

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, T & Yushastuti, R. 2014. Penerapan *Good Manufacturing Practice* pada Industri Rumah Tangga Kerupuk Teripang di Sukolilo Surabaya. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vol. 7 No. 2
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2012. *Peraturan Kepala BPOM Republik Indonesia Nomor HK 03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Untuk Industri Rumah Tangga (IRT)*. Jakarta: BPOM.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2018. *Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga bagian Ketiga Masa Berlaku-SPP-IRT*. Jakarta: BPOM.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2021. SNI 01-3743-2021 Tentang Mutu Gula Palma. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 1996. SNI 01-4291-1996 Tentang Mutu Bakpia. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2009. SNI 01-3751-2009 Tentang Mutu Tepung Terigu. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional
- Bakhtiar, A., & Purwanggono, B. 2009. Analisis implementasi sistem manajemen kualitas ISO 9001:2000 dengan menggunakan gap analysis tools (studi kasus di pt pln (persero) pikitring jbn bidang perencanaan). *Jati Undip*, IV:(3).
- Christine, F., & Mamujaja, M. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado, Redaksi Unsrat Press.
- Fauziyah, R.N . 2022. Gap Analysis: Metode Analisis Kesenjangan yang Wajib Pebisnis Ketahui (Online). <https://www.gramedia.com/best-seller/gap-analysis/>. Diakses pada 24 Januari 2024
- Feni AR, Putiri BK & Nurul U. 2015. Penerapan *Good Manufacturing Practices* untuk Pemenuhan Manajemen Mutu pada Produksi Air Minum Dalam Kemasan. *Jurnal Teknik Industri*. Universitas Sultan Ageng Tirtayasa 3(2):1-6.

- Fernando, J. M., Purwanggono, B., & Adi, P. 2017. Analisis kesiapan sertifikasi ISO 9001: 2015 pada pt. wijara nagatsupazki dengan menggunakan metode gap analysis. *Industrial Engineering Online Journal*
- Hanidah, I., Mulyono, A. T., Andoyo, R., Mardawati, E., & Huda, S. 2018. Penerapan *Good Manufacturing Practices* Pada Produksi Sistik Ebi Sebagai Upaya Peningkatan Kualitas Produk Olahan Ikan di Pesisir Eretan - Indramayu. *Agricore: Jurnal Agribisnis Dan Sosial Ekonomi Pertanian Unpad*, 3(1).
- Herbirowo, S & Adjiantoro. (2016). Pengaruh Perlakuan Panas terhadap Struktur Mikro dan Kekuatan Mekanik Baja Nikel Laterit. *Widyariset*. Vol. 2 No. 2 Hlm. 153 – 160.
- Indriyani. G.H.D. 2023. Antusias Praktik Membuat Nopia Kuliner Khas Banyumas di Desa Pekunden (Online). <https://www.kemenparekraf.go.id/berita/siaran-pers-menparekraf-antusias-praktik-membuat-nopia-kuliner-khas-banyumas-di-desa-wisata-pekunden>. Diakses pada 31 Januari 2024
- Kemenkes, 2022. Pentingnya Cuci Tangan Untuk Kesehatan (Online). https://yankes.kemkes.go.id/view_artikel/139/pentingnya-cuci-tangan-untuk-kesehatan. Diakses pada 29 Juli 2024
- Kurnia, D. 2017. Studi Hygiene Sanitasi Pembuatan Nopia Mirasa Putra Purbalingga. Skripsi Politeknik Kesehatan Semarang
- Mauludyani. 2021. Pengetahuan tentang label nutrisi untuk makanan olahan: Pengaruhnya terhadap pembelian keputusan konsumen Indonesia. *Jurnal Gizi dan Pangan*.
- Murhadi, M., Suharyono, A. S., & Rizal, S. (2022). Pelatihan memilih produk pangan sehat, aman dan halal di SMP Kecamatan Trimurjo-Lampung Tengah. *SINAR SANG SURYA: Jurnal Pusat Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(1), 222-238.
- Nita, K., Yuli, W., Dio, A. P. 2021. Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) di CV.Sumber Tirta Banyuwangi. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian* Vol. 15 No. 1
- Qurniawan, M T. 2017. Uji Penerimaan Produk Mino Berbagai Cita Rasa. Skripsi Universitas Widya Darma. Klaten
- Rahmawati, D., Suprihardjo, R., Santoso, E. B., Setiawan, R. P., Pradinie, K., & Yusuf, M. 2016. Penerapan metode rootcause analysis (RCA) dalam

- pengembangan kawasan wisata cagar budaya kampung kemas, Gresik. *Jurnal Penataan Ruang*, 11:(1), 1.
- 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)
- Rudiyanto, H. 2016. Kajian *Good Manufacturing Practice* (GMP) dan Kualitas Mutu pada Wingko Berdasarkan SNI-01-4311-1996. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vol. 8 No. 2
- Rosana. 2021. Analisis Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Sanitation Standart Operating Procedures* (SSOP) Pada Produk Daging Sapi Olahan di PT. Titipin Aja Men. Skripsi Universitas Negeri Islam. Jakarta
- Sridayarti, Eutis., & Dini, N.H. 2021. Evaluasi Penerapan *Good Manufacturing Practices* (GMP) Pada UKM Dimsum XYZ di Kota Bandung. *Jurnal of Food Science and Technology*, 1(1), 11-24
- Sugiyono. 2014. *Statistika Untuk Penelitian*. Bandung, Alfabeta.
- Swaratama, E. 2016. Perancangan Komunikasi Visual Nopia sebagai Kuliner Khas Kabupaten Banyumas. *Jurnal Dekave* Vol. 9 No. 1
- Titis, S.K., Adelya, D.K., Yosfi, R., Ilzamha, H.R., Rahma, M.W. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya.
- UFS. 2023. HACCP, Pengertian, Prinsip, Tujuan dan Manfaatnya (Online). <https://www.unileverfoodsolutions.co.id/id/inspirasichef/foodsafety/mengena-haccpdanprinsipnyadalamindustripangan.html#:~:text=Tahap%20ini%20melibatkan%20dokumentasi%20semua,yang%20diduga%20dapat%20menyebabkan%20kerugian>. Diakses pada 29 Juli 2024
- Wulandari, R, dkk. (2015). Pembahasan Perilaku Personal Higiene Oleh Ibu Kepada Balita (Usia 3-5 Tahun) Dikelurahan Derwati. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*. Vol. 4, No.1, April 2015.
- Yulianto, A., & Nurcholis. 2015. Penerapan standard hygienes dan sanitasi dalam meningkatkan kualitas makanan di food & beverage departement @hom platinumhotel yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 6 :(2).