

DAFTAR PUSTAKA

- Andriani, Wirjatmadi. 2012. *Keamanan Makanan Jalan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Arisman. 2009. *Keracunan Makanan*. Jakarta: EGC.
- Arzani, M. N dan Riyanto, R. 1992. *Aktifitas antimikrobia minyak atsiri daun beluntas, daun sirih, biji pala, buah lada, rimpang bangle, rimpang serei, rimpang laos, bawang merah dan bawang putih secara in vitro*. Yogyakarta: Fakultas Farmasi Universitas Gadjah Mada.
- Baliwati, F. Y., Khomsan, A, Dwiriani, M. C. 2004. *Pengantar Pangan dan Gizi*. Jakarta: Swadaya.
- BPOM RI. Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) Republik Indonesia Nomor HK. 03.1.23.04.12.2206. *Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) untuk IRTP*. Jakarta; 2012.
- BPOM. *Laporan Tahunan Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM)*. Yogyakarta; 2018.
- Brown, A. 2000. *Understanding Food: Principles and Preparation*. USA: Wadsworth.
- Chandrika, Ramadhani, Andriani, Saputri. 2019. *Inovasi Pembuatan Minuman Instan Kopi Jahe Merah (Kopi Gingger)*. Surakarta: UNS.
- Dian, I. 2018. *Analisis Bahaya dan Titik Kritis (HACCP) Pada Ayam Bumbu Bali*. Balikpapan: Aerofood.
- Embuscado, M.E., 2015. *Spices and herbs: Natural sources of antioxidants – A mini review*. J. Funct. Foods.
- European Committee for Standardisation. 2004. *Pelatihan Penerapan Metode HACCP*. European Committee for Standardisation - Implementing Agency for the Contract No. ASIA/2003/069-236.
- Fachriyah, E. dan Sumardi. 2007. *Identifikasi Minyak Atsiri Biji Kapulaga (Amomum cardamomum)*. Jurnal Sains dan Matematika. 15(2) :83-87.
- Guenther, E. 2006. *Minyak Atsiri I*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- H.B. Sutopo. 2002. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Surakarta: UNS Press.
- Hendra Muttaqin. 2016. *Perlindungan Hukum Bagi Konsumen Terhadap Produk Pangan Industri Rumah Tangga Yang Tidak Berlabel di Kota Semarang*. Semarang: FH UNNES. Hal, 28.
- Herlina, R., Murhananto, J.E., Listyarini, T., dan Pribadi, S.T. 2002. *Khasiat dan Manfaat Jahe Merah: Si Rimpang Ajaib*. Jakarta: Media Pustaka.
- Kasmita. 2009. *Cara Memproduksi Pangan Yang Baik Untuk Industri Rumah Tangga*. Padang: Universitas Negeri Padang.

- Khoirotunnisa, M. 2008. *Aktivitas minyak atsiri daun sereh (Cymbopogon winterianus, jowitt) terhadap pertumbuhan Malassezia furfur secara in vitro dan identifikasinya*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Koswara, S. 2009. *Menyuling dan Menepungkan Minyak Asiri Daun Jeruk Purut*. <http://www.ebookpangan.com>. Diakses pada tanggal 24 Mei 2021.
- Kriyantono, Rachmat. 2007. *Teknik Praktis Riset Komunikasi*. Jakarta: Kencana.
- Lexy J, Moleong. 2010. *Metodologi Penelitian Kualitatif*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Marcellino, Brahmanti. G. 2017. *Penerapan Good Manufacturing Practice pada Industri Kecil dan Menengah tentang Pangan (Studi Kasus: Industri Kerupuk Keripik Peyek dan sejenisnya di Kota Padang)*. Laporan Penelitian. Depok: Fakultas Teknologi Industri Universitas Gunadarma.
- Maryani, H. 2003. *Tanaman Obat untuk Mengatasi Penyakit pada Usia Lanjut*. Jakarta: Agromedia Pustaka.
- Muliawan, J.U. 2008. *Manajemen Home Industri Peluang Usaha di Tengah Krisis*. Yogyakarta: Banyu Media.
- Narbuko. Achmadi. 2002. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Nurfidah Dwitianti., Fita Widiyatun., Puji Suharmanto. 2019. *Pelatihan Pembuatan Gula Kristal Dari Jahe Pada PKK KP. Babakan RT 03/08, Sukatani, Tapos, Depok*. Jakarta: Universitas Indraprasta PGRI.
- Nuryani, A. 2006. *Pengendalian Mutu Penanganan Udang Beku Dengan Konsep Hazard Analysis Critical Control Point*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- 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 Pemerintah Nomor 28 Tahun 2004: Tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan.
- Rahmadi, Yotenka., Muhaimin., Muhammad, Muhazir. 2020. *Pendampingan Manajemen Tatakelola Gula Jawa Jahe Familo Dukuh Ragaduyan RT 02 RW 02 Desa Bocor Kecamatan Bulus Pesantren Kebumen Jawa Tengah*. Sleman: Universitas Islam Indonesia.
- Rauf, R. 2013. *Sanitasi Pangan & HACCP*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rismunandar, dan Paimin, F.B. 2001. *Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan Edisi Revisi*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Saparinto C, Hidayati D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Setiawan, D. 2000. *Atlas Tumbuhan Obat Indonesia Jilid 2*. PT. Pustaka Pembangunan Swadya Nusantara.
- Srinivasan, K., 2017. *Ginger rhizomes (Zingiber officinale): A spice with multiple health beneficial potentials*. Pharma Nutrition.

- Sudibyo, A. 2008. *Penyiapan Kelayakan Persyaratan Dasar dan Penyusunan Rencana HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) Untuk Produksi Mie Kering*. Bogor: PT. Kuala Pangan.
- Suhardjo. 1997. *Perencanaan Pangan dan Gizi*. Bumi Aksara. Jakarta.
- Surono., Ingrid Suryanti. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: CV Budi Utama.
- Suryaningrum, S. 2009. *Uji Aktivitas Antibakteri Minyak Atsiri Buah Jeruk Purut (Citrus hystrix DC) terhadap Staphylococcus aureus dan Escherchia coli*. Surakarta: Fakultas Farmasi Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Sutrisno, Koswara., Astrid, Diniari. 2015. *Peningkatan Mutu dan Cara Produksi pada Industri Minuman Jahe Merah Instan di Desa Benteng, Ciampea, Bogor*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Thaheer H. 2005. *Sistem Manajemen HACCP (Hazard Analysis Critical Control)*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 8 Tahun 1999. *Perlindungan Konsumen*. Lembaran Negara Republik Indonesia Tahun 1999 Nomor 42. Jakarta; 1999.
- Wang, R., Wang, R., Yang, B., 2009. *Extraction of essential oils from five cinnamon leaves and identification of their volatile compound compositions*. Innovative Food Science and Emerging Technologies, 10, 289–292.
- Wijayakusuma, Hembing. 2005. *Atasi Kanker dengan Tanaman Obat*. Jakarta: Puspa Swara.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarsi H., 2014. *Antioksidan Daun Kapulaga*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Windono., Tri., Parfati dan Nani. 2002. *Curcuma zedoaria (Berg) Rosc. Kajian Pustaka Kandungan Kimia dan Aktivitas Farmakologik*. Surabaya: Fakultas Farmasi Universitas Surabaya.
- Wirakartakusuma, M. A., A. Kamaruddindan A. M. Syarief. 1992. *Sifat Fisik Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, DIKTI, PAU IPB. Bogor.
- Yesua. 2013. *Kajian Aplikasi HACCP Pada Proses Produksi Ayam Goreng di Salah Satu Restoran Cepat Saji di Kota Bogor*. Bogor: Fakultas Peternakan IPB.

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian

KUESIONER PENELITIAN

*Survey Good Manufacturing Practices dan Pembuatan Manual Produksi Industri Rumah Tangga Pangan (P-IRT) Gula Jahe
(Studi Kasus di Jahe Instan “Merapi Mantap”)*

Berikut ini adalah kuesioner yang berkaitan dengan penelitian tentang Keamanan Pangan dan Pembuatan Manual Produksi Industri Rumah Tangga Pangan Gula Jahe di Jahe Instan “Merapi Mantap”. Maka dari itu saya meminta ijin kepada informan untuk berkenan meluangkan waktunya untuk melakukan wawancara dan mengisi kuesioner yang sudah disediakan ini. Saya ucapkan banyak terima kasih.

Nama :

Umur :

Alamat :

Alamat usaha :

Lama berwirausaha:

Jumlah karyawan:

Tanggal wawancara :

Pertanyaan :

1. Produk apa saja yang di produksi di IRTTP Jahe Instan “Merapi Mantap”?

Jawab :

2. Bahan baku produksi dari IRTTP Jahe Instan “Merapi Mantap” diperoleh dari mana saja ?

Jawab :

3. Alat apa saja yang digunakan pada proses produksi tersebut dan alat tersebut terbuat dari apa?

Jawab :

4. Formulasi bahan baku dari produk gula jahe IRTTP Jahe Instan “Merapi Mantap” apa saja?

Jawab :

5. Bisa dijelaskan proses produksi gula jahe dari penyiapan bahan baku sampai dengan proses pengemasan ?

Jawab :

6. Apakah pekerja di IRTP Jahe Instan “Merapi Mantap” menggunakan masker dan sarung tangan dalam proses produksi??

Jawab :

7. Produk dari IRTP Jahe Instan “Merapi Mantap” dipasarkan kemana saja ?

Jawab :

Lampiran 2. Observasi dan Dokumentasi

A. Proses Persiapan Bahan Baku Jahe



B. Proses Penggilingan dan Penyaringan Jahe



C. Proses Persiapan Rempah-Rempah



D. Proses Pemasakan



E. Proses Pengadukan Gula Jahe



F. Produk dari Gula Jahe Instan Merapi Mantap

