

DAFTAR REFERENSI

- Adi Prakoso, Mulyani Rizka, Khabibah L. N. (2023). Kajian Keamanan Pangan pada Industri Pengolahan Susu di Jawa Tengah dengan Menggunakan Metode *Good Manufacturing Practices* (GMP). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*. 33 (3): 305-316.
- Adiasa Iksan, Suarantalla Ryan, Rafi M. S., Hermanto Koko. (2020). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas Pabrik di CV. Apindo Brother Sukses Menggunakan Metode *Systematic Layout Planning* (SLP). : *Media Ilmiah Teknik Industri* (2020) 19.(2): 151-158.
- Asdi, Abdullah Irwan, Pahira. (2019). Analisis Tata Letak Fasilitas Produksi pada Proses Produksi Mie Telor UD Sumber Rezeki di Kota Makassar. *Jurnal Institut Teknologi dan Bisnis Nobel*. 355-365.
- BPOM RI. (2006). Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.00.05.52.4040 Tahun 2006 Tentang Kategori Pangan. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BPOM RI. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BPOM RI. (2012). Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- BPOM RI. (2023). Laporan BPOM tahun 2023, Jumlah total data kasus keracunan dalam aplikasi SPIMKer KLB-KP tahun 2023.
- BSN. 2015. Standar Nasional Indonesia. SNI 3553- 2015 Air Mineral. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Daputra Afrian, Wahyudi Tri, Uslianti Silvia. (2020). Penerapan *Good Manufacturing Practice* dan *Work Improvement in Small Enterprise* pada Usaha Kecil dan Menengah Sebagai Pemenuhan Standar Kesehatan, 23-24.

- Hidayatulloh Choirul, Pengabean H. L., Novianty Evi. (2021). Analisis Strategi Bisnis Usaha Kuliner *Catering* (Studi Kasus pada Shinta *Catering* Depok). *Jurnal Ilmiah Manajemen*. 10.(1).
- Kuswardhani Nita, Wibowo Yuli, Pratama. (2021). Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) di CV. Sumber Tirta Jaya Banyuwangi. Digital Repository Universitas Jember.
- Mathofani Shelviana, Lestari D. D., Diyanah K. C. (2022). Gambaran Higiene dan Sanitasi Jasa Boga di “K” Katering Kabupaten Banyuwangi. *Media Gizi Kesmas*.
- Menteri Kesehatan RI (2011) Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higenie Sanitasi Jasaboga.
- Ningrum C. 2019. Penerapan cara produksi pangan yang baik pada industri rumah tangga bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Suhaeni, E. 2011. Kontribusi Katering Dalam Kasus Keracunan Pangan. Dalam : *Harian Pelita*, Edisi Desember 2011.
- Soeprapto Farhan, Adriyani Retno. (2009). Penilaian GMP dan SSOP pada Bagian Pengolahan Makanan di Katering X Surabaya dengan Metode Skoring sebagai Prasyarat Penerapan HACCP.
- Rauf Rusdin. (2013). Sanitasi Pangan dan HACCP. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Rini, F.A., P. B Katili, dan N. Ummi. (2015). Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) untuk pemenuhan manajemen mutu pada produksi air minum dalam kemasan (Studi Kasus di PT. XYZ). *Jurnal Teknik Industri*. 15.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. Jakarta: Pemerintah Republik Indonesia.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia No. 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. Jakarta: Pemerintah Republik Indonesia.
- Purwiyatno, H., Ratih, D. (2009). Memproduksi Pangan yang Aman. Jakarta: Dian Rakyat.
- Ristyanadi B, dan Hidayati D. 2012. Kajian penerapan good manufacturing practice (GMP) di Industri Rajungan PT. Kelola Mina Laut Madura. *Agroindotek*. 6(1): 55–64.

Wahono, T. 2007. Panduan Penerapan Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. Malang.

Wijayanti Novita, Purwantiningrum Indria. (2016). Peningkatan Efisiensi dan Kapasitas Produksi pada Proses Pengolahan Sambel Pecel, Kripik Tempe dan Kripik Singkong. *Jurnal Teknologi Pangan*. 7 (3): 131-138.