

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2004. Tetap Sehat Dengan Produk Makanan Olahan. Surakarta: Tiga Serangkai.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2015. Pedoman Gerakan Nasional Peduli Obat Dan Pangan Aman Untuk Dewasa. Jakarta: BPOM RI.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). 2003. Pedoman Cara Produksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Jakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2005. Golongan Industri Rumah Tangga Pangan. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Tempe Kedelai. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2006. Kedelai Khasiat dan Teknologi. Bumi Aksara. Bandung.
- Evana, N. 2018. Evaluasi Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Sebagai Upaya Peningkatkan Mutu dan Keamanan Produk Teh Dalam Kemasan 240 ml. *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Fung, DYC., dan Crozier-Dodson A. 2008. Tempeh, A mol-Modified Indigenous Fermented Food, Farnworth, ED., Eds., CRC Press, Boca Raton, London, pp 475-494.
- Hermana, M. Karmini dan Karyadi, D. 1996. Komposisi Gizi Tempe Serta Manfaatnya dalam Peningkatan Gizi Pangan. Dalam Bunga Rampai Tempe Indonesia, Yayasan Tempe Indonesia.
- Irfana, N. 2018. Evaluasi Penerapan GMP dan Penyusunan SSOP serta HACCP Plan Pada Produk-Produk di IRTP Bakery XYZ. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor.
- Jing, G. G. 2008. Digging for The Root Cause. ASQ Six Sigma Forum Magazine.
- Latino dan Kenneth. 2006. Root Cause Analysis: Improving Performance for Bottom-Line Results. Florida: CRC Press.
- Luckyta, D. T. dan Pratiwi, S. G. 2012. Evaluasi dan Perancangan SMK3 dalam Rangka Perbaikan Safety Behaviour Pekerja. *Jurnal Teknik ITS*. Vol.1, No.1, Hal. A.510-514. Surabaya: ITS.
- Muchsam, Y., Falalah dan Saputro, G. I. 2011. Penerapan Gap Analysis Pada Pengembangan Sistem Pendukung Keputusan Penilaian Kinerja Karyawan (Studi Kasus PT.XYZ). Seminar Nasional Aplikasi Teknologi Informasi (SNATI). Yogyakarta.
- Nur, F. C. F. 2017. Penilaian Praktek GMP dan SSOP Katering Apel Malang. Teknologi Industri Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.

- Peraturan Badan Standarisasi Nasional. 2020. Skema Penilaian Kesesuaian Terhadap Standar Nasional Indonesia Sektor Makanan dan Minuman. PSBN.
- Peraturan Menteri Perindustrian. 2010. Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (*Good Manufacturing Practices*). Menperin.
- Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia. 2015. Tinjauan Ilmiah Proses Pengolahan Tempe Kedelai. PATPI.
- Rini, F. A., Katili, P. B. dan Umi, N. 2015. Penerapan Good Manufacturing Practices untuk Pemenuhan Manajemen Mutu pada Produksi Air Minum Dalam Kemasan (Studi Kasus di PT.XYZ). Jurnal Teknik Industri, 3(15).
- Saono, S. Hul.R. R. Dan Dhamcharee, B. 1986. A Concise Handbook of Indigenous Fermented Foods in the Asia Countries. Indonesian Institute of Sciences, Jakarta, Indonesia.
- Sarwono. 2014. Membuat Tempe dan Oncom. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Silvia, I. 2009. Pengaruh Penambahan Variasi Berat Inokulum Terhadap Kualitas Tempe Biji Durian (*Durio zibhetinus*). Skripsi. Departemen Kimia Fakultas MIPA. Universitas Sumatera Utara.
- Suciyati, A. 2012. Pengaruh Lama Perendaman dan Fermentasi Terhadap Kandungan HCN Pada Tempe Kacang Koro (*Canavalia ensiformis* L.). *Skripsi*. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Universitas Sumatera Utara.
- Tomic, B. dan Brkick, V. S. 2011. Effective Root Cause Analysis and Corrective Action Process. Journal of Engineering Management and Competitiveness (JEMC). 16-20.
- Winarno, FG., dan Reddy NR. 1986. Tempe, Legume-Based Fermented Food, Eds. CRC Press, Boca Rton, FL, pp 95-170.