limbah industri.
- Notarnicola, B., Sala, S., Anton, A., McLaren, S. J., Saouter, E., & Sonesson, U. (2017). The role of life cycle assessment in supporting sustainable agri-food systems: A review of the challenges. *Journal of Cleaner Production*, 140, 399-409.
- Pant, D., Adhikari, S., & Dahal, K. R. (2021). Recent advances in biological treatment of industrial food waste. *Environmental Technology & Innovation*, 23, 101600.
- Patel, A. R., & Sharma, V. (2018). Applications of lecithin in food and pharmaceutical industries. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*,

58(2), 192–203.

- Purnomo, W., & Kurniawati, E. (2019). Standarisasi Penentuan Jam Kerja, Lembur, dan Cuti pada Perusahaan Multinasional di Indonesia. *Jurnal Manajemen*, 2(1), 1–17.
- Putri, R. A., & Kurniawan, A. (2018). Peran kadar air dalam pembentukan tekstur produk bakery. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 11(2), 45–52.
- Purwaningsih, R., & Lestari, W. D. (2021). Pengaruh penggunaan serat mikro terhadap stabilitas dan tekstur wafer. *Agroindustri*, 9(1), 33–39.
- Rahayu, M., Astuti, A., & Lestari, N. (2020). Stabilitas sensorik dan mutu fisik produk wafer berbasis gula rendah. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5(2), 67–74.
- Rivianto, F. A., Aida, F., Nola, F., Andriani, N., Utami, M. R., & Nurfadhila, L. (2023). Review : Analisis Peredaran Penggunaan Pengawet Legal Dan Ilegal Yang Digunakan Pada Produk Pangan. *Journal of Pharmaceutical and Sciences*, 6(1), 118–126. <https://doi.org/10.36490/journal-jps.com.v6i1.18>
- Roza, Mulyani. 2014. Pengetahuan sikap dan perilaku higiene pengolahan makanan. Lampung: Jurnal Keperawatan.
- Setiawan, B., & Yuliana, N. D. (2016). Peran garam dalam formulasi makanan ringan. *Jurnal Pangan*, 25(3), 129–135.
- Setyaningsih, D., Purnomo, H., & Hidayat, M. (2018). Pengaruh konsentrasi gula terhadap sifat fisik dan organoleptik produk bakery. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 7(2), 56–62.
- Setyawanti, O., & Andayani, S. (2015). Higiene dan sanitasi jajan pasar di pasar kotagede yogyakarta. *Jurnal Keluarga*, 1(2), 130–137.
- Sudirman, & Saputra, E. (2017). Sifat kimia dan stabilitas minyak nabati dalam pemrosesan makanan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 28(1), 18–24.
- Suherman, A. P., Ane, R. La, & Ibrahim, E. (2013). Praktik Hygiene Penjamah Dan Sanitasi Peralatan Makanan Jajanan Anak Sekolah Dasar Pada Sd Di

- Kel. Antang Kec. Manggala Kota Makassar. *Jurnal Mkmi*, 103–108.
- Surono, I., S., A. Sudibyo, P., Waspodo. 2018. Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Deepublish
- Wardhani, D. H., Aryanti, N., Buchori, L., & Cahyono, H. (2019). Application of an Integrated Cooking Pan in Sambal Production. *Journal of Physics: Conference Series*, 1295(1).<https://doi.org/10.1088/1742-6596/1295/1/01205>
- Yulianto, A, N. (2015). Penerapan Standard Hygiene dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6(2), 31–39.