

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. Candi Jaya Amerta merupakan salah satu perusahaan produsen kerupuk, salah satunya adalah kerupuk singkong.
2. PT. Candi Jaya Amerta berlokasi di Sidoarjo, Jawa Timur dengan luas total antara tanah tempat bangunan utama dan bangunan penunjang sekitar 4.400 m² dan menerapkan tata letak *process product layout*.
3. PT. Candi Jaya Amerta adalah sebuah perusahaan berbentuk Perseroan Terbatas Tertutup dengan bentuk organisasi lini dan staf.
4. Bahan baku yang digunakan untuk produksi kerupuk singkong adalah singkong dan tepung tapioka. Bahan-bahan pembantu dalam produksi kerupuk singkong adalah air, dan bumbu-bumbu yang meliputi bawang putih, bawang bombay, wijen, garam, dan gula rafinasi. Bahan tambahan yang digunakan adalah *baking powder*.
5. Proses pembuatan kerupuk singkong meliputi sortasi bahan baku, penimbangan, pencampuran, pengukusan, pendinginan, pengeringan, pemotongan, sortasi kerupuk mentah, dan pengemasan.
6. Kerupuk singkong dikemas menggunakan kemasan primer berupa plastik “los” jenis LDPE dan kemasan sekunder berupa *cardboard*.
7. PT. Candi Jaya Amerta memiliki 2 jenis mesin, yaitu mesin di ruang basah dan mesin di ruang produksi. Proses produksi kerupuk singkong juga didukung dengan beraneka ragam peralatan.
8. Proses produksi kerupuk singkong di PT. Candi Jaya Amerta didukung dengan sumber daya manusia, sumber daya listrik, sumber daya air, dan sumber daya batu bara.
9. Program-program sanitasi yang diterapkan oleh PT. Candi Jaya Amerta meliputi sanitasi bahan baku, sanitasi ruangan

basah, sanitasi ruang produksi, sanitasi gudang penyimpanan, sanitasi mesin dan peralatan, dan sanitasi pekerja.

10. Pengawasan mutu yang dilakukan selama produksi kerupuk singkong antara lain, pengawasan mutu bahan baku, pengawasan mutu bahan tambahan, pengawasan mutu proses produksi, dan pengawasan mutu produk akhir
11. Jenis-jenis limbah yang dihasilkan dari proses produksi kerupuk singkong antara lain, limbah padat yang dibuang langsung ke TPA, limbah cair yang pengelolaannya dilakukan secara mandiri oleh pabrik, dan limbah B3 yang pengelolaannya diserahkan kepada pihak ketiga.
12. Permasalahan yang dihadapi oleh PT. Candi Jaya Amerta dalam proses produksi kerupuk singkong antara lain, proses pengeringan dan pendinginan, serta terdapat pelanggaran pelaksanaan GMP di aspek fasilitas sanitasi dan karyawan.

13.2. Saran

Saran-saran yang dapat kami berikan setelah mengikuti Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Candi Jaya Amerta sebagai berikut:

1. Sumber panas pada mesin *dryer* sebaiknya diubah menjadi udara panas menggunakan *heat exchanger* tipe *counter-current flow* dan kontak tidak langsung, sehingga adonan kerupuk (gelondongan) dan kerupuk dapat kering lebih cepat.
2. Setelah mencuci tangan dengan sabun dan air, karyawan sebaiknya mengenakan sarung tangan lateks nitril dengan/tanpa disemprot alkohol sebelum menyentuh adonan kerupuk singkong dan produk jadi.
3. Sebaiknya karyawan berganti alas kaki atau mengenakan penutup alas kaki sebelum memasuki gudang penyimpanan tepung agar memastikan bahwa tidak ada kontaminasi antara lingkungan di sekitar gudang, terutama toilet yang terletak di sebelah gudang tepung.
4. Toilet yang terletak di sebelah gudang penyimpanan tepung dapat diberi tembok pembatas di samping dan pintu di depan

toilet untuk meminimalisir kontaminasi kotoran dan mikroba dari toilet menuju gudang penyimpanan tepung.

5. Apabila nantinya PT. Candi Jaya Amerta memutuskan untuk memasarkan kerupuk singkong untuk skala lokal, maka jenis kemasan plastik yang dapat digunakan adalah PP mika setebal 0,8 mm yang dilengkapi dengan label kemasan sesuai dengan aturan yang berlaku.

DAFTAR PUSTAKA

- [Balittas] Balai Penelitian Tanaman Pemanis dan Serat. 2015. Keunggulan Wijen Hitam Dibanding Wijen Putih. <http://balittas.litbang.pertanian.go.id/index.php/id/penelitian/s-erat-buah/60-info-teknologi/1742-keunggulan-wijen-hitam-dibanding-wijen-putih>. Tanggal akses 29 Maret 2022.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-3160-1992. Bawang Putih. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 01-3176-1992. Biji Wijen. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1992. SNI 0104-76-1992. Garam. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-0222-1995. Bahan Tambahan Makanan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 1996. SNI 19-8402-1996. Manajemen Mutu dan Jaminan Mutu. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-3553-1996. Air Minum Dalam Kemasan. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-2713-2009. Syarat Mutu Kerupuk Ikan. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2010. SNI 3556:2010. Garam Konsumsi Beryodium. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3140.2:2011. Gula Kristal - Bagian 2: Rafinasi (*Refined sugar*). Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.
- [BSN]. Badan Standarisasi Nasional. 2011. SNI 3451:2011. Tapioka. Badan Standarisasi Nasional: Jakarta.

- [BPOM] Badan Pengawas Obat dan Makanan. (2006). Kategori Pangan. Surat Keputusan Nomor HK. 00.05.52.4040. Jakarta: Direktorat Jenderal Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Abdi, H. 2021. Cara Kerja Panel Surya Secara Sederhana, Sehingga Menghasilkan Listrik. <https://hot.liputan6.com/read/4651222/cara-kerja-panel-surya-secara-sederhana-sehingga-menghasilkan-listrik>. Tanggal akses 12 Juli 2022.
- Abdulkadir, F. M., Mustapha, M., & Haruna, H. M. S. (2017). Phytochemical Screening and in Vitro of *Allium cepa* L. Ethanol Extract Against Bacteria from Hawked Moringa oleifera Meal Sold within Kaduna Metropolis. *Nigerian Journal of Chemical Research*, 22(2), 82-87.
- Afin, A. P. & Berkah, F. T. K. (2021). Potensi Energi Batubara serta Pemanfaatan dan Teknologinya di Indonesia Tahun 2020 - 2050: Gasifikasi Batubara. *Jurnal Energi Baru & Terbarukan*, 2(2), 114-122.
- Aini, N., Wijonarko, G., dan Sutristiawan, B. (2016). Sifat Fisik, Kimia, dan Fungsional Tepung Jagung yang Diproses Melalui Fermentasi. *AGRITECH*, 36(2), 160-169.
- Aksana, M. Z. (2016). Manajemen Produksi Pakan Konsentrat Sapi Perah Di Koperasi Andini Luhur Desa Jetak Kecamatan Getasan Kabupaten Semarang (Kajian Pengendalian Mutu Pakan), *Tugas Akhir*, Fakultas Peternakan dan Pertanian, Universitas Diponegoro, Semarang.
- Alibaba. 2022. Berkualitas Tinggi Forklift Hand Pallet Truck. <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/High-quality-manual-forklifts-hand-pallet-60761539848.html>. Tanggal akses 9 Juni 2022.
- Alibaba. 2022. Kipas Aksial 800 MM Disetujui CE Aliran Udara Hangzhou. https://indonesian.alibaba.com/p-detail/Hangzhou-60369548248.html?spm=a2700.galleryofferlist.normal_offer_d_title.43945182wNcqy2. Tanggal akses 9 Juni 2022.

- Aman, W. P., Darma, Roreng, M. K., dan Sardi. (2019). Rancangan dan Kinerja Teknis Mesin Parut Singkong Tipe Silinder Bertenaga Motor Bakar. *Rekayasa: Journal of Science and Technology*, 12(1): 59-65.
- Amsah, M. Y., Kurnia, L. M. H., & Malim, A. I. L. O. (2022). Evaluasi Kualitas Batubara pada *Front* Penambangan dan *Ship Loading* di Provinsi Kalimantan Timur. *Jurnal Geocelebes*, 6(1), 87-92.
- Andre, M. (2021). Perancangan Ayakan Tepung untuk Usaha Kecil dan Menengah (UKM), *Tugas akhir*, Program Studi Teknik Mesin Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan.
- Anggraeni, I. D., Fatmawati, T., & Puspita, H. 2012. Pentingnya Mengetahui Proses Pengayakan Dalam Sediaan Farmasi. <https://tsffarmasiunsoed2012.wordpress.com/2012/05/22/metode-dan-teknik-pengayakan-untuk-menentukan-ukuran-partikel-dalam-teknologi-farmasi/>. Tanggal akses 3 Juni 2022.
- Anggraeni, E. D. (2018). Sanitasi dan *Cleaning* Pada Mesin dan Peralatan Produksi di PT. So Good Food Boyolali, *Laporan Kerja Praktek*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Anggraeni, R. (2012). Konsep Pengendalian Mutu dan HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Dalam Proses Pembuatan Keripik Singkong, *Laporan Tugas Akhir*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Anggraini, Y. P., Aipassa, M. I., & Panggabean, A. S. (2020). Penentuan Kualitas Air Sumur Bor di Daerah Marangkayu Kabupaten Kutai Kartanegara. *Jurnal Kimia Mulawarman*, 17 (2), 94-97.
- Ardiatma, D. & Ariyanto. (2019). Kajian Sistem Pengolahan Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun di PT. Tokai Rubber Auto Hose Indonesia. *Jurnal Teknologi dan Pengelolaan Lingkungan*, 6(2), 7-20.
- Ashshiddieqy, A. Q. (2010). Perancangan dan Pengujian Alat Pengereng Kopra Dengan Tipe Cabinet Dryer untuk Kapasitas 6 kg

Per-Siklus, *Tugas Akhir*, Fakultas Teknik, Universitas Sumatera Utara, Medan.

Bambu Rians. 2020. Tempat Jemur Kerupuk. <https://www.facebook.com/105256377799189/post/tempat-jemur-kerupuk/126973908960769/>. Tanggal akses 9 Juni 2022.

Baedhowie, M. & Pranggonowati, S. (2005). *Petunjuk Praktek Pengawasan Mutu Hasil Pertanian Edisi 2*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Kejuruan.

Bella, A. 2022. Mengenal Gula Rafinasi dan Perbedaannya dengan Gula Alami. https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiTIZ_Wquv2AhUJRmwGHdUyCHwQFnoECC0QAQ&url=https%3A%2F%2Fwww.alodokter.com%2Fyuk-kenalan-dengan-gula-rafinasi-dan-teman-temannya&usg=AOvVaw1-wab6VPijjGYF0H27R5wj. Tanggal akses 29 Maret 2022.

BPJS Ketenagakerjaan. 2021. Manfaat Penerima Upah. <https://www.bpjsketenagakerjaan.go.id/penerima-upah.html#:~:text=atau%20meninggal%20dunia,-.cManfaat%20Lengkap,akibat%20penyakit%20s.d%20meninggal%20dunia>. Tanggal akses 27 Maret 2022.

Cahyani, N., Irnad, & Reswita. (2021). Analisis Perbedaan Bahan Baku dan Usaha Industri Kerupuk Kulit (Studi Kasus Home Industry “Kerupuk Jangek Asli Khas Malalo”) di Kota Lubuklinggau Provinsi Sumatera Selatan. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(9), 2025-2038.

Citraresmi, A. D. P. & Putri, F. P. (2019). Penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP) pada Proses Produksi *Wafer Roll*. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(1), 1-14.

Claudio, L. (2012). Our Food: Packaging & Public Health. *Environment Health Perspect Journal*, 120, A232–A237.

- Cullen, P. J. (2009). *Food Mixing: Principles and Applications*. New Jersey: Willey-Blackwell.
- Daud, A., Suriati., & Nuzulyanti. (2019). Kajian Penerapan Faktor yang Mempengaruhi Akurasi Penentuan Kadar Air Metode Thermogravimetri, *Skripsi*, Politeknik Pertanian Negeri Pangkep Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan.
- Daya. 2021. Pengertian Ekspansi Pasar dan Cara Melakukannya untuk Usaha. <https://www.daya.id/usaha/artikel-daya/pengembangan-diri/pengertian-ekspansi-pasar-dan-cara-melakukannya-untuk-usaha>. Tanggal akses 16 Juni 2022.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2004. Higiene Sanitasi Makanan dan Minuman. Dirjen PPM dan PLP.
- Desertcart. 2022. VEVOR 19.6" Automatic Powder Sifter Machine with 2 Screens, Automatic Vibrating Sifter Shaker Machine, Stainless Steel Sieve Shaker machine for Flour Powders. <https://www.desertcart.hk/products/232949542-vevor-19-6-automatic-powder-sifter-machine-with-2-screens-automatic-vibrating-sifter-shaker-machine-stainless-steel-sieve-shaker-machine-for-flour-powders>. Tanggal akses 9 Juni 2022.
- Dessler, G. (2006). *Manajemen Sumber Daya Manusia Edisi 10 Volume 1*. Jakarta: Penerbit Indeks.
- Dinas Pertanian. 2019. Budidaya Tanaman Singkong. <https://distan.bulelengkab.go.id/informasi/detail/artikel/budidaya-tanaman-singkong-41>. Tanggal akses 22 Maret 2022.
- Drago, E., Campardelli, R., Pettinato, M., & Perego, P. (2020). Innovations in Smart Packaging Concepts for Food: An Extensive Review. *Foods Journal*, 9, 1628.
- Duta Rimba Teknik. 2017. Pembuatan dan Instalasi Furnace Pada Boiler. <http://www.cvdutarimba.com/2016/12/pembuatan-dan-instalasi-furnace-pada.html>. Tanggal akses 9 Juni 2022.
- Environex International. 2016. Astrochlor Detergent Sanitizer. <https://environex.net.au/wp-content/uploads/2016/04/Astrochlor.pdf> . Tanggal akses 4 Juni 2022.

- Ernawati, E., Palupi, H. T., & Alfianto, E. A. (2018). Teknologi Pengolahan Kerupuk Singkong Rasa Balado dari Pemanfaatan Limbah Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*) di Desa Mojorejo Batu Jawa Timur. *Jurnal Agromix*, 9 (2), 57-66.
- Fadillah, N. (2018). Pengaruh Konsentrasi STTP (Sodium Tripolifosfat) dan Kulit Udang terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Kerupuk Udang, *skripsi*, Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.
- Fajrin, A. E., Hartono, S., & Waluyati, L. R. (2015). Permintaan Gula Rafinasi pada Industri Makanan Minuman dan Farmasi di Indonesia. *Agro Ekonomi*, 26(2), 150-158.
- Ferdiansyah, I., Dirhamsyah, & Ardiansyah. (2017). Pemodelan Sistem Kontrol *Exhaust Fan* Terintegrasi Gas Detector CO Pada Kamar Pompa (*Pump Room*) Kapal Tanker. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi Kelautan*, 14(2), 33-39.
- Gelgoog. 2022. Prawn Cracker Making Machine|3D Pellet Chips Kerupuk Udang Production Line. <https://www.gelgoog.com/product/other/shrimp-chips-line.html>. Tanggal akses 9 Juni 2022.
- Gibson, J. L., Ivancevich, J. M., & Donnelly, J. H. (1986). *Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Erlangga.
- Griffiths, G., Trueman, L., Crowther, T., Thomas, B., & Smith, B., 2002. Onions: A Global Benefit to Health. *Phytotherapy Research Journal*, 16(7), 603-615.
- Gunawan, I. J. L. (2014). Analisa Pekerjaan dan Desain Pekerjaan pada PT. Chandra ELC di Sidorjo. *Jurnal AGORA*, 2(1).
- Gunawan, S., Santosa, A., & Wondo, D. (2015). Perancangan Flexible Exhibition Stand dengan Material Cardboard. *JURNAL INTRA*, 3(2), 111-117.
- Gupta, D. K., Dudeja, P., & Minhas, A. S. (2017). Food Packaging. *In Food Safety in the 21st Century: Public Health Perspective*. India: Elsevier Science & Technology.

- Halimah & Ambah. (2018). Perancangan Sistem Informasi Persediaan Barang pada Toko Multi Mandiri dengan Metode FIFO (*First In First Out*). *Jurnal JUPITER*, 10(2), 59-68.
- Hantoro, M. R. & Mardiono, B. (2018). Eksplorasi Desain Kemasan Berbahan Bambu sebagai Produk Oleh-oleh Premium dengan Studi Kasus Produk Makanan UKM Purnama Jati Jember. *JURNAL SAINS DAN SENI ITS*, F68-F71.
- Harjono, R. F. (2015). Konsep Pengendalian Mutu dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam Proses Pembuatan Keripik Belut di UKM “Pak Bambang” Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo, *Laporan Tugas Akhir*, Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Harsita, P. A. & Amam. (2019). Analisis Sikap Konsumen terhadap Produk Olahan Singkong. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian*, 3(1), 19-27.
- Hartanti, L., Syamsunihar, A., & Wijaya, K. A. (2017). Kajian Agronomis dan Kualitas Tepung Berbahan Ubi Kayu Lokal. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 3(2), 247-255.
- Harunobu, A. (2006). *Clarifying the Real Bioactive Constituents of Garlic*. *The Journal of Nutritions*, 136, 716S-725S.
- Haryati, S., Sudjatina, & Sani, E. Y. (2019). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Substitusi dan Tepung Tapioka Dengan Metode Cair. *Pengembangan Rekayasa dan Teknologi*, 15(1), 54-63.
- Hasibuan, H. M. S. P. (2010). *Manajemen: Dasar, Pengertian, dan Masalah*, Edisi Revisi. Cetakan Kedua. Jakarta: Bumi Aksara.
- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*, 6(2), 35-42.
- Holinesti, R. (2008). *Food Control*. Padang: UNP Press.

- Huda N., Ang L. L., Chung X. Y., & Herpandi. (2010). Chemical Composition, Colour, and Linear Expansion Properties of Malaysian Commercial Fish Cracker (Keropok). *Asian Journal of Food and Agro-Industry*, 3(5), 473-482.
- Hui, Y. H., Clary, C., Farid, M. M., Fasina, O. O., Noomhorm, A., & Welti-Chanes, J. (2007). *Food Drying Science and Technology: Microbiology, Chemistry, Application*. Lancaster: Destech Publications, Inc.
- Hulopi, F. (2014). Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Sebagai Tepung Substitusi dalam Pengolahan Kerupuk (Studi di UKM Essoya Kelurahan Bulotada), *Skripsi*, Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.
- Ihsan, N. (2013). Tinjauan Mengenai Bentuk Bentuk Perusahaan dalam Konsep Ekonomi Konvensional dan Fiqh Islam. *Jurnal Ekonomi Islam*, 3(1), 168-200.
- Imanningsih, N. (2012). Profil Gelatinisasi Beberapa Formulasi Tepung-Tepungan untuk Pendugaan Sifat Pemasakan. *Jurnal Penelitian Gizi Makanan*, 35(1), 13-22.
- Indiamart. 2022. Jogson Automatic Hot Air Dryers. <https://www.indiamart.com/proddetail/hot-air-dryers-1873410397.html>. Tanggal akses 9 Juni 2022.
- Indrasti, F. (2004). Pemanfaatan Tepung Talas Belitung (*Xanthosoma sagittifolium*) dalam Pembuatan Cookies, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Indrianeu, T. & Elgar, B., S. (2019). Pemanfaatan Limbah Industri Rumah Tangga Tepung Tapioka untuk Mengurangi Dampak Lingkungan. *Jurnal Geografi*, 17(2), 39-50.
- Irwan, J., Virginia, A., Gerti, D., Fidelia, J., Reynaldo, K., & Nugroho, Y. W. A. (2019). Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produksi Brownies UMKM 3 Sekawan Cake and Bakery. *Jurnal Bakti Saintek*, 3(1), 23-30.

- Jahidi, J. (2014). Kualifikasi dan Kompetensi Guru. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pascasarjana Administrasi Pendidikan*, 2(1), 23-30.
- Jamaluddin. (2018). *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*. Makassar: Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.
- Jasasila. (2017). Peningkatan Mutu Pemeliharaan Mesin Pengaruhnya Terhadap Proses Produksi Pada PT. Aneka Bumi Pratama (ABP) Di Kabupaten Batanghari. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 17(3), 96-102.
- Jayadipa. 2018. Dupersol - 801 Multi Purpose Cleaner. <https://file.jayadipa.co.id/tds/dupersol/D-801-MPC%20PDS%20MSDS%20TDS%20%5BJAYADIPA%5D.pdf> . Tanggal akses 4 Juni 2022.
- Jayanti, U., Dasir, dan Idealistuti. (2017). Kajian Penggunaan Tepung Tapioka dari Berbagai Varietas Ubi Kayu. *Jurnal Edible*, 6(1), 59-62.
- Jumarni. (2016). Proses Pembekuan Fillet Ikan Kerapu (*Epinephelus sp.*) di PT. Usaha Centraljaya Sakti, *Skripsi*, Jurusan Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Politeknik Pertanian Negeri Pangkep, Makassar.
- KBBI. 2022. 2 Arti Kardus di Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). <https://kbbi.lektur.id/kardus>. Tanggal akses 11 Juni 2022.
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral. 2021. Energi Baru, Terbarukan, dan Konservasi Energi. Badan Geologi Kementerian SDM. Tanggal akses 23 Juni 2022.
- Kementerian Komunikasi dan Informatika Jawa Timur (Kominfo Jatim). 2021. Indonesia Negara Penghasil Singkong Terbanyak Keempat Di Dunia. <http://kominfo.jatimprov.go.id/read/umum/indonesia-negara-penghasil-singkong-terbanyak-keempat-dunia#:~:text=Di%20Indonesia%20sentra%20produksi,sebanyak%2016%2C35%20juta%20ton>. Tanggal akses 22 Maret 2022.

- Kholmi, M. (2003). *Akuntansi Biaya Edisi Keempat*. Yogyakarta: BPFE.
- Koswara, S. (2009). *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebookpangan.com.
- Kumalasari, R., Setyoningrum, F., & Ekafitri, R. (2015). Karakteristik Fisik dan Sifat Fungsional Beras Jagung Instan Akibat Penambahan Jenis Serat dan Lama Pembekuan. *Jurnal PANGAN*, 24(1), 37-48.
- Kumar, K. P. S., Bhowmik, D., Chiranjib, Biswajit, & Pankaj. (2010). *Allium cepa: A Traditional Medical Herb and Its Health Benefits*. *Journal Chemical Pharmacy Research*, 2(1), 283–291.
- Kusuma, T. D., Suseno, T. I. P., & Surjoseputro, S. (2013). Pengaruh Proporsi Tapioka dan Terigu terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 12(1), 17-28.
- Lesilolo, M. K., Patty, J., & Tetty, N. (2012). Penggunaan Desikan Abu dan Lama Simpan Terhadap Kualitas Benih Jagung (*Zea mays L.*) pada Penyimpanan Ruang Terbuka. *Agrologia*, 1(1), 51-59.
- Limawandoyo, E. A. & Augustinus S. (2013). Pengelolaan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia pada PT. Aneka Sejahtera Engineering. *Jurnal Manajemen Bisnis Petra*, 1(2).
- Lubis, N. (2003). Pengaruh Perbandingan Ampas Tahu dengan Pati Tapioka dan Suhu pengeringan Terhadap Karakteristik Kerupuk Ampas Tahu. *Jurnal PATPI*, 2, 1-17.
- Lumbantobing, R., Napitupulu, M., & Jura M. R. (2019). Analisis Kandungan Asam Sianida Dalam Singkong (*Manihot esculenta*) Berdasarkan Lama Penyimpanan. *J. Akademika. Kim.*, 8(3), 180-183.
- Maddah, H. A. (2016). Polypropylene as Promising Plastic: A Review. *American Journal of Polymer Science*, 6(1), 1-11.

- Marsh, K. & Bugusu, B. (2007). Scientific Status Summary: Food Packaging—Roles, Materials, and Environmental Issues. *Journal of Food Sciences*, 72(3), R39-R55.
- McKenna, E. & Beech, N. (2000). *These Essence of Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Andi.
- Menteri Tenaga Kerja RI. 1990. *Surat Edaran Menteri Tenaga Kerja Nomor: SE-07/MEN/1990 tentang Pengelompokan Upah*. Jakarta.
- Monotaro. 2021. Best Multi Purpose Cleaner. <https://www.monotaro.id/p103152888.html#:~:text=Informasi%20Produk&text=Pengertian%3A%20Muti%20Purpose%20Cleaner%20adalah,menempel%20pada%20permukaan%20be%20nda%20keras>. Tanggal akses 4 Juni 2022.
- Maulana, Y. S. (2018). Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Pabrik PT. Sung Chang Indonesia Cabang Kota Banjar. *Jurnal ADBIS*, 2(2), 211-221.
- Maureen, B. S., Surjoseputro, S., & Epriliati, I. (2016). Pengaruh Proporsi Tapioka dan Tepung Beras Merah Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Beras Merah. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 15(1), 43-52.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia (Menkes RI). 2012. *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 33 Tahun 2012 tentang Bahan Tambah Pangan*. Jakarta.
- Menteri Negara Lingkungan Hidup. 2009. *Peraturan Menteri Negara Lingkungan Hidup Nomor 18 Tahun 2009 Tentang Tata cara Perizinan Pengelolaan Limbah Bahan Berbahaya dan Beracun*. Jakarta.
- Miller, R. (2016). *Leavening Agents*. United States: Encyclopedia of Food and Health.
- Moulia, M. N., Syarief, R., Iriani, E. S., Kusumaningrum, H. D., & Suyatma, N. E. (2018). Antimikroba EKstrak Bawang Putih. *Jurnal Pangan*, 27(1), 55-66.

- Mudjajanto, E. & Noor. (2004). *Pembuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mulyadi (2011). *Akuntansi Biaya*. Yogyakarta: UPP-STIM YKPN.
- Mulyani, D. & Djoni, H. (2018). Pengaruh Efisiensi Energi Listrik pada Sektor Industri dan Komersial. *Jurnal Ekonomi Kuantitatif Terapan*, 11(1), 1-7.
- Musrifah, S. (2009). Pengaruh Absorben Multimedia terhadap Kelembaban Kamar Tidur di Kost “X” Gadingan Banyuwangi Gamping Sleman Yogyakarta, *Diploma Thesis*, Politeknik Kesehatan Departemen Kesehatan Yogyakarta Jurusan Kesehatan Lingkungan, Yogyakarta.
- Mustafa, A. (2015). Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. *Jurnal AGROINTEK*, 9(2), 127-133.
- Natasya, A. 2022. Kelebihan dan Kekurangan Sterilisasi. <https://www.scribd.com/doc/140789824/Kelebihan-Dan-Kekurangan-Sterilisasi>. Tanggal akses 11 Juli 2022.
- Noviyanto. 2020. Strategi Memperluas Pangsa Pasar. <https://koinworks.com/blog/strategi-memperluas-pangsa-pasar/>. Tanggal akses 16 Juni 2022.
- Nugraha, P. (2011). Desain Pengendalian Mutu dan Penerapan Konsep *Hazard Analysis Critical Control Points* (HACCP) Kerupuk Jari Mentah di Industri Rumah Tangga “Rista Jaya”, *Laporan Praktek Quality Control*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Nugraheni, M. (2018). *Kemasan Pangan*. Yogyakarta: Plantaxia.
- Nuralifah, W. (2016). Kajian Variasi Perbandingan Tepung Tapioka Dengan Gelatin Ceker Ayam dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Kerupuk Gendar, *Artikel*, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Nurchahyo, M. D. (2019). Uji Operasional Pengereng Kabinet Berbahan Bakar LPG Pada Pengeringan Kerupuk Berbagai

- Kapasitas dan Suhu, *Skripsi*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Jember, Jember.
- Nurfalah, Maslina, & Apiliani, I. W. (2021). Analisis Pengelolaan Penyimpanan Bahan Baku Mentah Restoran *The Korean Eatery* di Balikpapan. *Jurnal Keselamatan, Kesehatan Kerja dan Lingkungan Lingkungan*, 7(2), 499-504.
- Nurhayati, A. (2008). Sifat Kimia Kerupuk Goreng Yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi dan Perubahan Bilangan TBA Selama Penyimpanan, *Skripsi*, Program Studi Teknologi Hasil Ternak Fakultas Peternakan Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan antara Ekspektasi/Harapan dengan Hasil Kerja). *Meraja Jurnal*, 2(2), 51-66.
- Nuryadi, L. (2016). Pengolahan Plastik Mika sebagai Aplikasi pada Produk Gaya Hidup dengan Tema Biopop, *Skripsi*, Program Studi Tekstil dan Mode Fakultas Industri Kreatif Universitas Telkom, Bandung.
- Onyeoziri, U. P., Romanus, N. W., dan Onyekachukwu, U. I. (2016). Assessment of antioxidant capacities and phenolic contents of nigerian cultivars of onions (*Allium cepa* L.) and garlic (*Allium sativum* L.). *Pakistan Journal of Pharmaceutical Sciences*, 29 (4), 1183-1188.
- OTS Racking. 2022. Pallet Plastik Standar. <http://id.otsshelving.com/plastic-pallet/standard-plastic-pallet-size.html>. Tanggal akses 9 Juni 2022.
- Parini. (2012). Proses Produksi Kerupuk Labu Kuning, *Laporan Tugas Akhir*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pembangkit Listrik Negara (PLN). 2013. Statistik Ketenagalistrikan 2013. https://gatrik.esdm.go.id/assets/uploads/download_index/files/56364-statistik-ketenagalistrikan-2013.pdf. Tanggal akses 23 Juni 2022.

- Pemerintah Republik Indonesia. 1982. *Undang-Undang Nomor 3 Tahun 1982 tentang Wajib Daftar Perusahaan*. Tambahan Lembaran Negara Nomor 3214. Sekretariat Negara, Jakarta.
- Pemerintah Republik Indonesia. 1996. *Peraturan Pemerintah Nomor 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan*. Jakarta.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2003. *Undang-Undang Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan*. Lembaran RI Tahun 2003, No. 39. Sekretariat Negara, Jakarta.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2004. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan*. Jakarta.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2007. *Undang-Undang Nomor 40 Tahun 2007 tentang Perseroan Terbatas*. Tambahan Lembaran RI Tahun 2007, No. 4756. Sekretariat Negara, Jakarta.
- Pemerintah Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Menteri Ketenagakerjaan Nomor 6 Tahun 2016 tentang Tunjangan Hari Raya Keagamaan Bagi Pekerja/Buruh di Perusahaan*. Berita Negara RI Tahun 2016, No. 375. Sekretariat Negara. Jakarta.
- Pereira, T., Neves, A. S. L., Silva, F. J. G., Rodina, R., Morgado, L., & Pinto, G. F. L. (2020). Production Process Analysis and Improvement of Corrugated Cardboard Industry. *Procedia Manufacturing*, 51,1395–1402.
- Polewangi, Y. D., Sinulingga, S., & Nazaruddin. (2015). Perencanaan Ulang *Product layout* Dalam Upaya Peningkatan Utilisasi Kapasitas Pengolahan di PT. XYZ. *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*, 4(1), 4-10.
- Pragana, A. 2010. Pemanasan Kering. <http://anandagagan.blogspot.com/2010/03/pemanasan-kering.html>. Tanggal akses 11 Juli 2022.
- Prasetyo, E., Soegijono, G. V., & Prayudisti, O. V. A. (2018). Proses Pengolahan Kerupuk Udang di PT Sekar Laut Tbk Sidoarjo, *Laporan Praktik Kerja Industri Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Mandala Surabaya, Surabaya.

- Pratidina, G. E., Santoso, H., & Prastawa, H. (2019). Perancangan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dan Sistem Jaminan Halal di UD Kerupuk Ikan Tengggiri Dua Ikan Jepra. <https://ejournal3.undip.ac.id/index.php/ieoj/article/viewFile/2971/21008>. Tanggal akses 14 Juni 2022.
- Prawirosentono, S. (2004). *Manajemen Mutu Terpadu*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Prihantoro, A. (2012). Peningkatan Kinerja Sumber Daya Manusia Melalui Motivasi, Disiplin, Lingkungan Kerja, dan Komitmen. *Value Added*, 8(2), 78-98.
- Purwosutjipto, H. M. N. (1981). *Pengertian Pokok Hukum Dagang Indonesia Jilid I*. Jakarta: Penerbit Djambatan.
- Puteri, R. A. M., Mutmainah, & Setiadi, M. B. (2018, Oktober). Perancangan Alat Sampling Pasir Silica Dalam Proses Pengecekan di PT. XYZ. Dalam *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*. Fakultas Teknik Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Putri, S. W. A. & Hersoelisyorini, W. (2012). Kajian Kadar Protein, Serat, HCN, dan Sifat Organoleptik Prol Tape Singkong dengan Substitusi Tape Kulit Singkong. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 3(6), 17-28.
- Qin, L., Shu, Q., Wang, Z., Shang, C., Zhu, S., Xu, J., . . . Yuan, Z. (2014). Cultivation of *Chlorella vulgaris* in dairy wastewater pretreated by UV irradiation and sodium hypochlorite. *Applied biochemistry and biotechnology*, 172(2), 1121-1130.
- Rachmawan, O. 2001. *Pengeringan, Pendinginan dan Pengemasan Komoditas Pertanian*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Revon. 2014. Rak Loyang | Troli Stainless Steel 16 Tray. <https://revon.co.id/produk/rak-loyang/>. Tanggal akses 9 Juni 2022.
- Ridwan, R. (2007). Pengaruh Substitusi Tepung Sagu dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Ikan Tengggiri (*Scomberomorus*

commersoni) Terhadap Kualitas Kerupuk Getas, *Penelitian, Balai Riset dan Standarisasi Industri Padang*, Padang.

- Risch, S. J. (2009). Food Packaging History and Innovations. *Journal Agriculture Food Chemistry*, 57, 8089–8092.
- Robbins, S. P. & Judge, T. A. (2008). Perilaku Organisasi Edisi 12 Jilid 1. (Angelica, D., Cahyani, R., dan Rosyid, A., Terjemahan). Jakarta: Salemba Empat.
- Rohmah, N. F. (2019). Struktur dan Desain Organisasi. *INTIZAM: Jurnal Pendidikan Islam*, 3 (1), 1-13.
- Rosiani, N. (2011). Pembuatan Kerupuk dengan Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) Kaya Antioksidan. *Laporan Praktek Produksi*, Program Diploma III Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Univesitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Rosiani, N., Basito, & Widowati, E. (2015). Kajian Karakteristik Sensorik Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Metode Pemanggangan menggunakan *Microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 8(2), 84-98.
- Rukayah, I., Khaswarina, S., & Edwina, S. (2015). Strategi Pengembangan Agroindustri Keripik Singkong Primadona di Kecamatan Tenayan Raya Kota Pekanbaru. *Jom Faperta*, 2(2).
- Samadi, B. (2004). *Usaha Tani Bawang Putih: Pengembangan Bawang Putih Dataran Tinggi dan Bawang Putih Dataran Rendah* Cetakan ke-5. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Samosir, M. R., Y. Sari, & A. Hadiyat. (2018). Rancangan Perbaikan Kualitas Pelayanan PDAM “Delta Tirta” Sidoarjo dengan Pendekatan *Lean SERVQUAL*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 7(1), 3074-3093.
- Samudro, T., Pudji, A., dan Mak'ruf, M. R. (2014). V-Shaped Powder Mixer. *Jurnal Teknokes*, 9(2), 1017-1021.
- Sartika & Eka W. (2021). Distribusi Batubara dalam Memenuhi Kebutuhan Bahan Bakar PLTU Wilayah Kalimantan Barat. *Energi dan Kelistrikan: Jurnal Ilmiah*, 13(2), 250-257.

- Sedlacekova, Z. (2017). Food Packaging Materials: Comparison of Materials Used for Packaging, *Thesis*, International Business and Logistics, Helsinki Metropolia University of Applied Sciences, Finland.
- Setiarto, H. B. (2020). *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene dan Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: Guepedia.
- Setyawati, E. 2012. Penggunaan Curd Dan Baking Powder Pada Pembuatan Kerupuk Susu. <https://bbppbatu.bppsdp.pertanian.go.id/2012/06/13/penggunaan-curd-dan-baking-powder-pada-pembuatan-kerupuk-susu/#:~:text=Penambahan%20baking%20powder%200%2C2,daya%20kembang%20kerupuk%20semakin%20besar.> Tanggal akses 6 Juni 2022.
- Setyawati, R., Suriana, I., & Gafir, A. (2021). Pengolahan Singkong menjadi Produk Pangan dalam Meningkatkan Kesejahteraan Kelompok Tani Bakti Karya Karang Joang Balikpapan. *Jurnal Karya Abadi*, 5(1), 102-108.
- Setyono, J. S., F. H. Mardiansjah, & M. F. Astuti. (2019). Potensi Pengembangan Energi Baru dan Energi Terbarukan di Kota Semarang. *Jurnal Riptek*, 13(2), 177-186.
- Setyowati, W. T. & Nisa, F. C. (2014). Formulasi Biskuit Tinggi Serat (Kajian Proporsi Bekatul Jagung: Tepung Terigu dan Penambahan Baking Powder). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(3), 224-231.
- Shaikh, S., Yaqoob, M., & Aggarwal, P. (2021). An overview of biodegradable packaging in the food industry. *Current Research Food Science*, 4, 503–520.
- Sheila, N. 2014. Tipe Tata Letak Fasilitas Produksi. https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiI6Kny2t72AhWZ_XMBHT54CdMQFnoECBYQAQ&url=https%3A%2F%2Fnuanshella.tumblr.com%2Fpost%2F86874641351%2Ftipe-tata-letak-fasilitas-produksi&usq=A0vVaw2g5KX61XNXN7ejFLZ0HaJt. Tanggal akses 24 Maret 2022.

- Siahaya, W. (2013). *Sukses Supply Chain Management*. Cetakan Pertama. Jakarta: In Media.
- Sinaga, N. A. (2018). Hal-hal Pokok Pendirian Perseroan Terbatas di Indonesia. *Jurnal Ilmiah Hukum Dirgantara–Fakultas Hukum Universitas Dirgantara Marsekal Suryadarma*, 8(2), 17-58.
- Sobari, E. dan Tim Agrotekuin13. (2019). *Dasar-dasar Proses Pengolahan Pangan*. Cigadung Subang: Polsub Press.
- Soegihardjo, O dan Aninditya. (2005). Perancangan Mesin Pembuat Tepung Tapioka. *Jurnal Teknik Mesin*, 7(2), 22-27.
- Sovyani, S., Kandou, J. E. A., & Sumual, M. F. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka dalam Pembuatan Biskuit Berbahan Baku Tepung Ubi Banggai (*Dioscorea alata L.*). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 73-84.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., dan Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, dan Efisien*. Denpasar: Udayana University Press.
- Sudjatani, M. P. (2020). Pengaruh Cara Pengolahan terhadap Aktivitas Antioksidan EKstrak Bawang Putih (*Allium sativum L.*) Varietas Kating dan Sinco. *Agrotech Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 3(1), 1-7.
- Sunarsih, E. (2014). Konsep Pengolahan Limbah Rumah Tangga dalam Upaya Pencegahan Pencemaran Lingkungan. *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat*, 5 (3), 162-167.
- Sutarto. (2012). *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Gramedia.
- Tambunan, J. F. (2016). Pengendali Temperatur Fluida Pada *Heat Exchanger* Dengan Menggunakan *Generalized Predictive Control* (GPC), *Tugas Akhir*, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Sepuluh Nopember, Surabaya.
- Tao, H., Cui, B., Zhang, H., Bekhit, A. E. D., & Lu, F. (2019). Identification and Characterization of Flavonoids Compound in Cassava Leaves (*Manihot esculenta Crantz*) by HPLC/FTI-CR-MS. *International Journal of Food Properties*, 22(1), 1134-1145.

- Tarigan, P., Ginting, E., & Siregar, I. (2013). Perawatan Mesin Secara *Preventive Maintenance* Dengan *Modularity Design* Pada PT. RXZ. *e-Journal Teknik Industri FT USU*, 3(3), 35-39.
- Tofan. (2008). Sifat Fisik dan Organoleptik Kerupuk yang Diberi Penambahan Tepung Daging Sapi Selama Penyimpanan, *Skripsi*, Program Studi Teknologi Hasil Ternak. Fakultas Peternakan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Uhi, H. T. (2006). Pemanfaatan Gelatin Tepung Sagu (*Metroxylon sago*) sebagai Bahan Pakan Ternak Ruminansia. *Jurnal Ilmu Ternak*, 6 (2), 108-111.
- UNECE. 2017. UNECE Standard FFV-25 concerning the marketing and commercial quality control of onions. https://unece.org/fileadmin/DAM/trade/agr/standard/standard/fresh/FFV-Std/English/25_Onions.pdf. Tanggal akses 29 Maret 2022.
- Utomo, D., Rekna, W. & Rakhmad, W. (2013). Pemanfaatan Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*) Menjadi Bakso dalam Rangka Perbaikan Gizi Masyarakat dan Upaya Meningkatkan Nilai Ekonomisnya, *Skripsi*, Fakultas Pertanian, Universitas Yudharta Pasuruan, Pasuruan.
- WHO. 2005. Sanitation and Hygiene Promotion. Diakses dari http://www.who.int/water_sanitation_health/hygiene/sanhygpromo.pdf. Tanggal akses 23 Februari 2022.
- 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 Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Tanjungpura*, 8(2), 67-76.
- Widjaja, G. (2008). *Seri Pemahaman Perseroan Terbatas, Risiko Hukum sebagai Direksi, Komisaris & Pemilik*. Jakarta: PT Praninta Offset.
- Widowati, S., Nurjanah, R., & W. Amrinola. (2010). Proses Pembuatan dan Karakteristik Nasi Sorgum Instan. *Prosiding Pekan Serealia Nasional*, Bogor.

- Wijana, S. I., Nurika, & Habibah, E. (2009). Analisis Kelayakan Kualitas Tapioka Berbahan Baku Gapek (Pengaruh Asal Gapek dan Kadar Kaporit yang Digunakan). *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 97-105.
- Wijaya, L. D. & Susandijani (Ed.). 2017. Ini Ciri Khas Gula Rafinasi dari Tekstur dan Rasa. https://www.google.com/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=&cad=rja&uact=8&ved=2ahUKEwiTIZ_Wquv2AhUJRmwGHdUyCHwQFnoECAgQAw&url=https%3A%2F%2Fgaya.tempo.co%2Fread%2F1030751%2Fini-ciri-khas-gula-rafinasi-dari-tekstur-dan-rasa%23%3A~%3Atext%3D%25E2%2580%259CGula%2520Orafinasi%2520lebih%2520putih%2520C%2520halus%20Cyan%2520dimaksud%2520C%2520misalnya%2520gula%2520p.asir.&usg=AOvVaw2jev6i4HZel1tRsl6jmeqJM. Tanggal akses 29 Maret 2022.
- Wilhelmina, V., Jaya, P. A., & Orpa, G. (2021). Proses Pengolahan Kerupuk Udang di PT. Candi Jaya Amerta Sidoarjo, *Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Winarno. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Winarno, F. G. & Surono. (2002). *Cara Pengolahan Pangan yang Baik*. Bogor: M. Biro Press.
- Wuryanti, W. & Murnah, M. (2009). Uji Ekstrak Bawang Bombay terhadap Anti Bakteri Gram Negatif *Pseudomonas aeruginosa* dengan Metode Difusi Cakram. *Jurnal Sains dan Matematika*, 17(3), 151-158.
- Yan, M. R., Hsieh, S., & Ricacho, N. (2022). Innovative Food Packaging, Food Quality and Safety, and Consumer Perspectives: Review. *Process Journal*, 10(747), 1-13.
- Ye, C. L., De, H. D., & Hu, W. L. (2013). Antimicrobial and Antioxidant Activities of the Essential Oil from Onion (*Allium*

cepa L.). *Journal Food Control*, 48-53.
<http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.07.03>.

- Yulianto, A. & Nurcholis. (2015). Penerapan Standar Hygienes dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan di Food dan Beverage Department Home Platinum Yogyakarta. *Jurnal Khasanah Ilmu*, 692, 31-39.
- Yuniarti, D. P., Komala, R. dan Aziz, S. (2019). Pengaruh Proses Aerasi terhadap Pengolahan Limbah Cair Pabrik Kelapa Sawit di PTPN secara Aerobik. *Jurnal Universitas PGRI Palembang*, 4(2), 7-16.
- Zainal, V. R. & Mulyadi, D. (2010). *Kepemimpinan dan Perilaku Organisasi*. Jakarta: Raja Grafindo Persada.