

DAFTAR PUSTAKA

1. Hendro M, Mustangin A, Rusiardy I, Sari SV, Lestari FP. Penilaian terhadap penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada UKM Tempe Tompo di Sungai Mawang Kabupaten Sanggau. *Agricore*. 2023;8(2):1-11.
2. Republik Indonesia. Peraturan Pemerintah Nomor 86 Tahun 2019 tentang Keamanan Pangan. 2019.
3. Menteri Kesehatan Republik Indonesia. Surat Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 23/MENKES/SK/1978 tentang Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan. Jakarta: Menteri Kesehatan; 1978.
4. Badan POM RI. Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor HK.00.05.5.1639 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Jakarta: Badan POM; 2003.
5. Kemenperin. Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-Ind/Per/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Practices). Jakarta: Kementerian Perindustrian; 2010.
6. Agustin M. Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) pada usaha pembuatan bawang goreng (studi kasus pada IKM Jakarta Pusat). *J Karya Lintas Ilmu Bid Rekayasa Arsit Sipil Industri*. 2020;3(1):37-46.
7. Ali MA, Hashish MH, Fekry MM. Microbiological quality of some packed and unpacked bread products in Alexandria, Egypt. *J Egypt Public Health Assoc*. 2023;98(1):16.
8. Saninta P. Analisis penerapan Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP) dan Good Manufacturing Practices (GMP) pada produksi Nata de Coco di PT Daya Agro Mitra Mandiri, Jombang-Ciputat, Kota Tangerang Selatan [Skripsi]. Jakarta: Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah; 2020.
9. Rudiyanto H. The study of good manufacturing practices (GMP) and good quality wingko based on SNI-01-4311-1996. *J Kesehatan Lingkungan*. 2016;8(2):148-57.
10. Affandi DR, Adi P, Abdi YFR, Mulyani R, Afiah RN, Khotimah K, Asmediana A. Peningkatan kualitas produk gandos di UKM Nur Wahid, Surakarta melalui penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dan digital marketing. *Selaparang*. 2023;7(1):388-95.
11. Rina F, Kurniawan W, Siregar JG. Pengendalian kualitas pangan dengan penerapan good manufacturing practices (GMP) pada proses produksi dodol Betawi (Studi Kasus UKM MC). *J Teknol Ind Pertanian*. 2020;30(1):110-27.
12. Ningrum C. Penerapan cara produksi pangan yang baik pada industri rumah tangga bawang goreng di wilayah utara Kabupaten Brebes [Skripsi]. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang; 2019.

13. APEC. Good Manufacturing Practices. Michigan: Michigan State University & The World Bank Group; 2012.
14. Arwini NP. Roti, pemilihan bahan dan proses pembuatan. *Vastuwidya*. 2021;4(1):33-40.
15. Barlian E. Metodologi penelitian kualitatif & kuantitatif. 2018.
16. SEAMEO RECFON. Modul keamanan pangan dan Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP). Jakarta: SEAMEO RECFON Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan Republik Indonesia; 2020.
17. Kusuma TS, Kurniawati AD, Rahmi Y, Rusdan IH, Widyanto RM. Pengawasan mutu makanan. Malang: Universitas Brawijaya Press; 2017.
18. Arisanti RR, Indriani C, Wilopo SA. Kontribusi agen dan faktor penyebab kejadian luar biasa keracunan pangan di Indonesia: kajian sistematis. *Berita Kedokteran Masyarakat*. 2018;34(3):99-106.
19. Indriani V, Apriantini A, Suryati T. Penerapan GMP dan SSOP dalam proses produksi rendang daging di produsen rendang istana rendang jambak. *J Ilmu Produksi Teknol Hasil Peternakan*. 2021;9(3):127-37.
20. Nurmiati S. Kondisi sarana sanitasi industri rumah tangga pangan di Kecamatan Sumbawa [Skripsi]. Kupang: Politeknik Kesehatan Kemenkes Kupang; 2019.
21. Novitry F, Lilia D, Horto T. Analisis hubungan sanitasi dasar dengan angka kepadatan lalat pada warung makan di Pasar Atas Baturaja tahun 2021. *J Safety Health*. 2021;1(2):19-29.
22. Januariana NE, Ramadhani S, Ramliani. Hubungan higiene sanitasi makanan dan fasilitas sanitasi dengan kepadatan lalat pada rumah makan di Kelurahan Pangkalan Masyhur Kecamatan Medan Johor, Medan, Sumatera Utara. *Indones J Sci*. 2024;1(3):305-16.
23. Atmoko TPH. Peningkatan higiene sanitasi sebagai upaya menjaga kualitas makanan dan kepuasan pelanggan di Rumah Makan Dhamar Palembang. *J Khasanah Ilmu*. 2017;8(1).
24. Adrian M. Pedoman sanitasi lingkungan. Yogyakarta: DIVA Press; 2021.
25. Wayansari L, dkk. Manajemen sistem penyelenggaraan institusi. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pemberdayaan Sumber Daya Manusia Kesehatan; 2018.
26. Arifin IK, Supriyadi, Kurniawan A, Hapsari A. Analisis penerapan higiene dan sanitasi pada rumah makan di Desa Bolorejo Kecamatan Kauman Kabupaten Tulungagung. 2024;6(11):1234-46.
27. Sulasmi, Wahyuni R. Hubungan kondisi pasar dengan tingkat kepadatan lalat di Kota Parepare. *J Sulolipu*. 2022;22(1):173-80.
28. Suratmomo D, Fardiaz DF, Sihombing TI, Nissa C, Kristiana F, Wulan EW, et al. Pedoman CPPB-Umum: Program Manajemen Risiko Industri Pangan Berasam Rendah dalam Kaleng. Jakarta: Direktorat Inspeksi dan Sertifikasi Pangan, Deputy Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya, Badan POM RI; 2016.
29. Alawiyah CR. Perencanaan tempat penampungan sementara (TPS) limbah medis pada B3 di Rumah Sakit Umum Daerah Dr. A. Dadi Tjokrodipo

- Kota Bandar Lampung [Skripsi]. Lampung: Poltekkes Tanjungkarang; 2020.
30. Wijayanti F. Upaya pengendalian kualitas dengan konsep Good Handling Practice (GHP) dan Good Manufacturing Practice (GMP) pada PT Blambangan Food Packer Indonesia Banyuwangi [Skripsi]. Jember: Universitas Jember; 2015.
 31. Novita S, Ginting E, Astuti W. Analisis laju korosi dan kekerasan pada stainless steel 304 dan baja nikel laterit dengan variasi kadar Ni (0, 3, dan 10%) dalam medium korosif. *J Teori Apl Fis*. 2018;6(1):21-32.
 32. Boguniewicz-Zablocka J, Klosok-Bazan I, Naddeo V. Water quality and resource management in the dairy industry. *Environ Sci Pollut Res*. 2019;26(2):1208-16.
 33. Rosida, Natasyari DDS. Sosialisasi penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) di UMKM Arjaya Pangan Nusantara, Surabaya. *Diandra J Pengabdian Kpd Masy*. 2023;2(1):21-6.
 34. Desiyanto FA, Djannah SN. Efektivitas mencuci tangan menggunakan cairan pembersih tangan antiseptik (hand sanitizer) terhadap jumlah angka kuman. *Kesmas*. 2013;7(2):55-112.
 35. Cordita RN, Soleha TU, Mayasari D. Perbandingan efektivitas mencuci tangan menggunakan hand sanitizer dengan sabun antiseptik pada tenaga kesehatan di ruang ICU RSUD Dr. H. Abdul Moeloek. *J Agromedicine*. 2019;6(1):145-53.
 36. Djekic I, Kavallieratos NG, Athanassiou CG, Jankovic D, Nika EP, Rajkovic A. Pest control in Serbian and Greek food establishments: Opinions and knowledge. *Food Control*. 2019;98:281-9.
 37. Juherah J, Irmawati I. Perilaku penjamah makanan di Catering Anugerah dan Sekar Kota Makassar. *Sulolipu*. 2019;17(1):21.
 38. Sari KW. Pentingnya personal hygiene dalam mewujudkan keamanan pangan. *Artic Ilm*. 2020.
 39. Indraswati D. Pengemasan makanan. *Forum Ilmiah Kesehatan*. 2017.
 40. Mamonto O, Lengkey L, Wenur F. Analisis penggunaan beberapa jenis kemasan plastik terhadap umur simpan sayur selada (*Lactuca sativa* L) selama penyimpanan dingin. *E-Journal UNSRAT*. 2020;4(4).
 41. Republik Indonesia. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Jakarta: Republik Indonesia; 1999.
 42. Kurniawan C. Penerapan bahan baku berbasis clean label dalam teknologi pengolahan produk sosis ayam di Indonesia. *Widya Tek*. 2021;20(1):39-45.
 43. Dewi RA, Azizah FN. Analisis tata letak dan penerapan sistem first in first out pada gudang barang jadi (studi kasus: PT SAMCON). *J Ilm Wahana Pendidikan*. 2022;8(10):264-70.
 44. Titis SK, Adelya DK, Yosfi R, Ilzamha HR, Rahma MW. Pengawasan mutu makanan. Malang: Universitas Brawijaya; 2017.

45. I Gusti AAS, I Nyoman GS. Keadaan higiene sanitasi pemindangan ikan di sentra pemindangan ikan Desa Kusamba Kecamatan Dawan Kabupaten Klungkung. *J Kesehat Lingkung*. 2018;8(2):49-69.
46. Kementerian Kesehatan RI. Pedoman Pelayanan Gizi Rumah Sakit. Jakarta: Dirjen Bina Gizi dan Kesehatan Ibu dan Anak; 2013.