

## DAFTAR PUSTAKA

- Agustin, M. (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.
- Agustini, S. (2018). Harmonisasi Standar AMDK Menurut SNI dan Standar Internasional. *Indonesian Journal of Industrial Research*, 9(1), 452099.
- Ainezzahira, A., Khairunnisa, K., Multri, H. D., Veronica, V., Fitriani, B. M., Pratama, T. S., & El Kiyat, W. (2019). Evaluasi Sanitasi Pangan pada Industri Rumah Tangga Pengolahan Tahu di Kelurahan Bojong Nangka, Kabupaten Tangerang. *VITKA Jurnal Manajemen Pariwisata*, 1(1), 5-12.
- Akbari, R., & As'ari, H. (2022). Implementation Of Healthy And Hazardous Food Policy In Payakumbuh City. *Cross-border*, 5(2), 1279-1295.
- Amaliya, L., & Saputra, F. (2022). Tinjauan Hukum Terhadap Produk Pangan Industri Rumah Tangga Yang Tidak Mencantumkan Label. *Prosiding Konferensi Nasional Penelitian dan Pengabdian Universitas Buana Perjuangan Karawang*, 2(1), 879-889.
- Anas, H. N. (2021). Overview of the Application of Hygiene and Sanitation of Food Processing at the Padang "X" Pamulang South Tangerang Restaurant in 2020. *Environmental Occupational Health And Safety Journal*, 2(1), 49-58.
- Ariyanti, M., & Suprapti, S. (2018). Cemaran Mikrobiologis Biji Kakao Asal Sulawesi Barat dan Tenggara dan Kaitannya Dengan Keamanan Pangan. *Jurnal Standardisasi*, 18(1), 53-62.
- Artatirana, Avikas Jesy, Jamhur Poti, and Fitri Kurnianingsih. (2022). Supervision of MSME Products by the Halal Product Assurance Organizing Agency (BPJPH) in the Food Safety Standard License in Tanjungpinang City. *Student Online Journal (SOJ) UMRAH-Social and Political Sciences*. 3(1), 318-327.
- Asta, H. (2018). Agarwood Leaf Flour Production Process Correlated with Halal Standards. *Journal of Halal Management, Sharia Tourism and Hospitality Studies*, 1(1), 1-10.
- Aziz MR., Ulfa R., dan Setyawan B. 2021. Analisa Critical Control Point (CCP) pada Produksi Ikan Kaleng di PT. Permata Bahari Malindonesia. *Jurnal Teknologi Pangan dan Ilmu Pertanian*, 3(1): 13-19

- Azizah, S. N. (2019). Muslim Consumer Protection Through The Inclusion of Halal Certificates and Labels on Non-Packaged Food Products. *The Juris*, 3(1), 55-70.
- Badan Pusat Statistik. 2021. *Kabupaten Wonosobo Dalam Angka 2021*. Wonosobo: Badan Pusat Statistik.
- Bimantara, A. P., & Triastuti, R. J. (2018). Application of Good Manufacturing Practices (GMP) at the Squid Freezing Plant (*Loligo Vulgaris*) in PT. Starfood Lamongan, East Java. *Journal of Marine and Coastal Science*, 7(3), 111-119.
- BPOM RI. 2012. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan. Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Tata Cara Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Direktorat Pengawasan Pangan Risiko Tinggi dan Teknologi Baru.
- BPOM RI. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI No. 12 Tahun 2016 Tentang Pendaftaran Pangan Olahan*. Jakarta: Direktorat Pengawasan Pangan Risiko Tinggi dan Teknologi Baru.
- BPOM RI. 2018. *Peraturan BPOM No. 26 Tahun 2018 Tentang Pelayanan Perizinan Berusaha Terintegrasi Secara Elektronik Sektor Obat dan Makanan*. Jakarta: Direktorat Pengawasan Pangan Risiko Tinggi dan Teknologi Baru.
- BPOM RI. 2020. *Laporan Tahunan Tahun 2020*. Jakarta: Direktorat Pemberdayaan Masyarakat dan Pelaku Usaha.
- BPOM RI. 2020. *Pedoman Audit Internal Penerapan Program Manajemen Risiko Keamanan Pangan di Industri Pangan*. Jakarta: Direktorat Pengawasan Pangan Risiko Tinggi dan Teknologi Baru.
- BPOM RI. 2022. *Keputusan Kepala Badan POM NO.HK.02.02.1.2.01.22.63 Tahun 2022 Tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan*. Jakarta: Badan Pengawas Obat dan Makanan.
- Cahyadi, S., Rosline, K., Handoyo, C. H., Ardiansya, D., & El Kiyat, W. (2019). Food Sanitation Application Of Dodol Ny. Lauw Production In Tangerang City, Banten. *Jurnal Sinergitas PKM & CSR*, 3(2), 74-82.
- Dewi, A. R. R., Hubeis, M., & Cahyadi, E. R. (2019). Strategi Peningkatan Mutu dan Keamanan Pangan Olahan Pertanian Melalui Penerapan Good Manufacturing Practices pada UMKM Berdaya Saing di Kota Bandung. *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 14(2), 127-133.
- Dewi, S. M., & Anggraeni, L. (2022). Studi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Produksi Manisan Pala. *Jurnal Sosial Sains*, 2(4), 532-537.

- Dinnur, I., & Efendy, M. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dalam produksi garam konsumsi beryodium di UKM Brondong Lamongan. *Juvenil: Jurnal Ilmiah Kelautan dan Perikanan*, 1(1), 1-8.
- Disemadi, H. S., & Nadia, P. A. (2021). Expired Food Products Traded In Supermarkets: A Study Of Consumer Protection Law. *Maleo Law Journal*, 5(2), 13-25.
- Ekowati, J., Handayani, R., Hariyadi, D. M., Pratama, M. R. F., Khairunnisa, P. H., Sulistyowaty, M. I., ... & Nafi, M. I. R. (2021). Pemberdayaan Masyarakat melalui Edukasi Cara Pembuatan Pangan Olahan yang Baik, Bahan Tambahan Pangan, dan Kemasan Pangan untuk Penguatan Jaminan Keamanan pada Pelaku UMKM Bidang Makanan di Balikpapan. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(6), 625-634.
- Erliyanti, N. K., Putra, A. Y. T., Wikartika, I., Prasetyo, D., Putra, R. K., & Inayah, N. (2020). Implementation and Improvement Of Food Sanitation In Fish Crackers Production In UD Sumber Rejeki Gunung Anyar Tambak Village Surabaya City. *Logista*, 4(2), 41-47.
- FDA. (2021). 21CFR165.110.b *Requirements for Specific Standardized Bottled water*. <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=165.110&SearchTerm=bottled%20water>. Diakses tanggal 02 Oktober 2022.
- Firdani, F., Djafri, D., Alfian, A. R., & Rahman, A. (2020). Penerapan Higiene dan Sanitasi Pengelolaan Makanan Untuk Menjamin Keamanan Pangan di UKM Puja Sera Universitas Andalas. *Jurnal Hilirisasi IPTEKS*, 3(4), 419-426.
- Fuariputra, H. (2022). Peran Polri Dalam Penanggulangan Peredaran Pangan Olahan Tanpa Izin Edar. *Jurnal Kawruh Abiyasa*, 2(1), 43-55.
- Gunawan. 2013. *Metode Penelitian Kualitatif*. Bumi Aksara: Jakarta.
- Guntur, G., Nurhayati, N., & Rosyani, R. (2020). The Assessment of Agricultural Processed Food Safety Systems Through The Application of GMP (Good Manufacture Practise) in SMEs (Small and Medium Mikro Businessses), Jambi City: Food Safety Systems. *Jurnal Pembangunan Berkelanjutan*, 3(2), 47-52.
- Harlia, E., & Marlina, E. T. (2020). Pengembangan Kewirausahaan Produk Pangan Asal Pertanian dan Peternakan di Desa Cileles Kecamatan Jatininggor Kabupaten Sumedang. *Media Kontak Tani Ternak*, 2(4), 85-91.
- Hermanto, K. P., (2020). Analisis Penerapan Standarisasi Produksi Pangan Olahan Yang Baik Pada Industri Rumah Tangga Pembuatan Abon Ikan Tuna

- di Kecamatan Penyileukan Kelurahan Cipadung Kulon Kota Bandung. *Jurnal Akuatek Vol, 1*(2), 118-125.
- Hermanu, B., & Saryana, S. (2018). Optimalisasi Pelaksanaan Izin Edar Produk PIRT Melalui Pengembangan Sistem Keamanan Pangan Yang Berkelanjutan. *Serat Acitya, 6*(2), 1.
- Hidayati, F. (2021). Factors Related to Good Food Production Methods in the Household Industry (CPPB-IRT). *Endurance Journal, 6*(3), 526-535.
- Huda, M. (2020). Consumer Legal Protection Through Halal Product Guarantees. *The Juris, 4*(2), 198-209.
- Indraswati, Denok. 2016. *Kontaminasi Makanan (Food Contamination) Oleh Jamur*. Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Intihayah, N. R. N., & Sugiyanto, E. K. (2022). Mengungkap Kelanggengan UMKM Berbasis Industri Kreatif di Rembang Jawa Tengah. *Jurnal Ekonomika dan Bisnis, 9*(1), 195-208.
- Ishartani, D., Atmaka, W., Khasanah, L. U., Ariviani, S., & Siswanti, S. (2021). Capacity Building and Quality of Tempe Brownies Products in the Household Industry (IRT)"Browniesta" through the Introduction of Appropriate Technology. *AgriHealth: Journal of Agri-food, Nutrition and Public Health, 2*(1), 23-31.
- Jumiono, A., Dihansih, E., & Rochmana, I. (2020). Studi Penerapan HACCP Pada Produsen Mi Glosor di Kota Bogor. *Jurnal Pertanian, 11*(1), 29-38.
- Kementerian Koperasi dan Usaha Kecil dan Menengah Republik Indonesia. 2021. *Kerjasama Dengan BPOM, Kemenkop UKM Tekankan Pentingnya Keamanan Pangan UMKM Untuk Go Internasional*. Diakses dari <https://kemenkopukm.go.id/read/kerjasama-dengan-bpom-kemenkopukm-tekanan-pentingnya-keamanan-pangan-UMKM-untuk-go-internasional>, pada tanggal 20 Juli 2022.
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. 2010. *Peraturan Menteri Perindustrian RI Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik*. Jakarta: Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.
- Koeswara, H., Aromatica, D., Yulivestra, M., Kabullah, M. I., & Liesmana, R. (2021). Public Policy Failure: A Study of Home Industry Food Production Certification Policy. *Public Policy Journal. 7*(2), 162-167.
- Kuswardhani, N., Wibowo, Y., & Pratama, R. (2021). Analisis Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) di CV. Sumber Tirta Jaya Banyuwangi. *Agrointek. 15*(1): 294-302

- Lestari, T. 2020. Penyelenggaraan Keamanan Pangan sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat sebagai Konsumen. *Aspirasi: Jurnal Masalah-Masalah Sosial*. 11(1), 57-72.
- Marconi M., Eugenia Marilungo, Alessandra Papetti, and Michele Germani, 2018. Traceability as a mean to investigate supply chain sustainability: the case of leather shoe supply chain. *International Journal of Production Research*, Vol. 55, No. 22, 6638- 6652.
- Mardiah, M., & Syarifudin, S. (2018). Model-Model Evaluasi Pendidikan. *MITRA ASH-SHIBYAN: Jurnal Pendidikan dan Konseling*, 2(1), 38-50.
- Marriott, N.G., Schilling, M.W. & Gravani, R.B. (2018). *Principles of Food Sanitation*. Food Science Text Series. English: Springer International Publishing.
- Masengi, S., Sipahutar, Y. H., & Sitorus, A. C. (2018). Penerapan Sistem Ketertelusuran (Traceability) Pada Produk Udang Vannamei Breaded Beku (Frozen Breaded Shrimp) di PT. Red Ribbon Jakarta. *Jurnal Kelautan Dan Perikanan Terapan (JKPT)*, 1(1), 46-54.
- Meutia, Y. R., Ariningsih, S., Hasrini, R. F., & Aviana, T. (2020). Evaluation of Sanitation Aspect on Mocaf 4.0 Processing Line in Center for Agro-based Industry. *Journal of Agro-based Industry*. 37(2), 108-116.
- Mukaromah, S., Utami, D. P., & Wicaksono, I. A. (2020). Application of Business Model Canvas as a Business Strategy for Candied Carica in Cv Yuasafood Berkah Makmur (Case Study in Cv Yuasafood Berkah Makmur Krasak Village, Mojot tengah District, Wonosobo Regency). *Surya Agritama: Journal of Agricultural and Animal Husbandry Sciences*. 9(2), 170-182.
- Munir, Abdul. 2012. *Jumlah Tanaman Carica di Dataran Tinggi Dieng Kabupaten Wonosobo*. Wonosobo: Distan Kabupaten Wonosobo.
- Ningsih, T. C., Lusiana, N., & Hayana, H. (2022). Application of Hygine and Sanitation of Processed Foods in Home Industry of Rubik's Chips in Mandau District, Duri City. *Public Health Media*, 2(1), 380-393.
- Novitasari, D., & Asbari, M. (2022). Efforts to Increase Awareness of Food Safety Management Systems with FSSC 22000 Training on SMEs in Tangerang. *Journal of Community Service and Engagement*, 2(2), 1-6.
- Nurchahyo, E., & Nurchahyo, E. (2018). Pengaturan dan pengawasan produk pangan olahan kemasan. *Jurnal Magister Hukum Udayana*, 7(3), 402-417.
- Nurfida, A., Putra, M. F., & Usman, R. GAP Analysis implementation of ISO 14000 in PT. Citra Abadi Sejati. *Research and Applications of Systems and Industrial Engineering*, 14(2), 157-166.

- Nurhayati, I. S., Nikmawati, E. E., & Setiawati, T. (2020). Penerapan Personal Higiene Penjamah Makanan di Salah Satu Katering di Kota Bandung. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 9(2).
- Nurmaydha, A., Sucipto, S., & Mustaniroh, S. A. (2018). Pengembangan Konsep Model Sistem Jaminan Halal pada Restoran (Studi Kasus UNIDA Gontor Inn Universitas Darussalam Gontor). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(3), 141-152.
- Pamukti, K. B., & Juwitaningtyas, T. (2021). Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri dan Higiene Karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 16(2), 45-56.
- Pathiassana, M. T., & Izharrido, B. (2021). Penilaian Skor Keamanan Pangan Pada UMKM Rumah Makan ABC di Kabupaten Sumbawa. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(2), 61-70.
- Perdana, W. W. (2018). Application of GMP and Planning for the Implementation of HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) of Traditional Processed Food Products (Mochi). *Agroscience*, 8(2), 231-267.
- Prabowo, D., & Kurniawan, D. (2021). Regulation Of Supervision of The Drug and Food Control Agency (BPOM) In Consumer Protection. *Journal Projudice*, 2(2), 1-25.
- Pragita, T. E., Rahayuningsih, M., & Muslich, M. (2018). Evaluasi Penyimpangan dan Perbaikan Mutu Tempe Sesuai SNI 3144: 2015 di UMKM. *Jurnal Standardisasi*, 19(2), 113-126.
- Prasadi, O., Triwuri, N. A., Prasetyanti, D. N., Sari, E. D. P., & Santoso, A. (2020). Penerapan Standar Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) di Cilacap. *Jurnal Abdimas Bina Bangsa*, 1(2), 215-222.
- Prasatia, P. D., Faiqoh, E., Dharma, I. G. B. S., & Pratiwi, M. A. (2020). Analysis of Tuna Product Traceability System Reviewed from the Supply chain Aspect of PT Hatindo Makmur. *Journal of Marine and Aquatic Sciences*, 6(2), 253-264.
- Priyani, D. A., Moody, S. D., & Yuliana, T. (2019). Karakteristik Fisik, Kandungan Mineral dan Cemaran Logam Tepung Komposit (Tepung Bonggol Pisang, Ubi Jalar, dan Kecambah Kedelai Hitam). *Jurnal Triton*, 10(2), 21-37.
- Pudjirahaju, A. 2018. *Pengawasan Mutu Pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Purwanggono, B., Nazaret Raisa Tarigan, N., & Sriyanto, S. T. (2018). Persiapan dan Perancangan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) untuk Jaminan Keamanan Pangan Pada CV. Dinasti

Semarang. *Prosiding Pertemuan dan Presentasi Ilmiah Standardisasi (PPIS) 2018-Surabaya*, 105-111.

- Puspasari, A., Mustomi, D., & Anggraeni, E. (2019). Proses Pengendalian Kualitas Product Reject dalam Kualitas Kontrol pada PT. Yasufuku Indonesia Bekasi. *Widya Cipta*, 3(1), 71-78.
- Putri, A. S., Larasati, D., & Sani, E. Y. (2022). Sosialisasi Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) dan Pengolahan Pisang Bagi Siswa SMK Negeri I Bawen. *JIPAM: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 1(2), 82-86.
- Ramli, R. (2018). Analysis of Food Handler Knowledge Related to Food Sanitation Hygiene in “Warung Pojok” Umi. *Journal of Islamic Nursing*, 3(1), 20-25.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & El Kiyat, W. (2018). Penerapan keamanan dan sanitasi pangan pada produksi minuman sehat kacang-kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 167-175.
- Rinanti, P., T. Muhandri, & S. Nurjanah. 2020. Karakteristik dan Pemenuhan CPPOB Pelaku UMKM Online Produk Olahan Beku Daging Sapi dan Ayam di DKI Jakarta. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*. 8(3). 102-108.
- Rochman, S. F., Nurmaydha, A., & Pratama, G. R. (2020). Application Of Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) System In The Bakery Industry. *Agroindustrial Technology Journal*, 4(1), 53-64.
- Rukajat, A. (2018). *Teknik Evaluasi Pembelajaran*. Jakarta: Deepublish.
- Ruxanda, Eugenia POP., Alexandra Bratulescu, 2018. E-Business Application to Improve Traceability and Supply Chain for Fresh Food. *Scientific Paper Series Management, Economic Engineering in Agriculture and Rural Development*, 18(2), 329-331.
- Sandrasari, D. A., Kholil, K., & Utomo, L. (2018). Kajian Pengembangan Industri Rumahan Ikan Asap Di Kabupaten Kendal Melalui Penerapan GMP (Good Manufacturing Practice). *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*, 1(2).
- Saw SH, Mak JL, Tan MH, Teo ST, Tan TY. 2020. Detection and quantification of salmonella in fresh vegetables in perak, Malaysia. *Food Research*. 4(2), 441–8. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(2\).316](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(2).316).
- Sidabalok, H. A., Macfud, N., & Pandjaitan, N. K. (2018). Knowledge, Attitudes and Practices of Slaughterhouse Managers in Dki Jakarta Province. *Sodality Journal*, 6(3), 263-271.

- Silvana, A. D., & Mindiharto, S. (2022). Evaluation of SOPs and Issuance of Household Industri Food Production Certificates (SPP-IRT) in Tuban Regency. *Journal of Public Health Science Research*, 2(1), 22-27.
- Soedrijanto, A., Istiqomah, T., & Soeprijadi, L. (2021). Design The Intersection of Upstream Search Data Accuracy With Downstream Traceability Fisheries Business in Indonesia. *Torani Journal of Fisheries and Marine Science*, 5, 1-15.
- Soedrijanto, A., Mas, F., Mauladi, K. F., & Prihartini, E. S. (2019). Strategi Implementasi Sistem Informasi Ketertelusuran ISO 8402 pada Rantai Pemasaran Ikan Bandeng (*Chanos chanos*, Forskal). *Agrikan*, 12(2), 266–271. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.12.2.266-271>
- Sridaryati, E., & Hakiki, D. N. (2021). Evaluation of the Application of Good Manufacturing Practices (GMP) in XYZ Dimsum SMEs in Bandung City. *Food Scientia: Journal of Food Science and Technology*, 1(1), 11-24.
- Subroto, E., Indiarso, R., & Ernah, E. (2022). Perbaikan Produksi dan Pemasaran Pada UKM Aneka Cemilan di Kecamatan Cileunyi, Kabupaten Bandung. *Jurnal Agro Dedikasi Masyarakat (JADM)*, 3(1), 1-8.
- Sucipto, S., Alvita, A., Hidayati, L., Kamal, M. A., Astuti, R., & Hasanah, N. (2021). Penilaian Pengetahuan, Keterampilan, dan Sikap Peserta Pelatihan Implementasi Sistem Jaminan Halal di Usaha Mikro dan Kecil Pangan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 183-194.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. PT Alfabet: Bandung.
- Suhardi, B., Kadita, M., Laksono, P.W. (2018). Perbaikan Proses Produksi Dengan Standar Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) dan Work Improvement In Small Medium Enterprise (WISE) pada Industri Kerupuk Sala. *Jurnal Simetris*, 9 (1), 579 -586
- Suhardi, B., Wardani, S. V., & Jauhari, W. A. (2019). Perbaikan Proses Produksi Ikm Xyz Berdasarkan Kriteria CPPB-IRT, Wise, dan SJH LPPOM MUI. *Jati Undip: Jurnal Teknik Industri*, 14(2), 93-102.
- Sujarweni, V. W. (2014). *Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.
- Sulistiawati, H., Anwar As., Rita Kalalinggi. 2018. Strategi Pengawasan Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Dalam Peredaran Produk Makanan dan Minuman Kemasan di Samarinda. *eJournal Ilmu Pemerintahan*, 6(1), 227-240.
- Sunaryo, E., & Prasetya, A. (2020). Kajian Detailed Engineering Design (DED) Pabrik dan Studi Kelayakan Produk Milky Jelly Dengan Pendekatan



Keamanan Pangan di Perusahaan Aini Food Indonesia. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2(1), 1-9.

- Suparmono, B., Dihansih, E., & Fulazzaky, M. A. (2020). Kajian Penerapan Cara Produksi Yang Baik dan Prosedur Operasi Sanitasi dalam Penyelenggaraan Warung Tegal. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2(1), 32-41.
- Supriyo, E., & Admanto, I. S. (2020). Meningkatkan Kualitas Manisan Carica Dengan Bantuan Ekstraktor Otomatis Di Daerah Wisata Keajar. *Jurnal Pengabdian Vokasi*, 1(4), 248-251.
- Surono, S., Sudibyo, A., & Waspodo, P. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Sururama, R., & Amalia, R. (2020). *Pengawasan Pemerintahan*. Bandung: Cendekia Press.
- Tjahjaningsih, Y. S., & Misdiyanto, M. (2019). Perancangan Sistem Penandaan Produk untuk Pengendalian Kualitas Pada Mass Customization Production dengan sistem Traceability. *Energy-Jurnal Ilmiah Ilmu-Ilmu Teknik*, 9(2), 21-26.
- Trihudiyatmanto, M. 2021. MSME Development Strategy (Empirical Study on SMEs in the Food Processing Industry in Wonosobo District, Wonosobo Regency). *Journal MISSY (Management and Business Strategy)*, 2(1), 1-10.
- Trimo, L. (2019). Inhibiting Factors for the Application of Good Manufacturing Practices in the Bandrek Quality Control Process in CV. X. *Agrotechnology: Journal of Agricultural Industry Technology*, 13(2), 155-167.
- Ubaydilla, Z., & Fathurohman, M. S. Implementation of Halal Traceability Supply Chain With Supply Chain Operation Reference (SCOR) Model For Halal Food Industry. *Journal of Islamic Economics Theory*. 8(5), 617-629.
- Ulfa, J., Subakir, H. H., & Sugiarto, S. (2020). Factors Related to Sanitary Hygiene in the Cake Crafting Industry. *Journal of Healthcare Technology and Medicine*, 6(2), 837-849.
- Uonbi. 2022. *Goal-Oriented Evaluation Model*. Diakses dari [https://learning.uonbi.ac.ke/courses/LDP608/scormPackages/path\\_4/541\\_objective\\_oriented\\_models.html](https://learning.uonbi.ac.ke/courses/LDP608/scormPackages/path_4/541_objective_oriented_models.html). Pada tanggal 13 Agustus 2022.
- Utami, A. R., Puspitojati, E., Setiawati, B. B., & Rahayu, N. A. (2021). Implementasi *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) Pada Produksi Manisan Carica Di Kecamatan Banjarmangu Kabupaten Banjarnegara. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 27(2), 10.

- Uyunun, U., Yuliana, E., & Nurilmala, M. (2020). Prospective Analysis Of Fish Floss Business (Case: CV Aroma Food, Banda Aceh). *Pelagicus*, 1(3), 123-134.
- Vatria, B. (2022). Application Of The Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) System As a Guarantee Of Quality And Food Safety Of Fishery Products. *Manfish Journal*, 2(2), 104-113.
- Wahyuningsih, S., & Sulistiyorini, D. (2022). Penilaian Sarana Produksi Pangan Di Industri Rumah Tangga Dapur Eny Kota Depok Tahun 2021. Ruwa Jurai: *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 16(1), 9-16.
- WHO. (2019). *WHO/FAO Inter-Regional meeting to promote healthy diets through the informal food sector in Asia*. Bangkok: World Health Organization.
- Windani, I., & Zulfanita, Z. (2022). Manajemen Pengendalian Mutu Produk Manisan Carica (*Carica pubescens*) di Kabupaten Wonosobo. *Agrotekbis: E-Jurnal Ilmu Pertanian*, 10(1), 200-210.
- Wirandhani, D. S., Maharani, H., Islam, M. I., Mahdiyasa, R. I., & Winarsih, S. (2021). Pendampingan dan Pengurusan Izin PIRT sebagai Penguatan Produk Olahan Desa Taji, Kecamatan Jabung Kabupaten Malang. *Dharma Raflesia: Jurnal Ilmiah Pengembangan dan Penerapan IPTEKS*, 19(2), 234-246.
- Yanti, I., Rahmadi A. (2018). Kajian Penerapan GMP, HACCP dan Aspek Kesiapan Pelaksanaan SNI Seri 9000:2008. *Prosiding Seminar Nasional*, 1(17), 119-124.
- Yuhana, K. (2019). Implementation of Food Security and Nutrition Policy in Subang Regency. *International Journal of Demos*, 1(2), 232-261.
- Yulianti, M. D., & Mustarichie, R. (2018). 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.
- Yutika, F., Cahyadi, E. R., & Mulyati, H. (2019). Behavior of oil palm smallholders is self-help and plasma patterns towards sustainable palm oil production practices in Kampar Regency, Riau. *Indonesian Agribusiness Journal (Jurnal Agribusiness Indonesia)*, 7(2), 102-112.