

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, Meilan. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Usaha Pembuatan Bawang Goreng (Studi Kasus Pada IKM Jakarta Pusat). *Jurnal KaLIBRASI-Karya Lintas Ilmu Bidang Rekayasa Arsitektur, Sipil, Industri.*, 3(1), 37–46.
- BPOM RI (2011) Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, BPOM RI, 11
- BPOM (2012) *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*, Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. Available at: [https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku\\_Pedoman\\_PJAS\\_tentang\\_Cemaran.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/pedoman/Buku_Pedoman_PJAS_tentang_Cemaran.pdf).
- Chaerul, D.D.P., Alwi, M.K, Hardi, I. (2021) ‘Penerapan Higiene dan Sanitasi Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bara-Baraya Kota Makassar’, *Window of Public Health Journal*, 1(5), pp. 553–563.
- Didik Iswadi (2021) Modifikasi Pembuatan Tahu Dengan Penggunaan Lama Perendaman, Lama Penggilingan Dan Penggunaan Suhu Dalam Upaya Meningkatkan Kualitas Produk Tahu, *Jurnal Ilmiah Teknik Kimia*, Vol. 5 No. 1
- Fitri, D., & Ismanto, W. (2018). Sistem Manajemen Mutu Iso 9000 Dalam Peningkatan Mutu Produk Dan Pelayanan Serta Kepuasan Pelanggan Di Pasar Internasional. *Jurnal Dimensi*, 7(3), 421– 433. <https://doi.org/10.33373/dms.v7i3.1705>
- Gusnadi, D., Taufiq, R, Baharta, E. (2021) ‘Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung’, *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), pp. 2883–2888.
- Haqqelni, N.R, Made T.W, Ayu R. (2023) 'Gambaran Sikap Terhadap Kesehatan dan Label Produk Pangan Pada Mahasiswa Jenjang Sarjana Program Studi Gizi di Kepulauan Riau', *Jurnal Ilmu Kedokteran dan Kesehantan Indonesia*
- Herdhiansyah, D.. (2022) ‘Kajian Proses Pengolahan Tahu: Studi Kasus Industri Tahu Di Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna’, *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(2), p. 231. Available at: <https://doi.org/10.30595/agritech.v24i2.13375>.

- Herdhiansyah, Dhian, Gustina, Gustina, Patadjai, Andi Besse. (2021). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Pengolahan Keripik Pisang. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 836–844.
- Kurniasari, D.A., Pujiati, R.S., Ningrum, P.T. (2021) ‘Higiene sanitasi makanan dan analisis nomor P-IRT pada kerupuk berwarna merah (Studi pasar Kepanjen Kabupaten Malang)’, *Pustaka Kesehatan*, 9(1), p. 1. Available at: <https://doi.org/10.19184/pk.v9i1.21063>.
- Lani C, Sulisty P, MAulida R. (2023) 'Penerapan Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Di UMKM Bumbu Masakan Embun Samarinda. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, pp. 48-49
- Miftakhur R, Suhami M.W, Anton R, Sulisty P. (2023) Pendamping Legalitas SPP-IRT Dan Halal Pada UMKM Kripik Tempe Krenyezz Dan UMKM Alza Di Kabupaten Kutai Kartanegara. *Jurnal Abdimas Ilmu Citra Bakti*
- Nuri Andarwulan, Lilis Nuraida1, Dede R. Adawiyah, Ria Noviar Triana, Denny Agustin, Desty Gitaprawati (2018) ' Pengaruh Perbedaan Jenis Kedelai terhadap Kualitas Mutu Tahu'
- Owen, A., Defiana, Tjota, H., Handoko, V., Stefhanie, Pakpahan, N., & Kiyat, W. El. (2020). *Evaluasi Sanitasi Pangan pada Produksi Brownies Skala Industri (Studi Kasus di UMKM Libby Brownies)*. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pangan*, 2(1), 21–27. Retrieved from <http://jurnal.utu.ac.id/jtpp/article/view/2174/1642>
- Permadi, R.M.. (2018) ‘Rancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian preference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network’, *Jurnal Mikrotik*, 8(1), pp. 29–42. Available at: <http://ojs.ummetro.ac.id/index.php/mikrotik/article/view/752>.
- PERMENKES RI (2011) 'Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 1096/MENKES/PER/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasaboga'
- Prihandini, R.D, Artono (2021) ‘Eksistensi Industri Tahu Kuning Di Kediri Tahun 1990-2020’, *Journal Pendidikan Sejarah*, 10(3), pp. 1–9. Available at: <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/avatara/article/view/40960/35363>.
- Rahmawati, Y.D. (2022) ‘Analisis kualitatif formalin pada tahu yang beredar di pasar desa kupu Kota brebes’, *Jurnal Gizi aisyah*, 5(2), pp. 12–16. Available at:

<https://journal.aisyahuniversity.ac.id/index.php/JGA/article/view/formalinta>.

- Roechan, Muhammad Iqbal. (2018). Perancangan Sistem Pengendalian Keamanan Pangan Dengan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) Pada Produksi Roti UD. Rachbini. Malang: Universitas Brawijaya.
- Sahani, W., Juliani, Y. (2019) 'Kandungan Zat Pewarna Metanil Yellow Pada Tepung Panir Yang Dijual Di Pasar Tradisional Kota Makassar', *Sulolipu: Media Komunikasi Sivitas Akademika dan Masyarakat*, 17(1), p. 56. Available at: <https://doi.org/10.32382/sulolipu.v17i1.684>.
- Saputra, Mohamad Hendy, Khoiriyah, Nuzulia, & Fatmawati, Wiwiek. (2022). Pengendalian Mutu Dengan Metode Haccp Pada Produk Madu Mongso "Zahra"(Studi Kasus Di Industri Rumah Tangga PJ. Rohmah Food Di Kudus). prosiding Konstelasi Ilmiah Mahasiswa Unissula (KIMU) Klaster Engineering.
- Sari Niswatul, Qurrata A'yun (2021) 'analisis Kandungan Boraks Pada Makanan Menggunakan Bahan Alami Kunyi.
- Siswanto, A. (2019). "The Influence of Employee Training on Employee Performance and its Impact on the Quality of Fast Food Products." *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 21(1). [Jurnal Nasional Indonesia]
- Siti Reisa Salsabila (2023) ' Analisis Kualitas Makanan, dan Harga Terhadap Kepuasan Konsumen di Darjeeling Restaurant, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat'
- Sri, W , Desy Sulistyorini. (2022) 'Penilaian Sarana Produksi Pangan Di Industri Rumah Tangga Dapur Eny Kota Depok Tahun 2021' *Jurnal Kesehatan Lingkungan Ruwa Jurai volume 16 Number 1, 2022 (page 9-16)*
- Suryani, D. and Dwi Astuti, F. (2019) 'Higiene dan Sanitasi pada Pedagang Angkringan di Kawasan Malioboro Yogyakarta', *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*, 15(1), p. 70. Available at: <https://doi.org/10.24853/jkk.15.1.70-81>.
- Syamsuddin, R.A., Pratama, A. (2024) 'Pendampingan Pelayanan Makanan Sehat dan Bebas Bahan Berbahaya B3 Serta Bagi Warga Jakarta', 1(3), pp. 107–113.
- Trimo, Lucyana. (2019). Faktor Penghambat Penerapan Good Manufacturing Practices Pada Proses Pengendalian Kualitas Bandrek Di Cv. X. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 13(2), 155–167.
- Unisah, S., Akbari, T. (2020) 'Pengolahan Limbah Cair Tahu dengan Metode

Fitoremediasi Tanaman Azolla Microphylla pada Industri Tahu B Kota Serang', *Jurnal Lingkungan dan Sipil*, 3(2), pp. 73–86.

Utari Gita Setyawati, Trias Mahmudiono (2023) 'The Level of Education, Business Age and Knowledge of Food Additives and Methanil Yellow: A Study among Online Noodle Sellers (GoFood and GrabFood) in East Surabaya', *Media Gizi Indonesia*, 18(1), pp. 56–62. Available at: <https://doi.org/10.20473/mgi.v18i1.56-62>.

Waluyo, Eko, Kusuma, Bayu, & Yufidasari, Hefty Salis. (2019). Implementation Of Food Security Decree On Fisheries Product In Indonesia: Case In Dangerous Food Aditives Application Implementasi Undang-Undang Keamanan Pangan Pada Produk Hasil Perikanan Di Indonesia: Kasus Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Berbahaya.

Zellatifanny, C.M., Mudjiyanto, B. (2018) 'Tipe Penelitian Deskripsi Dalam Metode Penelitian', *Diakom : Jurnal Media dan Komunikasi*, 1(2), pp. 83–90.