

BAB XIII

KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. UD. Healthy Food Indonesia, Surabaya merupakan industri yang memproduksi *cold pressed juice* “FRUTAMIX”, selai buah dan selai kacang “*Nude Spread*”, serta roti vegan “*Nude Bake*” yang telah didirikan pada tahun 2015.
2. UD. Healthy Food Indonesia memiliki jumlah tenaga kerja di lokasi produksi sebanyak 15 orang dan 7 orang tenaga kerja di *outlet* “FRUTAMIX” dengan tetap menjamin kesejahteraan karyawannya melalui pemberian gaji, tunjangan hari raya, dan bonus serta pemberian cuti.
3. Bahan baku *cold pressed juice* varian “*The Smurfs*” yaitu *blueberry*, leci, dan *yogurt* rendah lemak, sedangkan bahan baku *cold pressed juice* varian “*Dragon’s blood*” yaitu buah naga, apel, dan semangka. Bahan baku selai kacang varian *chocolate peanut butter* adalah kacang tanah dan *dark chocolate*.
4. Proses pengolahan *cold pressed juice* meliputi sortasi, pencucian, pengupasan, pemotongan, pengepresan, pencampuran, *filling* dan *labelling*, sedangkan proses pengolahan selai kacang meliputi sortasi, pencucian, penyangraian, *grinding*, pencampuran, *filling* dan *labelling*.
5. Kemasan primer *cold pressed juice* adalah botol plastik *polyethylene tereftalat* (PET) 275 ml dengan kemasan sekunder kantong plastik HDPE berukuran 23 x 50 cm. Kemasan primer selai kacang adalah kemasan *jar* kaca dengan kemasan sekunder kardus bersekat.

6. Penyimpanan produk di UD. Healthy Food Indonesia dilakukan di dalam *cold showcase* bersuhu 4°C untuk produk *cold pressed juice* dan di dalam lemari pada suhu ruang untuk produk selai kacang.
7. Sumber daya yang digunakan oleh UD. Healthy Food Indonesia adalah sumber daya listrik, sumber daya gas (LPG), sumber daya air, dan sumber daya manusia.
8. Sanitasi yang telah dilakukan oleh UD. Healthy Food Indonesia meliputi sanitasi bahan baku, bahan tambahan dan bahan pengemas, sanitasi peralatan, sanitasi pekerja, serta sanitasi lingkungan produksi.
9. Pengendalian mutu yang dilakukan oleh UD. Healthy Food Indonesia meliputi pengendalian mutu bahan baku dan bahan tambahan, pengendalian mutu proses produksi, pengendalian mutu produk akhir, serta pengendalian mutu proses distribusi.
10. Limbah yang dihasilkan selama proses produksi *cold pressed juice* dan selai kacang yaitu limbah padat (organik dan anorganik) serta limbah cair.

13.2. Saran

1. UD. Healthy Food Indonesia sebaiknya menyediakan instalasi pengolahan air limbah (IPAL) sederhana agar limbah cair yang dihasilkan pada proses produksi *cold pressed juice* dan selai kacang tidak dapat mencemari perairan secara langsung.
2. UD. Healthy Food Indonesia sebaiknya melakukan pengujian mutu secara mikrobiologis untuk memastikan produk *cold pressed juice* dan selai kacang sesuai dengan Standar Nasional Indonesia (SNI) sehingga produk layak dikonsumsi.

DAFTAR PUSTAKA

- Abubakar, Triyantini, R. Sunarlim, H. Setiyanto, dan Nurjannah. 2001. Pengaruh Suhu dan Waktu Pasteurisasi Terhadap Mutu Susu Selama Penyimpanan, *Jurnal Ilmu Ternak dan Veteriner* 6(1): 45-50.
- Aderinola, T. A. dan A. E. Adeniran. 2015. Effects of Storage on Physicochemical Properties of *Orange-Watermelon Juice*, *Annals. Food Science and Technology* 16(2): 326-332.
- Aditya, Y., M. Sholichin, dan G. Wibisono. 2019. Perencanaan Instalasi Pengolahan Air Limbah Industri Minuman Sari Buah dengan Kombinasi Anerob dan Aerob di Agrowisata Batu, *Jurnal Mahasiswa Jurusan Teknik Pengairan* 2(2): 1-10.
- Affandi, D. R., A. P. Sanjaya dan S. R. Mardiana. 2020. Umur Simpan Sambal Pari (*Dasyatis sp.*) Asap yang Dikemas Jar pada Beberapa Cara Pemasakan dengan Metode Pendugaan *Accelerated Shelf Life Testing* (ASLT), *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 13(2): 111-123.
- Ajibola, C. F., V. O. Oyerinde dan O. S. Adeniyen. 2015. Physicochemical and Antioxidant Properties of Whole-Wheat Biscuits Incorporated with *Moringa oleifera* Leaves and Cocoa Powder, *Journal of Scientific Research and Reports* 7(3): 195-206.
- Akbar, J., D. Notosudjono dan A. R. Machdi. 2017. Studi Evaluasi Perencanaan Kebutuhan Daya pada Instalasi Listrik di Gedung Harco Glodok Jakarta, *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Teknik Elektro* 1(1): 1-10.
- American's Test Kitchen (Ed.). 2017. *The Perfect Cookie: Your Ultimate Guide to Foolproof Cookies, Brownies and Bars*. Boston: America's Test Kitchen.
- Angelina, M. E. dan C. Adelina. 2017. Perencanaan Usaha "FRUTAMIX" *Cold Pressed Juice* dengan Kapasitas 160 Botol (@250 ml) per Hari,

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.

- Anggraini, D. 2017. Jus Apel Manalagi (*Malus Sylvestris* Mill) Menghambat Pertumbuhan *Streptococcus Mutans* In Vitro, *Skripsi S-1*, Fakultas Kedokteran UNUD, Denpasar.
- Anshori, M. 2003. *Manajemen Produksi dan Operasi: Konsep dan Kerangka*. Dasar. Surabaya: Citra Media.
- Anwari, S. 2018. Perancangan Dan Kalibrasi Timbangan Digital, *Prosiding Nasional Rekayasa Teknologi Industri dan Informasi*, November, STTNAS, Yogyakarta 173-177.
- Apandi, I., F. Restuhadi, Yusmarini. 2016. Analisis Pemetaan Kesukaan Konsumen (*Consumer's Preference Mapping*) Terhadap Atribut Sensori Produk Soygurt di Kalangan Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau *Jom Faperta*, 3(1).
- Apriadi, W. H. 2006. *180 Jus Buah dan Sayuran*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Aragirlioglu, H., A. Atik, R. L. Elliott dan E. Turgeon (Eds.). 2017. *Researches on Science and Art in 21st Century Turkey*. Ankara: Gece Publishing.
- Arendt, E.K. dan F.D. Bello. 2008. *Gluten Free Cereal Products and Beverages*. United States: Elsevier Inc.
- Asiah, N., L. Cempaka, K. Ramadhan, dan S. H. Matatula. 2020. *Prinsip Dasar Penyimpanan Pangan pada Suhu Rendah*. Makassar: Penerbit Nas Media Pustaka.
- Asiah, N., Nurenik, W. David, dan M. Djaeni. 2020. *Teknologi Pascapanen Bahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish

- Astawan, M. 2009. *Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ayuningtyas, C.E. 2019. Preferensi Konsumen Terhadap Organoleptik *Cookies* Non Terigu, *Jurnal Penelitian Gizi dan Makanan* 42(2): 81-86.
- Bachrens, I. T. 2019. *Masak Sehat Itu Mudah*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Badan Pusat Statistika. 2018. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia 2018*. Jakarta: BPS-Statistics Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-2979-1992: Mutu dan Cara Uji Mentega Kacang*. [SNI 01-2979-1992 Mutu Dan Cara Uji Mentega Kacang \(scribd.com\)](https://www.scribd.com) (16 Juli 2021)
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-2981-2009: Yogurt*. https://www.academia.edu/16510989/47518497_SNI_Yogurt (4 Juli 2021).
- Badan Standarisasi Nasional. *SNI 01-3719-2014: Minuman Sari Buah*. https://kupdf.net/download/sni-3719-2014-minuman-sari-buah_59d4aabe08bbc53274686ec1_pdf (4 Juli 2021).
- Balitbang Pertanian. 2012. *Aneka Olahan Buah dan Sayur*. Jakarta: IAARD Press.
- Balitkabi. 2016. *Deskripsi Varietas Unggul Kacang Tanah 1950-2016*. <https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/uncategorized/deskripsi-varietas/> (2 Juli 2021).
- Bangun, A. P. 2004. *Menangkal Penyakit dengan Jus Buah dan Sayuran*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Betta, G., D. Barbanti, dan R. Massini. 2011. Food Hygiene in Aseptic Processing and Packaging System: A Survey in the Italian Food Industry, *Trends in Food Science and Technology* 22: 327-334.

- Biesiekierski, J.R. 2017. What is Gluten?, *Journal of Gastroenterology and Hepatology* 32(51): 78-81.
- Blibli. 2021a. *Slow Juicer*. <https://www.blibli.com/amp/p/korean-masida-slow-juicer-jus-extractor-processor-bl-400-43-rpm/ps--MOP-32630-00002?ds=MOP-32630-00002-00001> (29 Mei 2021).
- Blibli. 2021b. *Pompa Air*. <https://www.blibli.com/p/shimizu-ps-103-bit-pompa-air/ps--JAP-21610-00023> (29 Mei 2021).
- Blibli. 2021c. *Cold Showcase*. <https://www.blibli.com/p/showcase-gea-expo-30fc/ps--MAE-60134-00250?ds=MAE-60134-00250-00001&source=SEARCH&sid=698a26d47e9065c2&cnc=false&pickupPointCode=PP-3117542&pid=MAE-60134-00250> (29 Mei 2021).
- Blibli. 2021d. *Pisau*. <https://www.blibli.com/p/waldemar-chefs-knife-8-pisau-dapur-chefs-knife-20-cm-waldemar-optimus-original/ps--RYS-26509-00189?ds=RYS-26509-00189-00001&source=SEARCH&sid=7c0916e1d29766d7&cnc=false&pickupPointCode=PP-3002653&pid=RYS-26509-00189> (29 Mei 2021).
- Blibli. 2021e. *Talenan*. <https://www.blibli.com/p/lion-star-talenan-plastik-chopping-board-alas-potong-picasso-bedding/is--TOP-25437-02759-00004?ds=TOP-25437-02759-00004&source=SEARCH&sid=9906fdce70b48f4b&cnc=false&pickupPointCode=PP-3001572&pid=TOP-25437-02759> (29 Mei 2021).
- Blibli. 2021f. *Juice Dispenser*. <https://www.blibli.com/p/juice-dispenser-1-tabung-gea-lp12x1/pc--MTA-8730640> (29 Mei 2021).
- Boda, M. A., P. N. Bhasagi, A. S. Sawade, dan R. A. Andodgi. 2015. Analysis of Kinematic Viscosity for Liquids by Varying Temperature, *International Journal of Innovative Research in Science, Engineering and Technology* 4(4): 1951-1954.

- Borneo, R., A. Aguirre dan A. E. León. 2010. Chia (*Salvia hispanica* L) Gel can be Used as Egg or Oil Replacer in Cake Formulations, *Journal of the American Dietetic Association* 110(6): 946-949.
- Budi, E.S., J. Mulyono, D.R.S. Dewi. 2014. Usulan Perbaikan Tata Letak Pabrik di PT. A. dengan Metode *Graph Theoretic Approach*, *Jurnal Ilmiah Widya Teknik* 13(1): 39-49.
- Cabral, T. A., L. M. Cardoso, dan H. M. P. Santana. 2014. Chemical Composition, Vitamins and Minerals of a New Cultivar of Lychee (*Litchi chinensis* cv. Tailandes) Grown in Brazil, *Fruits* 69(6): 425-434.
- Cahyo, F. A. D., H. Setiawan, dan Sirajuddin. 2016. Strategi Diversifikasi Produk Pisau pada Industri Kreatif dengan Pendekatan Quality Function Deployment (QFD), *Jurnal Teknik Industri* 4(2): 1-7.
- Cahyono, B. 2009. *Sukses Bertanam Buah Naga*. Jakarta: Pustaka Mina.
- Chu, C.A. dan A.V.A. Resurreccion. 2004. Optimization of a Chocolate Peanut Spread Using Response Surface Methodology (RSM), *Journal of Sensory Studies* 19(3): 237-260.
- Ciputra, A., D. R. I. M. Setiadi, E. H. Rachmawanto, dan A. Susanto. 2018. Klasifikasi Tingkat Kematangan Buah Apel Manalagi dengan Algoritma Naive Bayes dan Ekstraksi Fitur Citra Digital, *Jurnal Simetris* 9(1): 465-472.
- Dean, J. 2007. *Soft Bread*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Dapurnesia. 2021. *Chopper*.
<https://www.dapurnesia.com/product/mitochiba-ch-200-food-chopper-multi-fungsi-blender-bumbu-daging-es/> (29 Mei 2021).
- Debicka, M. G., P. Przychodzen, F. Cappello, A. K. Jankowska, A. M. Gammazza, N. Knap, M. Wozniak, dan M. G. Ponikowska. 2018. Potential Health Benefits of Olive Oil and Plant Polyphenols, *International Journal of Molecular Sciences* 19(3): 686.

- Departemen Perindustrian. 2007. *Pengolahan Industri Pangan*. Jakarta: Departemen Perindustrian.
- Devi, A. dan B. S. Khaksar. 2016. Physicochemical, Rheological dan Functional Properties of Fats and Oils in Relation to Cookie Quality: A Review, *Journal Food Science Technology* 53(10):3633-3641.
- Dewi, S., C. Y. Trisnawati dan A. M. Sutedja. 2015. Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies*, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 14(2): 67-71.
- Dewi, A. C., N. Widyastuti, dan E. Probosari. 2020. Pengaruh Pemberian Tepung Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) terhadap Kadar Glukosa Darah Puasa Tikus Diabetes, *Journal of Nutrition College* 9(1): 63-70.
- Dhamsaniya, N. K., N. C. Patel, dan M. Dabhi. 2012. Selection of Groundnut Variety for Making a Good Quality Peanut Butter, *Journal of Food Science and Technology* 49(1):115-8.
- Dhamsaniya, N. K. dan N. C. Patel 2013. Standardizing Peanut Roasting Process of Peanut Butter Production, *International Journal of Engineering Research and Technology* 2(6): 714-717.
- Diniyah, N., F. Wahyu dan A. Subagio. 2019. Karakteristik Tepung Premiks Berbahan Mocaf (*Modified Cassava Flour*) dan Maizena pada Pembuatan *Cookies Green Tea*, *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 7(3): 25-36.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2018. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bathara.
- Direktorat Jenderal Tanaman Pangan Kementerian Pertanian. 2015. *Rencana Strategis Aneka Kacang dan Umbi Tahun 2015-2019*. Jakarta: Kementerian Pertanian.

- Djali, M., S. Huda, dan L. Adriani. 2018. Karakteristik Fisikokimia Yogurt Tanpa Lemak dengan Penambahan *Whey Protein Concentrate* dan Gum Xanthan, *Agritech* 38(2): 178-186.
- Dundar, A. N., E. Aydin, E. Yildiz, dan O. Parlak. 2020. Effects of Chia Seed on Chemical Properties and Quality Characteristics of Regular and Low-Fat Crackers, *Food Science and Technology* 1-9.
- Failisnur, Firdausni, dan Silfia. 2015. Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Sifat Fisika dan Kimia Bubuk Kedelai, *Jurnal Litbang Industri* 5(1): 37-43.
- Faiqoh, E. N. 2014. Pengaruh Konsentrasi dan Lama Perendaman dalam CaCl_2 (Kalsium Klorida terhadap Kualitas dan Kuantitas Buah Naga Super Merah, *Skripsi S-1*, Fakultas Sains dan Teknologi UIN Maulana Malik Ibrahim, Malang.
- Fauzi, L. A., A. Yutrisya, N. Rachmatiyah, dan K. Sapanli. 2018. Analisis Penggunaan Air untuk Industri di Tangerang, *Prosiding Seminar Nasional Hari Air Dunia*, Palembang, 20 Maret, 58-64.
- Ferreira, S. M. R., P. C. Luparelli, M. E. M. Schieferdecker, dan R. M. Vilela. 2009. Cookies sem Glúten a Partir da Farinha de Sorgo, *Archivos Latinoamericanos de Nutrición* 59(4): 433-440.
- Fernandez, M. A. dan A. Marette. 2017. Potential Health Benefits of Combining Yogurt and Fruits Based on Their Probiotic and Prebiotic Properties, *Advances in Nutrition* 8(1): 155S-164S.
- Firahmi, N., Sutardi, dan Haryadi. 1998. Aktivitas Antioksidatif Pasta Kacang Tanah Sangrai, *Agritech* 18(3): 12-16.
- Gameissa, M. W., Suprihatin, dan N. S. Indrasti. 2012. Pengolahan Tersier Limbah Cair Industri Pangan dengan Teknik Elektrokoagulasi Menggunakan Elektroda *Stainless Steel*, *e-Jurnal Agroindustri Indonesia* 1(1): 31-37.

- Giarnetti, M., V. M. Paradiso, F. Caponio, C. Summo, dan A. Pasquaione. 2015. Fat Replacement in Shortbread *Cookies* Using an Emulsion Filled Gel Based on Inulin and Extra Virgin Olive Oil, *LWT-Food Science and Technology* 63(1): 339-345.
- Gorrepati, K., S. Balasubramanian, dan P. Chandra. 2015. Plant Based Butters, *Journal of Food Science and Technology* 52(7): 3965-3976.
- Grumezescu, A.M. dan A.M. Holban. 2019a. *Functional and Medicinal Beverages Volume 11: The Science of Beverages*. Cambridge: Academic Press.
- Grumezescu, A.M. dan A.M. Holban. 2019b. *Nutrients in Beverages Volume 12: The Science of Beverages*. Cambridge: Academic Press.
- Gubernur Jawa Timur. 2018. Surat Keputusan Gubernur Jawa Timur No. 188/665/KPTS/013/2018.
https://www.dropbox.com/s/xbln5007ltes2d2/SK%20UMK%202019%20No%20188_665_KPTS_013_2018.pdf?dl=0 (29 Mei 2021).
- Gultom, J. Y., N. M. Ariani, dan N. N. S. Aryanti. 2019. Pengaruh Penyimpanan Bahan Makanan terhadap Kualitas Bahan Makanan di Kitchen Hotel the Patra Resort and Villas Bali, *Jurnal Kepariwisata dan Hospitalitas* 3(1): 158-176.
- Guerrero-Beltrán, J. A. dan G. V. B. Cánovas. 2004. Review: Advantages and Limitations on Processing Foods by UV Light, *Food Science and Technology International* 10(3): 137-147.
- Hadi, A. dan N. Siratunnisak. 2016. Pengaruh Penambahan Bubuk Coklat Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Minuman Instan Bekatul, *Aceh Nutrition Journal* 1(2): 121-129.
- Hambali, E., A. Suryani, dan M. Rivai. 2004. *Membuat Aneka Bumbu Instan Pasta*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Hapsari, M. D. Y. dan T. Estiasih. 2015. Variasi Proses dan Grade Apel (*Malus sylvestris* Mill) pada Pengolahan Minuman Sari Buah Apel: Kajian Pustaka, *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 3(3): 939-949.
- Harsalim, R. R. Dan S. Sugiharto. 2015. Analisis Pengaruh *Product Quality*, *Price*, dan *Promotion* terhadap *Purchase Intention* Mobil Toyota Alphard di Surabaya, *Jurnal Manajemen Pemasaran Petra* 3(1): 1-11.
- Hasibuan, H. A. dan A. P. Hardika. 2015. Formulasi dan Pengolahan Margarin Menggunakan Fraksi Minyak Sawit pada Skala Industri Kecil serta Aplikasinya dalam Pembuatan Bolu Gulung, *Agritech* 35(4): 377-386.
- Heragu, S.S. 2016. *Facilities Design*. Boca Raton: CRC Press.
- Herliani, L. A., Y. Taufik, dan H. Gustianova. 2014. Karakteristik Fisiko-Kimia Dan Sensorik Jus Ekstrak Buah Salak (*Salaca edulis* Reinw) Varietas Bongkok, *Chimica et Natura Acta* 2(2): 126-130.
- Hermawan, E. dan V. Meylani. 2016. Analisis Karakteristik Fisikokimia Beras Putih, Beras Merah dan Beras Hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*), *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada* 15(1): 79-91.
- Hermina dan S. Prihatini. 2016. Gambaran Konsumsi Sayur dan Buah Penduduk Indonesia dalam Konteks Gizi Seimbang: Analisis Lanjut Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) 2014, *Buletin Penelitian Kesehatan* 44(3): 205-218.
- Hidayat, T., D. Kuswanto, dan A. Krisbianto. 2018. Desain Penggorengan Kerupuk (Airfryer) Tanpa Minyak, Tanpa Pasir, Tanpa Listrik untuk Rumah Tangga Menengah, *Jurnal Desain Idea* 17(1):11-15.
- Hidayati, J. dan J. Panama. 2019. Tinjauan Permintaan Gas Global dan Distribusi LPG di Indonesia: Studi Pustaka, *Talenta Conference Series: Energy and Engineering* 2(3): 386-396.

- Hindom, P. P., L. C. Mandey, dan E. Nurali. 2016. Pengaruh Penambahan Tepung Tapioka pada Pembuatan Biskuit Bebas Gluten, Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.), *Cocos* 7(6): 1-12.
- Hwang, H., Y. J. Kim, dan Y. Shin. 2020. Assessment of Physicochemical Quality, Antioxidant Content and Activity, and Inhibition of Cholinesterase between Unripe and Ripe Blueberry Fruit, *Foods* 9(6): 690.
- Ide, P. 2009. *Health Secret of Dragron Fruit*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Ihsan Z.R., D. Cakrawati, M. N. Handayani, dan S. Handayani. 2017. Penentuan Umur Simpan Yoghurt Simbiotik dengan Penambahan Tepung Gembolo Modifikasi Fisik, *Jurnal Edufortech*, 2 (1):
- Ikrawan, Y., Hasnelly, dan D. Syahrudin. 2017. Sifat Fungsional Dark Chocolate yang Bergula Rendah Kalori dengan Penambahan Green Tea dan Soy Powder, *Seminar Nasional Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI) Bandar Lampung*, 10-11 Oktober 2017.
- Istianah, A., H. Fitriadinda, dan E. S. Murtini. 2019. *Perancangan Pabrik Untuk Industri Pangan*. Malang: UB Press.
- Istiqomah, A. N., D. N. Setyaningsih, dan B. S. Suryatna. 2019. Eksperimen Pembuatan *Egg Drop Cookies* Berbahan Dasar Tepung Pati Umbi Ganyong (*Canna edulis* Ker), *Teknobuga* 7(1): 1-8.
- Iyyah, I., N. D. Putriningtyas, dan S. Wahyuningsih. 2019. Perbedaan Yogurt Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) dengan Berbagai Starter Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kadar Protein, dan Lemak, *Sport and Nutrition Journal* 1(2): 40-47.
- Izza, N. K., N. Hamidah, dan Y. Ira. 2019. Kadar Lemak dan Air pada *Cookies* dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu dan Kacang Tanah, *Jurnal Gizi* 8(2): 106-114.

- Jacob, J. dan K. Leelavathi. 2007. Effect of Fat-Type on Cookie Dough and Cookie Quality, *Journal of Food Engineering* 79(1): 299–305.
- Jalaluddin dan N. Ulfiyani. 2020. Penjualan Konsinyasi pada Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah di Kota Lhokseumawe Menurut Perspektif Ekonomi Islam, *Jurnal Perspektif Ekonomi Darussalam* 6(2): 190-211.
- Jannah, N. I., Tamrin, dan N. Asyik. 2018. Kajian Penambahan Bubuk Kakao (*Theobroma cacao* L.) dalam Komposisi Adonan terhadap Penilaian Organoleptik, Karakteristik Fisik, Aktivitas Antioksidan dan Masa Simpan Roti Tawar, *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan* 3(2): 1247-1259.
- Joy, E. E. dan N. Ledogo. 2016. The Effect of Variety and Processing Methods on the Functional and Chemical Properties of Rice Flour, *International Journal of Nutrition and Food Sciences* 5(1): 80-84.
- Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Karundeng, T. N., S. L. Mandrey, dan J. S. B Sumarauw. 2018. Analisis Saluran Distribusi Kayu (Studi Kasus di CV. Karya Abadi, Manado), *Jurnal EMBA* 6(3): 1748-1757.
- Kasdi, A. 2016. Permintaan dan Penawaran dalam Mempengaruhi Pasar (Studi Kasus di Pasar Bintoro Demak), *Jurnal Bisnis* 4(2): 18-34.
- Katz, D. L., K. Doughty, and A. Ali. 2011. Cocoa and Chocolate in Human Health and Disease, *Journal Antioxidant Redox Signal* 15(10): 2779-2811.
- Kechinski, C. A., P. V. R. Guimaraes, C. P. Z. Norena, I. C. Tessaro, dan L. D. F. Marczak. 2010. Degradation Kinetics of Anthocyanin in Blueberry Juice during Thermal Treatment, *Journal of Food Science* 75(2): 173-176.

- Kenney, S. J. dan L. R. Beuchat. 2004. Survival, Growth, and Thermal Resistance of *Listeria monocytogenes* in Products Containing Peanut and Chocolate, *Journal of Food Protection* 67(10): 2205–2211.
- Khaksar, G., K. Assatarakul, dan S. Sirikantaramas. 2019. Effect of Cold-pressed and Normal Centrifugal Juicing on Quality Attributes of Fresh Juices: Do Cold-Pressed Juices Harbor a Superior Nutritional Quality and Antioxidant Capacity?, *Heliyon* 5(6): 1-10.
- Kim, M. J., J. G. Jun, S. Y. Park, M. J Choi, E. J. Park, J. I. Kim dan M .J. Kim. 2017. Antioxidant Activities of Fresh Grape Juices Prepared Using Various Household Processing Methods, *Food Science and Biotechnology* 26(4): 861-869.
- Koffi, N. P. V., B. Kouakou, G. K. Gildas, A. Thierry, K. N’golo dan G. Dago. 2013. Quality Characteristics of Biscuits Made from Sorghum and Defatted *Macrotermes subhyalinus*, *International Journal of Biosciences* 3(1): 58-59.
- Koswara, S., M. Purba, D. Sulistyorini, A. N. Aini, Y. K. Latifa, N. A. Yunita, R. Wulandari, D. Riani, C. Lustriane, S. Aminah, N. Lastri, dan P. Lestari (Eds.). 2017. *Produksi Pangan untuk Industri Rumah Tangga Selai Buah*. Jakarta: Direktorat Surveilans dan Penyuluhan Keamanan Pangan Deputi III Badan Pengawas Obat dan Makanan Bidang Pengawasan Keamanan Pangan dan Bahan Berbahaya.
- Kotler. 2002. *Manajemen Pemasaran Jilid 1 Edisi Milenium*, Jakarta: Prehallindo.
- Kotni, V. V. D. P. 2016. Impact of Store Layout Design on Customer Shopping Experience: A Study of FMCG Retail Outlets in Hyderabad, India, *Proceedings of Annual Australian Business and Social Science Research Conference*, Crown Plaza Hotel, 26-27 September, Queensland, 1-15.
- Kourkouta, L., K. Kourkourikos, C. Illiadis, P. Ouzounakis, A. Monios, dan A. Tsaloglidou. 2017. Bread and Health, *Journal of Pharmacy and Pharmacology* 5: 821-826.

- Kristanto, D. 2003. *Buah Naga: Pembudidayaan di Pot dan di Kebun*. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- Kulamarva, A. G., V. R. Sosle dan G. S. V. Raghavan. 2009. Nutritional and Rheological Properties of Sorghum, *International Journal of Food Properties* 12(1): 55-69.
- Kurniaty, I. dan H. Hermansyah. 2016. Potensi Pemanfaatan LPG (*Liquefied Petroleum Gas*) Sebagai Bahan Bakar Bagi Pengguna Kendaraan Bermotor, *Seminar Nasional Sains dan Teknologi*, Jakarta, 8 November 2016.
- Kurniawan, J. A., R. B. K. Anandito, dan Siswanti. 2018. Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Komposit Uwi (*Dioscorea alata*), Koro Glinding (*Phaseolus lunatus*) dan Tepung Terigu, *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 9(1): 20-32.
- Kusuma, T. S., J. Kusnadi, dan Winarsih. 2016. Asam Lemak Bebas dan Bilangan Asam Selai Kacang “*Home Fortification*” Selama Penyimpanan, *Indonesian Journal of Human Nutrition* 3(2): 84-92.
- Kusuma, T. S., J. Kusnadi, Winarsih. 2017. Kombinasi Pasteurisasi, Suhu, dan Masa Simpan terhadap Kadar Aflatoksin pada Selai Kacang Tanah, *Indonesian Journal of Human Nutrition* 4(2): 88-96.
- Langkong, J., M. Mahendradatta, M. M. Tahir, N. Abdullah, dan M. Reski. 2019. Pemanfaatan Kulit Biji Kakao (*Theobroma cacao* L.) Menjadi Produk *Cookies* Coklat, *Canrea Journal* 2(1): 44-50.
- Lazzerini, C. dan V. Domenici. 2017. Pigments in Extra Virgin Olive Oils Produced in Tuscany (Italy) in Different Years, *Foods* 6(4): 1-11.
- Liaotrakoon, W. 2013. Characterization of Dragon Fruit (*Hylocereus* spp.) Components with Valorization Potential, *PhD Thesis*, Ghent University, Belgium.

- Liu, K. L., Y. Liu dan F. S. Chen. 2019. Effect of Storage Temperature on Lipid Oxidation and Changes in Nutrient Contents in Peanuts, *Journal of Food Science and Nutrition* 7(7): 2280-2290.
- Lopez, J. R., C. O. Falomir, dan P. W. Ebeling. 1999. Changes in Anthocyanin Concentration in Lychee (*Litchi chinensis* Sonn.) Pericarp during Maturation, *Food Chemistry*, 65(2): 195-200.
- Maoto, M. M., D. Beswa, dan A. I. O. Jideani. 2019. Watermelon as a Potential Fruit Snack, *International Journal of Food Properties* 22(1): 355-370.
- Maheswari, H. 2015. Evaluasi Tata Letak Fasilitas Produksi untuk Meningkatkan Efisiensi Kerja pada PT. Nusa Multilaksana, *Jurnal Ilmiah Manajemen dan Bisnis* 1(3): 296-322.
- Makhliza, Z., F. E. T. Sitepu, dan Haryati. 2014. Respons Pertumbuhan dan Produksi Tanaman Semangka (*Citrullus vulgaris* Schard.) terhadap Pemberian Giberelin dan Pupuk TSP, *Jurnal Online Agroekoteknologi* 2(4): 1654-1661.
- Malik, R. A., H. Vistanty, Sartamtomo, N. I. Setianingsih, F. Crisnaningtyas dan N. Zen. 2016. Pengolahan Air Limbah Industri Bakery Menggunakan Sistem Stripper-Lumpur Aktif, *Jurnal Riset Teknologi Pencegahan Pencemaran Industri* 7(2): 89-98.
- Manley, D. 2011. *Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies Fourth Edition*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Marlen S. 2008. *Praktikum Teknologi Pengolahan Pangan 2*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Marriot, N. G. dan R. B. Gravani. *Principles of Food Sanitation Fifth Edition*. United States: Springer
- Maryono. 2009. Tenaga Kontrak: Manfaat dan Permasalahannya, *Jurnal Bisnis dan Ekonomi* 16(1): 26-31.

- Matsakidou, A., G. Blekas, dan A. Paraskevopoulou. 2010. Aroma and Physical Characteristics of Cakes Prepared by Replacing Margarine with Extra Virgin Olive Oil, *LWT-Food Science and Technology* 43(6): 949-957.
- Mc Clements, D. J. 2004. Protein Stabilized Emulsions, *Current Opinion in Colloid and Interface Science*, 9(5): 305-313.
- Michalska, A. dan G. Lysiak. 2015. Bioactive Compounds of Blueberries: Post-Harvest Factors Influencing the Nutritional Value of Products, *International Journal of Molecular Sciences*, 16: 18642-18663.
- Mohammad, G. 2020. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti dengan Menggunakan Peta P dan 7 *Tools of Quality*, *Jurnal Disprotek* 11(1): 54-58.
- Mukhtar, S. dan M. Nurif. Peranan Packaging dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen, *Jurnal Sosial Humaniora* 8(2): 181-191.
- Mulyawan, I. B., B. R. Handayani, B. Dipokusumo, W. Werdiningsih, dan A. I. Siska. 2019. Pengaruh Teknik Pengemasan dan Jenis Kemasan terhadap Mutu dan Daya Simpan Ikan Pindang Bumbu Kuning, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia* 22(3): 464-475.
- Muresan, E. A., S. Muste, A. Borsa, R. A. Vlaic, dan V. Muresan. 2014. Evaluation of Physical-Chemical Indexes, Sugars, Pigments and Phenolic Compounds of Fruits from Three Apple Varieties at the End of Storage Period, *Bulletin UASVM Food Science and Technology* 71(1): 45-50.
- Mustamam. 2017. Penggunaan *Passive Filter Single Tuned* untuk Mereduksi Harmonisa pada *Juicer*, *Journal of Electrical Technology* 2(3): 54-60.
- Nafi, A., C. H. P. Maqdziz, dan M. Maryanto. 2018. Karakterisasi Selai Oles Koro Pedang (*Canavalia ensiformis* L.) dengan Variasi Penambahan Susu Full Krim, *Jurnal Agroteknologi* 12(2): 126-137.

- Nasrah, S. 2018. Pemanfaatan Potensi Kulit Buah Semangka (*Citrullus lanatus*) dalam Pembuatan Selai dengan Penambahan Pewarna Alami Daging dan Kulit Buah Naga Merah, (*Hylocereus ptyrhizus*), *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian-Peternakan UMM, Malang.
- Nasution, Z., M. Ilza, dan N. I. Sari. 2017. Study Vacuum and Non Vacuum Packaging on the Quality of Fish Balls Malong (*Muarenesox talabon*) during Cold Storage Temperature ($\pm 50^{\circ}\text{C}$), *Jurnal Online Mahasiswa Bidang Perikanan dan Ilmu Kelautan* 4(1): 1-8.
- Nightingale, L. M., S. Y. Lee, dan N. J. Engeseth. 2011. Impact of Storage on Dark Chocolate: Texture and Polymorphic Changes, *Journal of Food Science* 76(1): C142-C153.
- Noviana, C. dan C. Anggrianto. 2018. Inovasi Kemasan yang Komunikatif dan Edukatif untuk *Cold-Pressed Juice* di Surabaya, *VICIDI* 8(2): 1-10.
- Nurani, S. R. 2015. Peranan Riset Pasar dan Desain Produk terhadap Pemasaran Produk Wajan, *Jurnal Ekologi* 2(2): 127-130.
- Nurhaeni, N. K. Sumarni, dan E. D. Tombilayuk. 2016. Penggunaan Arang Aktif Kulit Kacang Tanah (*Arachis hypogaea*) sebagai Absorben dalam Produksi Karoten dari Fraksi Olein Minyak Sawit Kasar, *Kovalen* 2(3): 10-15.
- Nusantoro, B. P., Haryadi, N. Bintoro, dan P. Darmadji. 2005. Pembuatan Tepung Jagung Kuning Pramasak dengan Proses Nixtamalisasi serta Karakterisasi Produknya, *Agritech* 25(3): 148-153.
- Oseni, O. A. dan V. I. Okoye. 2013. Studies of Phytochemical and Antioxidant Properties of the Fruit of the Watermelon (*Citrullus lanatus*). (Thunb)., *Journal of the Pharmaceutical and Biomedical Sciences* 27(27): 508-514.
- Palupi, N. S., L. I. Wardiani, dan B. Nurtama. 2016. Optimalisasi Formula Kuah Jahe dalam Pengembangan Wedang Tahu sebagai Pangan Fungsional, *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan* 27(1): 95-104.

- Pangesthi, D. 2019. Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Kue Pia, *e-Jurnal Tata Boga* 8(1): 76-85.
- Pardede, E. 2017. Penanganan Reaksi Enzimatis Pencoklatan pada Buah dan Sayur serta Produk Olahannya, *VISI* 25(2): 3020-3032.
- Pareyt, B., S. M. Finnie, J. A. Putseys dan J.A. Delcour. 2011. Lipids in Bread Making: Sources, Interactions, and Impact on Bread Quality, *Journal of Cereal Science* 54 (3): 266-279.
- Philips. 2021. *Air Fryer*. https://www.philips.co.id/id/c-p/HD9220_20/viva-collection-airfrayer-dengan-teknologi-rapid-air. (29 Mei 2021).
- Pinandoyo, D. B. dan A. Masnar. 2019. Penerapan GMP pada UKM Keripik SEMAT (Sehat dan Nikmat), *Gorontalo Agricultural Technology Journal* 2(2): 51-68.
- Prajnanta, F. 2003. *Agribisnis Semangka Non-biji*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Prayitno, W. E., H. D. Kusumaningrum, dan H. N. Lioe. 2018. Kondisi Penyimpanan Kacang Tanah dan Potensi Cemar *Aspergillus flavus* pada Pedagang Pengecer Pasar Tradisional di Wilayah Jakarta, *Agritech* 38(1): 45-55.
- Pulungan, M. H., I. A. Dewi, N. L. Rahmah, C. G. Perdani, K. Wardina, dan D. Pujiana. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: UB Press.
- Purnomo, B. H., A. S. Rusdianto, dan M. Hamdani. 2013. Desain Tata Letak Fasilitas Produksi pada Pengolahan *Ribbed Smoked Sheet* (RSS) di Gunung Pasang Panti Kabupaten Jember, *Jurnal Agroteknologi* 7(2): 167-177.
- Rahayu, W. P. 2019. Penjaminan Keamanan Mikrobiologi Minuman Jus Buah Kemasan, *Foodreview Indonesia* 14(5): 52-55.

- Rahmawati, F. 2013. Pengemasan dan Pelabelan, *Seminar Pelatihan Kewirausahaan bagi Kelompok UPPKS BPPM DIY*, 9-11 September, UNY Hotel, Yogyakarta, 1-9.
- Rajauria, G. dan B.K. Tiwari. 2018. *Fruit Juices: Extraction, Composition, Quality and Analysis*. Cambridge: Academic Press.
- Ramadhani, A. 2014. Ekstraksi dan Karakterisasi Pektin dari Limbah Kulit Semangka Secara Enzimatis dengan *Aspergillus niger*, *Skripsi S-1*, Fakultas Tarbiyah dan Keguruan UIN Suska Riau, Pekanbaru.
- Ramadhani, D. dan S. Sumarmi. 2017. Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan Di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten, *Amerta Nutrition*, 291-299.
- Ramadhani, F. dan E. S. Murtini. 2017. Pengaruh Jenis Tepung dan Penambahan Perenyah terhadap Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju, *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 5(1): 38-47.
- Ramlah, S., M. Yumas. 2017. Pengaruh Formulasi dan Asal Biji Kakao Fermentasi Terhadap Mutu Dan Citarasa *Dark Chocolate*, *Jurnal Industri Hasil Perkebunan* 12(1): 58-75.
- Reque, P. M., R. S. Steffens, A. M. D. Silva, A. Jablonski, S. H. Flores, A. D. O. Rios, dan E. V. D. Jong. 2014. Characterization of Blueberry Fruits (*Vaccinium* spp.) and Derived Products, *Food Sciences and Technology* 34(4): 773-779.
- Rianti, A., A. Christopher, D. Lestari, dan W. E. Kiyat. 2018. Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan.pada Produksi Minuman Sehat Kacangkacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang, *Jurnal Agroteknologi*, 12(2): 167-175.
- Rosalina, S. dan H. Subagio. 2016. Analisa Pengaruh *Product Image* terhadap *Purchase Intention* dengan *Trust* sebagai Variabel *Inteventing*

pada Blesscon PT. Superior Prima Sukses, *Jurnal Manajemen Pemasaran Petra*, 1(1): 1-11.

Rozalli, N.H.M., N.L. Chin dan Y.A. Yusof. 2015. Particle Size Distribution of Natural Peanut Butter and Its Dynamic Rheological Properties, *International Journal of Food Properties* 18(9):1888–1894.

Rusman, N.H. 2019. Potensi Limbah Kulit Buah Sebagai Bahan Baku dalam Pembuatan *Edible Film*, *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks* 2(1): 97-98.

Safari, A., F. Kusnandar, dan E. Syamsir. 2016. Biji Chia: Karakteristik Gum dan Potensi Kesehatannya, *Pangan* 25(2): 137-146.

Shah, M., G. Misra, dan N. Christian. 2014. Development of Nutritionally Superior and Eggless Vegetarian *Cookies* by Using Chiaseed Flour, *Journal of Grain Processing and Storage* 1(2): 54-58.

Said, N. I. dan K. Utomo. 2007. Pengolahan Air Limbah Domestik dengan Proses Lumpur Aktif yang Diisi dengan Media Bioball, *Jurnal Air Indonesia* 3(2): 160-174.

Sandra, L. dan Juhairiyah. 2015. Penerapan Sanitasi dan Hygiene pada Pembekuan Ikan Anggoli (*Pristipomoides multidens*) di CV. Bee Jay Seafoods Probolinggo Jawa Timur, *Jurnal Ilmu Perikanan* 6(1): 36-46.

Sanjaya, W. dan Susiana. 2017. Analisis Kecacatan Kemasan Produk Air Mineral dalam Upaya Perbaikan Kualitas Produk dengan Pendekatan DMAIC Six Sigma (Studi Kasus: PT. Tirta Sibayakindo), *Karismatika*, 3(1): 87-100.

Salsabila, K., M. Ansori, dan O. Paramita. 2019. Eksperimen Pembuatan *Cupcake Free Gluten* Berbahan Dasar Tepung Biji Kluwih dengan Campuran Tepung Beras, *Teknobuga* 7(1): 31-38.

- Sari, M. dan M. Huljana. 2019. Analisis Bau, Warna, TDS, pH, dan Salinitas Air Sumur Gali di Tempat Pembuangan Akhir, *Alkimia: Jurnal Ilmu Kimia dan Terapan* 3(1): 1-5.
- Sari, T. K., J. Kusnadi, dan S. Winarsih. 2017. Kombinasi Pasteurisasi, Suhu, dan Masa Simpan Terhadap kadar Alfatoksin pada Selai Kacang Tanah, *Journal of Human Nutrition* 4(2): 88-96.
- Sarofa, U., T. Mulyani, dan Y. A. Wibowo. 2013. Pembuatan *Cookies* Berserat Tinggi dengan Memanfaatkan Tepung Ampas Mangrove (*Sonneratiacaseolaris*), *Jurnal Universitas Pembangunan Nasional Veteran* 5(2): 58-67.
- Setiarto, R. H. B., N. Widhyastuti, dan I. Saskiawan. 2017. Karakteristik Amilografi Tepung Sorgum Fermentasi dan Aplikasinya pada Produk *Cake* dan *Cookies* Sorgum, *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 28(1): 10-19.
- Setiyono dan S. Yudo. 2010. Prototipe Instalasi Pengolahan Air Limbah Industri Pengolahan Ikan di Kecamatan Muncar, Kabupaten Banyuwangi, *Jurnal Teknologi Lingkungan* 11(1): 7-26.
- Setyaningsih D., A. Apriyantono, dan M. P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Shakerardekani, A., R. Karim, H. M. Ghazali, dan N. L. Chin. 2013. Textural, Rheological and Sensory Properties and Oxidative Stability of Nut Spreads-A Review, *International Journal of Molecular Sciences* 14(2): 4223-4241.
- Shopee. 2021a. Timbangan Digital. <https://shopee.co.id/Timbangan-Digital-CAS-SW-1A-i.24661239.877023290> (29 Mei 2021).
- Shopee. 2021b. UV Sterilizer. <https://shopee.co.id/PHILIPS-UV-C-Disinfection-Box-30-L-i.384174441.6681541047> (29 Mei 2021).

- Shopee. 2021c. Water Jug. <https://shopee.co.id/-Baby-Gelas-Ukur-Plastik-Kapasitas-Besar-250-500-1000ml-305--i.63842245.2881263605> (29 Mei 2021).
- Shopee. 2021d. Food Box. <https://shopee.co.id/Food-Box-5000ml-Plastik-Kotak-Makan-5L-Tempat-Donat-Container-i.140267759.2155629589> (29 Mei 2021).
- Simanungkalit, R. D. M., D. A. Suriadikarta, R. Saraswati, D. Setyorini, dan W. Hartatik. 2006. *Pupuk Organik dan Pupuk Hayati*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Sumberdaya Lahan Pertanian.
- Siswanto, V., A. M. Sutedja, dan Y. Marsono. 2015. Karakteristik *Cookies* dengan Variasi Terigu dan Tepung Pisang Tanduk Pregelatinisasi, *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 14(1): 17-21.
- Statistik Konsumsi Pangan. 2018. Rata-Rata Konsumsi per Kapita Makanan dan Minuman Jadi Tahun 2014-2018. http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basisic-html/page124.html (19 Mei 2021).
- Suarni. 2009a. Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung untuk Kue Kering (*Cookies*), *Jurnal Litbang Pertanian* 28(2): 63-71.
- Suarni. 2009b. Potensi Tepung Jagung dan Sorgum sebagai Substitusi Terigu dalam Produk Olahan, *Iptek Tanaman Pangan* 4(2): 181-193.
- Suarni. 2016. Peranan Sifat Fisikokimia Sorgu dalam Diversifikasi Pangan dan Industri serta Prospek Pengembangannya, *Jurnal Litbang Pertanian* 35(3): 99-110.
- Sucipta, I. N., K. Suriasih dan P. K. D. Kencana. 2017. *Pengemasan Pangan: Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Bali: Udayana University Press.

- Sulatri, N. L., I. B. A. Yogeswara, dan N. W. Nursini. 2017. Efektifitas Sinar Ultraviolet terhadap Cemaran Bakteri Patogen pada Makanan Cair Sonde untuk Pasien *Immune-Compromised*, *Jurnal Gizi Indonesia* 5(2): 112-118.
- Sumarjiana, I. 2011. *Lactose Intolerance: Suatu Kasus Ketidakmampuan Usus untuk Mencerna Lactosa*. *WIDYATECH Jurnal Sains dan Teknologi*, 10 (3): 1-13.
- Sunarsih, E. 2014. Konsep Pengolahan Limbah Rumah Tangga dalam Upaya Pencegahan Pencemaran Lingkungan, *Jurnal Ilmu Kesehatan Masyarakat* 5(3): 162-167.
- Surahman, D. N. dan R. Ekafitri. 2014. Kajian HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) Pengolahan Jambu Biji di *Pilot Plant* Sari Buah UPT. B2PTTG – LIPI Subang, *Agritech* 34(3): 266-276.
- Suryani, A., E. Hidayat, D. Sadyaningsih, dan E. Hambali. 2006. *Bisnis Kue Kering*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Susanto, E. dan E. S. Hartanto. 2012. Mempelajari Aktifitas Lumpur Aktif Pada Limbah Cair Industri Pangan Sebagai Sumber Mikroba Dalam Pengolahan Limbah Cair Industri Pangan, *Warta Industri Hasil Pertanian* 29(1): 31-39.
- Susanty, A. dan E. Sampepana. 2017. Pengaruh Masa Simpan Buah terhadap Kualitas Sari Buah Naga Merah (*Hylocereus polyrhizus*), *Jurnal Riset Teknologi Industri*, 11(2): 76-82.
- Taak, P. dan B. Koul. 2016. Phytochemistry and Pharmacological Properties of Lychee (*Litchi chinensis* Sonn), *Journal of Chemical and Pharmaceutical Research*, 8(10): 35-48.
- Tarwotjo, G.S. 2007. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: Grasindo.
- Tokopedia. 2021a. Baskom. <https://www.tokopedia.com/wijayaperabot-1/baskom-kotak-baskom-plastik-ba-17-merek-lionstar> (29 Mei 2021).

- Tokopedia. 2021b. Meja Proses. <https://www.tokopedia.com/horekamart/meja-stainless-steel-201-meja-dapur-restaurant-work-table-rwt-10c-mutu-180cm> (29 Mei 2021).
- Tokopedia. 2021c. Kompor Gas. <https://www.tokopedia.com/jacobelectronic/electrolux-kompor-gas-ganer-electrolux-3-tungku-78-cm-ehg-7330-be>. (29 Mei 2021).
- Tuso, P. J. 2013. Nutritional Update for Physicians: Plant-Based Diets, *The Permanente Journal* 17(2): 61-66.
- Ubaedilah. 2016. Analisa Kebutuhan Jenis dan Spesifikasi Pompa untuk Suplai Air Bersih di Gedung Kantin Berlantai 3 PT Astra Daihatsu Motor, *Jurnal Teknik Mesin* 5(3): 119-127.
- Usaga, J., R. W. Worobo, C. I. Moraru, dan O. I. P. Zakour. 2015. Time After Apple Pressing and Insoluble Solids Influence the Efficiency of the UV Treatment of Cloudy Apple Juice, *LWT Food Science and Technology* 62(1): 218-224.
- Van der Sman, R. G. M. dan S. Renzetti. 2019. Understanding Functionality of Sucrose in Biscuits for Reformulation Purposes, *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* 59(14): 2225-2239.
- Varzakas, T. dan C. Tzia. 2015. *Handbook of Food Processing Food Safety, Quality, and Manufacturing Processes*. London: CRC Press.
- Wahyuningrum, T. dan A. L. Andjarwati. 2013. Pengaruh Lokasi dan Store Design Terhadap Keputusan Berbelanja, *Jurnal Ilmu Manajemen* 1(2): 402- 413.
- Wahyuningsih, K., N. P. Dwiwangsa, J. Cahyadi dan E.Y. Purwani. 2015. Pemanfaatan Beras (*Oryza sativa* L.) Inpari 17 Menjadi Tepung sebagai Bahan Baku Roti Tawar Non Gluten, *Pangan* 24(3): 167-182.

- Wanniarachchi, W. N. C., R. A. R. C. Gopura, dan H. K. G. Punchihewa. 2016. Development of a Layout Model Suitable for the Food Processing Industry, *Journal of Industrial Engineering* 2016: 1-8.
- Wibowo, R. A. 2016. *Koleksi Resep Cake Populer: Bolu, Kue Kering dan Roti*. Jakarta: PT. Kawah Pustaka.
- Widaryanto, E. dan N. Azizah. 2018. *Perspektif Tanaman Obat Berkhasiat*. Malang: UB Press.
- Widowati, E., N. H. R. Parnanto, dan Muthoharoh. 2020. Pengaruh Enzim Poligalakturonase dan Gelatin dalam Klarifikasi Sari Buah Naga Super Merah (*Hylocereus costaricensis*), *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian* 8(1): 56-69.
- Wirawan dan W. Mushollaeni. 2008. Optimasi Lama *Blanching* Pengolahan Selai tanah Metode Regresi Kuadratik, *Buana Sains* 8(1): 73-80.
- Wisnu, C., I. Yusep, S. Surachman, dan N. Farida. 2019. Perbandingan Tepung Sorgum dengan Umbi Ganyong dan Konsentrasi *Gliserol Monostearat* (GMS) Terhadap Karakteristik *Cookies* Terfortifikasi Zat Gizi Mikro, *Jurnal Agroekoteknologi dan Agribisnis* 3(2): 1-12.
- Wulandari, F. K., B. E. Setiani, dan S. Susanti. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi, dan Uji Organoleptik *Cookies* Tepung Beras dengan Substitusi Tepung Sukun, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(4): 107-112.
- Wulandari, H. S. 2011. Tugas Akhir Quality Control (QC) Pengendalian Mutu Di Usaha Kecil Menengah “Kacang Sangan Bu Yati”, Tugas Akhir S-1, Fakultas Pertanian Sebelas Maret, Surakarta.
- Wybraniec, S., B. N. Wydra, K. Mitka, P. Kowalski, dan Y. Mizrahi. 2007. Minor Betalains in Fruits of *Hylocereus* species, *Phytochemistry* 68 (2): 251-259.

- Yulianto, A. dan Nurcholis. 2015. Penerapan *Standard Hygienes* dan Sanitasi dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di *Food & Beverage Departement @Hom Platinum Hotel Yogyakarta*, *Jurnal Khasanah Ilmu* 6(2): 31-39.
- Yuyun, A. dan D. Permata. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Zagoto, T.S.H. 2018. Pengaruh Lingkungan Kerja dan Kesejahteraan Karyawan Terhadap Semangat Kerja Karyawan (Studi pada Kantor Pusat PT. Perkebunan Nusantara V Pekanbaru), *JOM FISIP* 5(1): 1-10.
- Zhao, L., K. Wang, K. Wang, J. Zhu, dan Z. Hu. 2020. Nutrient Components, Health Benefits, and Safety of Litchi (*Litchi chinensis* Sonn.): A Review, *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 19: 2139-2163.