

## DAFTAR PUSTAKA

- Adha, M., et al. (2019). Strategi peningkatan mutu lulusan madrasah menggunakan diagram fishbone. *Jurnal Keilmuan Manajemen Pendidikan Tarbawi*, 5(1), 11–22.
- Admaja, A. F. S. (2013). Study of the readiness of the Directorate of Standardization in implementing SNI ISO/IEC 17065. *Buletin Pos dan Telekomunikasi*, 11(3).
- Ananda, Rusydi & Fadhli, Muhammad. (2018). Statistik Pendidikan: Teori dan Praktik dalam Pendidikan. Medan: CV. Widya Puspita.
- Amandanie, C. T., Maulidya, V. P., Khoiriyah, N., Narita, S. D., Setiawan, I., & Sandi. (2025). Analisis pengendalian mutu sambal terwelu menggunakan check sheet, histogram, dan diagram fishbone. *Kohesi: Jurnal Multidisiplin Saintek*, 10(6).  
<https://ejournal.warunayama.org/kohesi>
- Ardhanawinata, A., Irawan, I., Pagoray, H., Fitriyana, Pamungkas, B. F., & Zuraida, I. (2023). Penerapan SSOP (Sanitation Standard Operating Procedure) pada proses pembuatan amplang di BDS Snack, Balikpapan, Kalimantan Timur. *Media Teknologi Hasil Perikanan*, 11(1), 18–24.
- Arikunto, S. (2019). Prosedur Penelitian. Jakarta: Rineka Cipta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2018a). *SNI 4865:2018 Sambal*. Jakarta: BSN.
- Badan Standardisasi Nasional. (2018b). *SNI ISO 19011:2018: Pedoman audit sistem manajemen*. Jakarta: BSN.
- Bakhtiar, A., & Purwanggono, B. (2009). Analisis implementasi sistem manajemen ISO 9001:2000 dengan menggunakan gap analysis tools. *Jurnal Teknik Industri*, 4(3), 185–193.
- Calvina Izumi, T. S. N., & Sari, R. A. (2026). Valuasi sistem keamanan pangan pada proses produksi sambal dalam kemasan botol di PT Mamani Jaya Berkah (Evaluation of food safety systems in the bottled chili sauce production process at PT Mamani Jaya Berkah). *Jurnal Rekayasa Sistem dan Manajemen Industri*, 3(3).

- Food Industry Hub. (n.d.). *Know audits: Internal and external audits in the food industry*. Retrieved from <https://foodindustryhub.com/food-industry-knowledge-centre/know-audits-internal-and-external/>
- Hawa, T. A. (2017). Evaluasi pelaksanaan good manufacturing practices (GMP) dan analisis efisiensi biaya di pusat pengolahan kakao rakyat Jembrana Bali. *JSEP*, 10(2), 27–34. <https://doi.org/10.19184/jsep.v10i2.5285>
- Herdhiansyah, D., Gustina, Patadjai, A. B., & Asriani. (2021). Kajian penerapan good manufacturing practices (GMP) pada pengolahan keripik pisang. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3).
- Hery. (2019). *Manajemen kinerja*. Jakarta: PT Grasindo.
- Hidayati, N. (2022). *Peran sertifikasi HACCP dalam meningkatkan penjualan perspektif manajemen syariah* (Doctoral dissertation, IAIN Kediri).
- Langi, G. K. L. (2022). *Tinutuan mobilitas kuliner tradisional dalam masyarakat multikultural “Nyiur Melambai”*. Klaten: Lakeisha.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan mutu dan keamanan pangan*. Manado: UNSRAT Press.
- Maerani, & Mufti. (2024). Evaluasi penerapan standard sanitation operating procedure proses produksi sambal cikur pada UMKM. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*.
- Mulyani, M., et al. (2024). Analisis kepatuhan good manufacturing practices pada UMKM pengolahan sambal ikan tuna. *Journal of Sustainable Research in Management of Agroindustry (SURIMI)*.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.12.11.10569 Tahun 2011 tentang Pedoman Cara Ritel Pangan yang Baik.
- Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012 tentang Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga.
- Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik.

- Prasetyo, A. (2017). *Analisis good manufacturing practices olahan pangan*. Jakarta: Indocamp.
- Pratama, R. I., Afrianto, E., & Rostini, L. (2017). *Pengantar sanitasi industri pengolahan pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Pudjirahaju, A. (2018). *Pengawasan mutu pangan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Ramadani, E. R., Nirmala, F., & Mersatika, A. (2017). Higiene dan sanitasi makanan jajanan di kantin sekolah dasar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Kesehatan Masyarakat*, 2(6), 1–12.
- Ristyanadi, B., & Darimiya, H. (2012). Kajian penerapan good manufacturing practice (GMP). *Agrointek*, 6(1), 55–64. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v6i1.1954>
- Rohmah, M. N., & Anggreini, R. A. (2024). Evaluasi sanitation standard operating procedure (SSOP) sambal bawang di UMKM XY. *Jurnal Aplikasi Teknik dan Pengabdian Masyarakat*, 8(3), 69–74.
- Rosanti. (2023). *Analisis penerapan GMP dan SSOP pada produksi daging olahan di PT Titipin Aja Men* (Skripsi). UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.
- Sahroji, R., Mariawati, A. S., & Umyati, A. (2016). Identifikasi penyebab kecelakaan kerja dengan metode 5W+1H. *Jurnal Teknik Industri*, 4(2), 1–8.
- Saputrayadi, A., & Marianah. (2018). *Pengawasan mutu bahan pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Konsep HACCP, keamanan, higiene dan sanitasi dalam industri pangan*. Bogor: Guepedia.
- Somwang, C., Charoenchaichana, P., & Polmade, M. (2013). The implementation of GMP system in poultry industry. *International Journal of Humanities and Management Sciences*, 1(1).
- Sholikha, Amirotnun. (2016). Statistik Deskriptif dalam Penelitian Kualitatif. KOMUNIKA, Vol 10(2), 342-362. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/144430-ID-statistik-deskriptifdalam-penelitian-ku.pdf>
- Sufeni, M., & Fatimah, S. (2018). Using fishbone diagram to teach writing discussion text. *Journal of English Language Teaching*, 7(3), 551.

- Surono, I. S., Sudibyo, A., & Waspodo, P. (2018). *Pengantar keamanan pangan untuk industri pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Susendi, N., Adrian, & Sopyan, I. (2021). Kajian metode root cause analysis dalam manajemen risiko industri farmasi. *Majalah Farmasetika*, 6(4), 310–321.
- Thaheer, H. (2005). *Sistem manajemen HACCP*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Tobing, B. (2018). *Seven basic tools*. Medan: PT Medan Sugar Industry.
- Winarno, F. G. (2004). *Kimia pangan dan gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.