

DAFTAR PUSTAKA

- Afriyenti. 2002. *Higiene dan Snitasi Penyelenggaraan Makanan di Instalasi Gizi Rumah Sakit Jiwa Pekanbaru dan Rumah Sakit Islam Ibnu Sina Pekanbaru (Skripsi)*. Bogor. Institut Pertanian Bogor.
- Alegantina. 2008. Sarana Produksi Pada beberapa Pabrik Makanan dan Pengujian Mutu Makanan. *Media Litbang Kesehatan*;18(4):235-43.
- Anonim. 2007. *Food Watch: Sistem Keamanan Pangan Terpadu: Jajanan Anak Sekolah*, Badan POM RI, Jakarta.
- Anonimi. 2009. *Pedoman Penerapan Cara Produksi Makanan yang Baik*. Direktorat Pengawasan Makanan dan Minuman. Direktorat Jendral Pengawasan Obat dan Makanan. Departemen Kesehatan RI.
- Astawan, M. 2004. *Tetap Sehat dengan Produk Makanan Olahan*. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Badan Pusat Statistik. 2012. *Industri Mikro dan Kecil*. Badan Pusat Statistik, Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2013. *Industri Mikro dan Kecil*. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 01-3549-1996. *Kue Basah*. Jakarta Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-4309-2009. *Tepung beras sebagai Bahan Makanan*. Jakarta Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-3751-2009. *Tepung terigu sebagai Bahan Makanan*. Jakarta Badan Standarisasi Nasional.
- Baliwati, Y. F, Khomsan A Dwiriani, M. C. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta. Swadaya.
- Besanko, D. dan R.R Braeutigam. 2002. *Microeconomic. An Intergrated Approach*. John Wiley And Sons, Inc, New Jersey.
- Bismala, L. 2016. Model manajemen usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) untuk meningkatkan efektivitas usaha kecil menengah. *Jurnal Entrepreneur dan Entrepreneurship*. Vol 5 (1) : 19-26
- Bodnar, G. H., and Hopwood, W. S. 2006. *Sistem Informasi Akuntansi*. Edisi 9. Yogyakarta. Swadaya.

- Bukhari, E. M. 2010. Perancangan Sistem Penjaminan Mutu Berdasarkan ISO 9001 ; 2008. *Skripsi*. Universitas Bung Hatta. Padang
- Cenadi, C.S. 2000. *Peranan Desain Kemasan dalam Dunia Pemasaran*. Jurnal Vol.2 (No. 1), pp. 92-94.
- De Mann. 1989. *Principle of food chemistry*. The AVI publishing co.inc., Westport, Connecticut.
- Despkas RI. 2010. *Modul Kursus Hygiene dan Sanitasi Makanan dan Minuman*. Departemen Kesehatan Republik Indonesia.Dirjen PPM dan PLP. Jakarta
- Dewi, S.K. 2008. Pembuatan Produk Nasi Singkong Instan Berbasis *Fermented Cassava Flaor* Sebagai Bahan Produk Alternative. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Djarismawati. 2004. *Pengetahuan dan Perilaku Penjamah Tentang Sanitasi Pengolahan Makanan Pada Instalasi Gizi Rumah Sakit di Jakarta*. Media Litbang Kesehatan Volume XIV Nomor 3.
- Drummond KE and Brefere LM. 2010. *Nutrition for Foodservice and Culinary Profesional's. Seventh Edition*. New Jersey.John Wiley & Sons, Inc. Page 3-4.
- Fadiati, A. 2011. *Mengelola Jasa Boga yang Sukses*. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya Offset.
- Fajriansyah. 2017. Kondisi industri tahu berdasarkan hygiene dan sanitasi di Kota Banda Aceh. *Jurnal AcTion: Aceh Nutrition Journal*. Vol 2 (2) : 149-154
- Fellows, P. J. 2000. *Food Processing Technology, Principle and Practice*. 2nd Ed. CRC Press, England.
- Fennema, R. O. 1985. *Food Chemistry 2nd Edition*. Revised and Expanded. Academic Press. New York.
- Gaspersz, V. 2001. *Metode Analisis untuk Peningkatan Kualitas*. Jakarta: Gramedia.
- Gaspersz, V. 2005. *ISO 9001:2000 And Continual Quality Improvement*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Gasperz, V. 2003. *Total Quality Management*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Giddens, N. 2002. *Brand Loyaty*. Missouri Value-Added Development Center, University Of Missouri.

- Gilbert, D. 2003. *Retail marketing management*. England: Prentice-Hall.
- Handi, I. 2002. Sepuluh Prinsip Kepuasan Pelanggan, cetakan kedua. Jakarta: PT Gramedia.
- Hartatik, P.I. 2014. Buku Pintar Membuat S.O.P. Jogjakarta. Flash Books.
- Hasanah, H., Jannah, A. & Fasya, A.G. 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol Tape Singkong (*Manihot utilissima*). *Alchemy*, 2(1):68-79.
- Human, I.S, and R. Lues. 2012. Ssesing Relationships between Microbiota and Food Handler Practises in Delicatessen section; an Interdisciplinary Appoarch. *Journal of Food Safety*.32:122-128.
- Indatro, R.P. 2011. Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Bundling Kartu Gsm Dengan Smartphone. *Thesis*. Universitas Indonesia, Jakarta.
- Irham, F. 2012. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Bandung : Alfabeta
- Jenie, B. S. L. 2001 *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. PAU Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Koswara. 2006. *Lebih Akrab dengan Kue Basah*. Ebook Pangan [16 April 2018].
- Kotler, Philip dan Amstrong: 2004. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*.Jilid 1. Edisi Kesembilan. Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Kotler dan Philip. 2010. *Kotler on Marketing*. Terjemahan: Kotler tentang Pemasaran. Tangerang: Karisma Publishing.
- Kusmawati, A, H. Ujang, dan Evi, E. 2000. *Dasar-Dasar Pengolahan Hasil Pertanian I*. Central Grafika. Jakarta.
- Lestari, F. 2011. Pengaruh Jiwa Kewirausahaan dan Kreativitas terhadap Keberhasilan Usaha pada Sentra Industri Rajutan Binong Bandung.*Skripsi*. UNIKOM Bandung, Bandung.
- Lukman, D. W. 2003.*Sanitasi Standard Operating Procedures (SSOP) [Bahan Kuliah]*. Program Studi Higien Makanan. Fakultas Kedokteran Hewan. Institut Pertanian Bogor.
- Lukman, D.W. 2001.*Good manufacturing practice. Makalah Training Penerapan HACCP*. Ditjen Bina Produksi Peternakan, IPB, Bogor.

- Muhandri, T. dan Kadarisman, D. 2008. Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. IPB Press, Bogor.
- Mulyadi. 2017. *Sistem Akuntansi* . Salemba Empat. Jakarta.
- Mustar, A, dkk. 2016. Realitas Sosial Pengguna Herbal. Makassar. Masagena Press. Hal 23.
- Nasution, M.N. 2004. *Manajemen Jasa Terpadu*. PT. Ghalia Indonesia, Jakarta.
- Nasution, R. 2003. *Teknik Sampling*. (On-line). <http://library.usu.ac.id/download/fkm/fkm-rozaini.pdf>. diakses 26 Oktober 2018.
- Nurdjannah, N. 2009. Sistem pengendalian mutu produk dan peluang implementasi *Good Agricultural Practices* (GAP) lada hitam di Indonesia. *Perkembangan Teknologi TRO* 21 (1): 7-14.
- Nurhayati, M. dan Medyawati. 2012. Analisis Pengaruh Kinerja Keuangan, Good Corporate Governance dan Corporate Social Responsibility Terhadap Nilai Perusahaan yang Terdaftar dalam LQ45 Pada Tahun 2009-2011. *Jurnal Akuntansi*. 1-13.
- Nurmala, I., D. Indriani, T. Mahmudiono, dan N. Fitriyah. 2007. Pengaruh Penyuluhan tentang Koyo Nikotin terhadap Perubahan Pengetahuan dan Sikap Perokok Berat Tentang Merokok. *The Indonesia Journal of Public Health*. 4(3):105-111.
- Prabhaningrum, A.A.S.D.A., I. K, Suwanda., dan P.U, Wijayanti. 2016. Pengawasan bahan baku dan mutu yang efektif guna mendukung kelancaran proses produksi pada PT Aloe, Bali. *E-Journal Agribisnis dan Agrowisata*. Vol 5 (1) : 1-10
- Pranoto, S. 2008. Analisis Indeks Keberlanjutan Industri Kecil Dan Menengah di Kabupaten Bogor. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Prastowo. (2004). *Pedoman Penyelenggaraan Instalasi Pemeliharaan Sarana Rumah Sakit*. Jakarta: Dirjen. Yan Medika Depkes RI.
- Puspitasari, D. 2004. *Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan Tahu* [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

- Rahmi, E. 2004. *Pengaruh Perubahan Suhu Oven terhadap Mutu Produk Biskuit Kelapa di PT. Mayora Indah*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, IPB, Bogor.
- Ramadhani, R. 2006. Penyusunan Draf Manual *Pre-Requisite* HACCP dan Draf Manual Halal Untuk PKIS Sekar Tanjung. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Ridwan, M. 2008. *Sifat-sifat Organoleptik Pengolahan produk*. Universitas Negeri Bangka Blitung (UBB). Bangka Blitung.
- Rustandi M. 2012. Analisis Preferensi dan Persepsi Konsumen Serta Implikasinya terhadap Pengembangan Kawasan Perumahan Baru Bogor Nirwana Residence. [*Thesis*]. Bogor (ID). Manajemen dan Bisnis Institut Pertanian Bogor.
- Sayogo, B. 2010. Efisiensi Penggunaan Faktor Produksi pada Industri Jenang Jaket di Kelurahan Mersi Purwokerto Timur. *Skripsi*. Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Silva, S.D. 2006. ISO 9001 for The Food and Beverage Industry. (*On-line*), *Daily Mirror e edition*, <http://www.dailymirror.lk/2006/11/09/ft/35.asp> diakses 17 april 2018.
- SNI 19-9000-2001. *Sistem Manajemen Mutu*. Dasar-dasar dan Kosakata. BSN. Jakarta.
- Soekidjo, N. 2003. *Ilmu Kesehatan Masyarakat: Prinsip-Prinsip Dasar*. Jakarta. Rineka Cipta.
- Soemadmadja. 1997. *Pengawet Pangan di Indonesia*. IPD, Bogor.
- Soemirat, J. 2011. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Suardi, R. 2003. *Sistem Manajemen Mutu ISO 9000 : 2000*. PPM. Jakarta.
- Suardi, R. 2004. *Sistem Manajemen Mutu ISO 9000:2000*. Edisi Keempat. Jakarta. Cv Teruna Grafica.
- Sudiara, B P. (2006). *Tata Boga*. Jakarta: Depdikbud Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah.

- Sudjarwo, RA. 2013. Analisis Pengaruh Kualitas Produk, Kualitas Pelayanan dan Lokasi Terhadap Kepuasan Konsumen. *Jurnal Administrasi Bisnis administrasibisnis.studentjournal.ub.ac.id*.(diakses 19 Februari 2019).
- Sugiono. 2005. *Metode Penelitian Bisnis*. Alfabeta, Bandung.
- Suhartono, A. Sulaeman, dan B. Setiawan. 2008. Penerapan prinsip mutu dan keamanan pangan. *Journal Gizi dan Pangan*, 3(3): 244-249.
- Sulistiyowati, LN. 2008. Pengaruh persepsi atas produk dan pelayanan terhadap kepuasan pelanggan dan perilaku word of mouth wom – studi pada LBB “X” Maospati Magetan. *Jurnal Ilmiah Universitas Soerjo Ngawi*. MEDIA SOERJO, 3(2): 17-32.
- Sungkar, S. 2010. Pengaruh penyuluhan terhadap tingkat pengetahuan masyarakat di Kecamatan Bayah, Provinsi Banten. *Jurnal Makara Kesehatan* 14 (2): 81-85.
- Suryana, A. 2003. *Kapita Selekta Evaluasi Pemikiran Kebijakan Ketahanan Pangan*. Cetakan Pertama. BPFE-Yogyakarta, Yogyakarta.
- Susiwi. 2009. Dokumentasi SSOP (Sanitation Standard Operating Procedures). *Handout Mata Kuliah Regulasi Pangan*. Jurusan Pendidikan Kimia, Fakultas MIPA, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Thaher, H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Thomas, G.N. 2012. Hubungan dan pengaruh audit internal atas fungsi produksi untuk menilai efektivitas dan efisiensi proses produksi. *Binus Business Review*. Vol 2 (2) : 765 - 776
- Wardhana, W. A. *Dampak Pencemaran Lingkungan*. Yogyakarta: Yogyakarta. 2001.
- Warsono, 2003. *Manajemen Sarana dan Prasarana Perusahaan*. Malang: Bayu Media.
- Widiana, S., Wardana, I.W., dan Handayani, D.S., 2013. Perencanaan Teknis Sistem Penyaluran dan Pengolahan Air Buangan Domestik (Studi Kasus: Kelurahan Bojongsalaman Kecamatan Semarang Barat Kota Semarang). *Jurnal Teknik Lingkungan*, 2(1):1-9.
- Widianingrum dan C. Winarti. 2007. Studi Penerapan HACCP Pada Proses Produksi sari Buah Apel. *Jurnal Standarisasi*. 9(3):94-105.

- Widyaningrum, E. 2011. Pengendalian Mutu dan Rencana HACCP Terhadap Produk Jenang Kudus “Rizqiana”. *Tugas Akhir*. Program Studi DIII Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Wijayanti, M. 2011. *Analisis Preferensi Konsumen Dalam Membeli Daging Sapi Di Pasar Tradisional Kabupaten Karanganyar*. Skripsi. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wiryanti, J. 2002. *Makalah Penyusunan Good Manufacturing Practices (GMP) dan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP)*. Fakultas Kedokteran Hewan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Yulianto, A. dan Nurcholis. 2015. Penerapan standar hygienes dan sanitasi dalam meningkatkan kualitas makanan di food & beverage departement Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*. Vol. 6 (2) : 31-39