

DAFTAR PUSTAKA

- Agusta, E. N., Amalia, L., & Hutami, R. (2017). Formulasi Nori Artifisial Baku Bayam (*Amaranthus hybridus* L.). *Jurnal Agroindustri Halal*. 3(1): 019-027.
- Ardhanawati, N. P. (2019). Daya Terima dan Kandungan Gizi Dim Sum yang Disubstitusi Ikan Patin (*Pangasius Sp.*) dan Pure Kelor (*Moringa oleifera*) Sebagai Snack Balita. *Media Gizi Indonesia*. 14(2): 123-131.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2012). Perka BPOM 2012 HK. 03.1.23.04.12.2207. Tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT). Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2021). Peraturan BPOM Nomor 22 Tahun 2021 Tentang Tata Cara Penerbitan Izin Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik. Jakarta.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2022). Keputusan Kepala BPOM 2022 Hk.02.02.1.2.01.22.63. Tentang Pedoman Pemeriksaan Sarana Produksi Pangan Olahan (CPPOB). Jakarta.
- British, R. C. (2012). *Understanding Root Cause Analysis*. British Retail Consortium. London.
- Departemen Kesehatan RI. (2013). Riset Kesehatan Dasar. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.
- Fahlevi, R. & Fauziyyah, A. (2023). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB) pada UMKM Es Krim di Provinsi Kepulauan Riau. *Jurnal Sains dan Teknologi Kesehatan*. 2 (3): 424-433.
- Fajri, A.N. & Suparti. (2022). Pertumbuhan Tanaman Bayam Hijau (*Amaranthus hybridus* L.) Secara Hidroponik Menggunakan Ekstrak Limbah Bawang Merah. Program Studi Pendidikan Biologi. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Jawa Tengah
- Fefiani, Y. & Dalimunthe., A. D. (2014). Aplikasi Pemupukan Terhadap Pertumbuhan dan Produksi Dua Varietas Bayam (*Amaranthus sp.*). *Agrium*. 18(3): 202-207.
- Fernando, J. M., Purwanggoro, B., & Adi. P. (2017). Analisis Kesiapan Sertifikasi ISO 9001:2015 pada PT. Wijara Nagatsupazki dengan Menggunakan Metode GAP Analysis. *Industrial Engineering Online Journal* 6 (2).
- Glenadys, J. S. (2019). Pengendalian Kualitas Pangan Dengan Penerapan *Good Manufacturing Practice* (GMP) Pada Proses Produksi Dodol Betawi di UKM Mamas Condet. *Skripsi*. Universitas Trisakti. Jakarta.
- Hartanto., R & Pabawa., S. (2019). Getuk Keju Frozen di Mojolaban Sukoharjo Jawa Tengah. 3(2): 38-42.
- Hikmawati, F. (2020). *Metodologi Penelitian*. Depok:PT. Raja Grafindo Persada.
- Jaya, P. A., Wirawibawa, I. B. G., & Siwalatri, N. K. A. (2022). Analisis Kesenjangan Antara Konsep dan Pelaksanaan Program Kota Kreatif Denpasar. *Ruang Space*. 9: 7-20.
- Kementerian Kesehatan. (2023). Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 2 Tahun 2023 Tentang Peraturan Pelaksanaan Peraturan Pemerintah Nomor 66 Tahun 2014 Tentang Kesehatan Lingkungan. Kementerian Kesehatan RI. Jakarta.

- Luckyta, D. T., & Pratiwi, S. G. (2012). Evaluasi dan Perancangan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (SMK3) dalam Rangka Perbaikan Safety Behaviour Pekerja (Studi Kasus: PT. X Sidoarjo). *Jurnal Teknik ITS*. 1(1): A 510-514.
- Lukman, S. A., & Kusnandar, F. (2015). Keamanan Pangan Untuk Semua. *Jurnal Mutu Pangan*. 2(2): 152-155.
- Mamik. (2015). *Metodologi kualitatif*. Surabaya: Zifatama Publisher.
- Nurcholis, Atun & Yulianto. (2013). Penerapan Standart *Hygiene* dan Sanitasi Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di *Food Beverage Departement* Hom Platinum Hotel Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*. 6(2): 31-39.
- Nurhidayati, V. A., Annisa, R., Ani, N., Andika, G. P., Chandra, E. M., & Fikri, K. N. (2022). Pengembangan Produk Dimsum Berbahan Dasar Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L.*) *Jurnal Sains Terapan*. 12(2): 98-109.
- Oktaria, R. (2015). Gambaran Sanitasi Tempat Pengolahan Makanan, Peralatan, dan *Personal Hygiene* Tenaga Pengolah Dalam Pengolahan Makanan Pada Industri Mie Sinar Matahari di Kota Pariaman. Skripsi. Politeknik. Kementrian Kesehatan Padang. Padang.
- Pemerintah Indonesia. (1999). Undang-Undang Nomor 8 Tahun 1999 Tentang Perlindungan konsumen. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Pemerintah Indonesia. (2012). Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 Tentang Pangan. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Pemerintah Indonesia. (2019). Undang-Undang Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. Lembaran RI Tahun 2012 Nomor 227, Tambahan Lembaran RI Nomor 5360. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Pritanova, P. R., Muhandri, T., & Nurjanah, S. (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.
- Putri, Y. D. (2019). Evaluasi *Good Halal Manufacturing Practices* (Studi Kasus: Pabrik Tahu). *Skripsi*. Universitas Islam Negri Sultan Syarif Kasim Riau. Riau.
- Rahayu, Y. (2018). Komitmen Pengusaha Berbasis Orientasi Kewirausahaan. *Jurnal Ecodemica*. 2(1). 147-155
- Sartika, R. S. (2020). Keamanan Pangan Penyelenggaraan Makanan bagi Pekerja. *Jurnal Gizi Kerja dan Produktivitas*. 1(1): 29-35.
- Setiawati, W., M. Rini., A. S. Gina, & H. Tri. (2007). Petunjuk Teknis Budidaya Tanaman Sayuran. Balai Penelitian Tanaman Sayuran Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian. P: 17-20.
- Shalihina, V. (2019). Evaluasi Penerapan Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga di PT XYZ Kota Jambi. *Skripsi*. Universitas Jambi. Jambi.
- Soenardi, T. (2013). Teori Dasar Kuliner: Teori Dasar Memasak untuk Siswa, Peminat, dan Calon Profesional. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sonaru, A.C. (2014). Analisis Ketidaksesuaian Persyaratan Cara Produksi Pangan yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) Untuk Meminimisasi Kontaminasi Produk Roti (Studi Kasus: Perusahaan X). *Skripsi*. Universitas Brawijaya. Malang.

- Sudaya, I. D.G.M., Octaviano, A.L., & Raharjo, A. (2022). Makanan Dimsum Dalam Karya Food Photography. *Retina Jurnal Fotografi*. 2(1): 70-79.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung:PT Alfabet.
- Sulastri, V., Rohmah, M., Rachmawati, M., & Banin, M. M. (2023). Pemenuhan Aspek Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (CPPOB) Pada UMKM Taganang Kota Balikpapan. *Jurnal Abdi Insani*. 10(3): 1939-1949.
- Sunarjono, H. (2015). Bertanam 36 Jenis Sayur. Jakarta. Penebar Swadaya.
- Surono, I., Sudibyo, A., & Waspodo, P. (2016). Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Deepublish. Yogyakarta.
- Susendi, N., Adrian. & Sopyan., I. (2021). Kajian Metode Root Cause Analysis Yang digunakan Dalam Manajemen Risiko Industri Farmasi. *Majalah Farmasetika*. 6(4): 310-321.
- Tintondp. (2016). *Hidroponik Wick System Cara Praktis Cara Panen*. Agromedia Cianjur.
- Tomam, A. J. (2013). Studi Komperatif Pencucian Alat Makanan Dengan Perendaman dan Air Mengalir Terhadap Jumlah Kuman Pada Alat Makanan di Warung Makan Bu Am Gonilan. *Skripsi*. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Wahyuni, N. (2014). *GAP Analysis*. Quality Meastrument Officer. Binus University.
- Wibowo, K., Sugiyanto., & Setiono. (2018). Analisa dan Evaluasi: Akar Penyebab dan Biaya Sisa Material Konstruksi Proyek Pembangunan Kantor Kelurahan di Kota Solo, Sekolah, dan Pasar Menggunakan *Root Cause Analysis* (RCA) dan *Fault Tree Analysis* (FTA).
- Widiati, A. (2019). Peranan kemasan (Packaging) dalam meningkatkan pemasaran produk usaha mikro kecil menengah (UmkM) di 'Mas Pack' terminal kemasan pontianak. *Jurnal Audit dan Akuntansi*. 8(2): 67-76.
- Widowati, E. (2009). Pengaruh Intensitas Pencahayaan Lokal. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*. 5(1): 64-69.
- Yolanda, D. F., Suparmi, S., & Sumarto. (2022). Karakteristik Mutu Kulit Dimsum Hakau Yang Difortifikasi Tepung Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*). Fakultas Perikanan dan Kelautan. Universitas Riau. Riau.