

DAFTAR PUSTAKA

- Abraha, A., Bikila, T., Alemu, S., & Muktar, Y. (2017). *Bacillus cereus* isolation and load from raw cow milk sold in markets of Haramaya district, eastern Ethiopia. *International Journal of Food Contamination*, 4(1), 4–9. <https://doi.org/10.1186/s40550-017-0060-z>
- Afrianita, R., Edwin, T., & Alawiyah, A. (2017). Analisis Intrusi Air Laut dengan Pengukuran Total Dissolved Solids (TDS) Air Sumur Gali di Kecamatan Padang Utara. *Jurnal Teknik Lingkungan*, 14(1), 62–72. <https://doi.org/10.25077/dampak.14.1.62-72.2017>
- Akbar, R., Weriana, Siroj, R. A., & Afgani, M. W. (2023). Experimental Researrch Dalam Metodologi Pendidikan. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(2), 465–474.
- Al Hasan, H. S., Akbar, M. A., & Surachman, A. E. (2018). Analisis Penerapan Program GMP dan 5P Terhadap Kinerja Karyawan di PT Kalbe Morinaga Indonesia. *Mbia*, 17(2), 11–22. <https://doi.org/10.33557/mbia.v17i2.338>
- Amelia, R. N. (2018). *Peran Balai Besar Pengawas Obat dan Makanan (BBPOM) Dalam Pengawasan Kosmetik Tanpa Izin Edar di Kota Makassar*. Universitas Negeri Makassar.
- Anggraini, D. (2016). *clostridium perfringens tipe A. July*.
- Apriliansyah, M., Zuhrotun, A., & Astrini, D. (2022). Bakteri Utama Penyebab Kejadian Luar Biasa Keracunan Pangan. *Jurnal Farmasi Klinik Indonesia*, 11(3), 239–255. <https://doi.org/10.15416/ijcp.2022.11.3.239>
- Atmanto, Y. K. A. A., Asri, L. A., & Kadir, N. A. (2022). Media Pertumbuhan Kuman. *Jurnal Medika Hutama*, 04(01), 3069–3075.
- Badan Standarisasi Nasional. (2009). *Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Pangan*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2014). *Pengantar Standardisasi*. BSN.

- Badan Standarisasi Nasional. (2017). *Tentang SNI*.
- Bahri, S., Zulkifli, L., Citra Rasmi, D. A., & Sedijani, P. (2022). Isolation, Purification, and Toxicity Test of *Bacillus thuringiensis* from Cows Cage Soil Against *Drosophila melanogaster*. *Jurnal Biologi Tropis*, 21(3), 1106–1114. <https://doi.org/10.29303/jbt.v21i3.3221>
- BPOM RI. (2019). *Batas Maksimal Cemaran Mikroba Dalam Pangan Olahan*.
- BPOM RI. (2023a). *Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 10 Tahun 2023*. https://wasprod pangan.pom.go.id/images/peraturan/Perbpom_10_Tahun_2023_Tentang_Penerapan_Pmr_Keamanan_Pangan_Di_Sarana_Produksi.pdf
- BPOM RI. (2023b). *Penerapan Sistem Manajemen Mutu (Quality Management System) Badan Pengawas Obat dan Makanan*. https://qms.pom.go.id/sites/default/files/Keputusan_Kepala_BPOM_Nomor_90_Tahun_2023_0.pdf
- Cooney, S., Brien, S. O., Iversen, C., & Fanning, S. (2014). Other Pathogenic Enterobacteriaceae – Enterobacter and Other Genera. In *Encyclopedia of Food Safety* (Vol. 1). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-378612-8.00104-9>
- Davin-regli, A., & Pagès, J. (2015). *Enterobacter aerogenes and Enterobacter cloacae; versatile bacterial pathogens confronting antibiotic treatment*. 6(May), 1–10. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2015.00392>
- Dinnur, I., & Efendy, M. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dalam Produksi Garam Konsumsi Beryodium di UKM Brondong Lamongan. *Juvenil*, 1(1), 1–8.
- Effendy, M., Zainuri, M., & Hafiluddin. (2015). Intensifikasi Lahan Garam Rakyat di Kabupaten Sumenep. *Ilmu Kelautan Trunojoyo*, 2(3), 22–43.
- Efrizal, W. (2023). Berdampakkah Cemaran Dioksin Bagi Keadaan Gizi Dan Kesehatan ? *Jurnal Ilmu Gizi*, 12(1), 15–22.
- Ekantini, P. R. R. I., Mega, K. T., & Prasajo, P. (2019). Identifikasi Bakteri *Bacillus*

- Cereus Pada Mie Basah Di Pasar Kebonpolo Magelang. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 1–5. <http://journal.ummg.ac.id>
- Elia, R. S., Agus, Selamat, D., & I, Gusti, Ayu, E. (2016). *Kandungan Flavonoid dan Aktivitas Antibakteri Ekstrak Etanol Daun Sintrong (Crassocephalum crepidioides) Terhadap Bakteri Bacillus cereus*. 1–23.
- Fatimah, S., Hekmah, N., Fathullah, D. M., & Norhasanah, N. (2022). Cemaran Mikrobiologi Pada Makanan, Alat Makan, Air Dan Kesehatan Penjamah Makanan Di Unit Instalasi Gizi Rumah Sakit X Di Banjarmasin. *Journal of Nutrition College*, 11(4), 322–327. <https://doi.org/10.14710/jnc.v11i4.35300>
- Fatiqin, A., Novita, R., & Apriani, I. (2019). Pengujian Salmonella Dengan Menggunakan Media SSA Dan E . coli Menggunakan Media EMBA Pada Bahan Pangan. *Jurnal Indobiosains*, 1(1), 22–29.
- Febyayuningrum, I. C., Rosyidah, R. A., & Aini, R. (2021). Kontaminasi Bakteri Alat Stetoskop Dengan Media BAP Dan MCA Di Ruang Penyadapan Darah Udd Pmi Kabupaten Sleman DIY. *Jurnal Ilmu Kedokteran Dan Kesehatan Indonesia*, 1(3), 106–116. <https://doi.org/10.55606/jikki.v1i3.530>
- Gusmarwani, S. R. (2023). Pelatihan Pembuatan Kerupuk Sehat di Desa Karang Tengah Kecamatan Imogiri Kabupaten Bantul. *Jurnal JNANADHARMA*, 1(2), 166–174.
- Hariyanti, A., Jayanthi, O. W., Wicaksono, A., & Kartika, A. G. D. (2021). Sebaran Logam Berat Timbal (Pb) Pada Air Laut Sebagai Bahan Baku Garam di Perairan Padelegan Pamekasan. *Jurnal Ilmiah Kelautan Dan Perikanan*, 2(4), 282–287. <https://journal.trunojoyo.ac.id/juvenil/article/view/12828>
- Harjanto, S., & Raharjo, R. (2017). Peran Laminar Air Flow Cabinet Dalam Uji Mikroorganisme Untuk Menunjang Keselamatan Kerja Mahasiswa Di Laboratorium Mikrobiologi. *Metana*, 13(2), 55. <https://doi.org/10.14710/metana.v13i2.18016>
- Hasan, H. (2022). Pengembangan Sistem Informasi Dokumentasi Terpusat Pada STMIK Tidore Mandiri. *JURASIK (Jurnal Sistem Informasi Dan Komputer)*,

2(1), 23–29.

- Hoiriyah, Y. U. (2019). Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran. *Jurnal Studi Manajemen Dan Bisnis*, 6(2), 71–76. <https://doi.org/10.21107/jsmb.v6i2.6684>
- Husin, H., Pakpahan, N., Pertiwi, R. E., Aulia, R. R., & Hidayanti, N. (2023). Ketidaksihesuaian Cara Produksi Pangan yang Baik di Industri Rumah Tangga (CPPB-IRT) (Studi Kasus IRT di Kota Meulaboh). *Agrokompleks*, 23(1), 1–7. <https://doi.org/10.51978/japp.v23i1.504>
- Indrawati, A. A. S. (2019). *Standarisasi Mutu Dan Gizi Produk Pangan Berdasarkan Undang-Undang No. 18/2012 Tentang Pangan*. 18, 1–36.
- Indrawati, I., & Rizki, A. F. M. (2017). Potensi Ekstrak Buah Buni (*Antidesma bunius* L) Sebagai Antibakteri dengan Bakteri Uji *Salmonella thypimurium* dan *Bacillus cereus*. *Jurnal Biodjati*, 2(2), 138. <https://doi.org/10.15575/biodjati.v2i2.1309>
- Irawan, & Indraswati, D. (2023). *Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)* (Issue 6).
- Jamhari, M. (2018). Uji Mikrobiologis pada Sample Makanan Dan Minuman. *Prosiding Seminar Nasional Biologi Dan Pembelajarannya*, 14, 1–14.
- Jamilatun, M. (2022). Analisis Cemaran Mikroba Angka Lempeng Total (ALT) pada Kue Jajanan Pasar. *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 1(5), 1243–1248.
- Julian, F. (2019). *Analisis Pengembangan Industri Pengolahan Ikan Asin Terhadap Perekonomian Masyarakat Perspektif Ekonomi Islam*. Universitas Islam Negeri Raden Intan Lampung.
- Kabense, R., Ginting, E. L., Wullur, S., Kawung, N. J., Losung, F., & Tombokan, J. L. (2019). Penapisan Bakteri Proteolitik yang Bersimbiosis dengan Alga *Gracillaria* sp. *Jurnal Ilmiah Platax*, 7(2), 421. <https://doi.org/10.35800/jip.7.2.2019.24487>
- Kariza, D. A. (2015). *Ekstraksi Pektin Dari Cincau Hijau (Premna oblongifolia*.

Merr) Untuk Pembuatan Gel Pengharum Ruangan. Universitas Negeri Semarang.

- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (2014). Permenperin_No.88_2014_.pdf. In *Peraturan Pemerintah* (pp. 1–17).
- Kumari, S., & Sarkar, P. K. (2016). Bacillus cereus hazard and control in industrial dairy processing environment. *Food Control*, 69, 20–29. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.04.012>
- Latjolai, M., & Auliyah, N. (2019). Kesesuaian Lahan Tambak Garam Di Desa Siduwonge Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato. *Gorontalo Fisheries Journal**, 2(1), 29–36.
- Lestari, N. (2016). Aplikasi GMP dalam Produksi Garam Konsumsi Beryodium. *Jurnal Riset Teknologi Industri 2*, 3(1).
- Lestari, T. R. P. (2020). Keamanan Pangan Sebagai Salah Satu Upaya Perlindungan Hak Masyarakat Sebagai Konsumen. *Jurnal Masalah-Masalah Sosial*, 11(1), 57–72. <https://doi.org/10.46807/aspirasi.v11i1.1523>
- Lindayani, Hartayanie, L., Putri, S., Safira, R., Jessica, M., Novenia, L., Lowisia, W., Jeane, R., Chandrawibowo, N., & Yuliani, I. (2016). Modul Praktikum Mikrobiologi Pangan. *Universitas Katolik Soegijapranata*, 13.
- Manikome, N. (2022). Isolat Bakteri Bacillus cereus Frank. Dari Tanah pada Beberapa Kawasan (Studi Kasus Minahasa Tenggara dan Minahasa Selatan). *Journal of Science and Technology*, 2(2), 196–206. <https://doi.org/10.1016/B0-12-369400-0/00100-9>
- Martina, A., & Witono, J. R. (2014). *Pemurnian Garam dengan Metode Hidroekstraksi Batch. Iii*, 1–40.
- Martina, A., Witono, J. R., Pamungkas, G. K., & Willy. (2016). Pengaruh Kualitas Bahan Baku Dan Rasio Umpan Terhadap Pelarut Pada Proses Pemurnian Garam Dengan Metode Hidroekstraksi Batch. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 5(1), 1–6. <https://doi.org/10.32734/jtk.v5i1.1517>

- Menperin RI. (2005). *Pengolahan, Pengemasan dan Pelabelan Garam Konsumsi Beriodium*.
- Menteri Perindustrian. (2022). *Kemenperin Fasilitas Industri Serap Garam Lokal Lebih dari 1 Juta Ton*. <https://kemenperin.go.id/artikel/23443/Kemenperin-Fasilitas-Industri-Serap-Garam-Lokal-Lebih-dari-1-Juta-Ton>
- Merck. (2019). *Technical Data Sheet GranuCult™ VRBD (Violet Red Bile Dextrose) Agar acc . EP , USP , JP and ISO 21528*. 1–5.
- Moqoddas, S. L., & Subari, S. (2020). Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Harga Garam Di Indonesia. *Agriscience*, 1(November), 464–474.
- Muhammad, M., Za, N., Fachrurrazi, S., Ramadhani, A. F., Ridho, M., & Sebayang, A. (2023). Pengembangan Potensi Air Laut Menjadi Garam Industri Dan Garam Konsumsi Untuk Pemberdayaan Masyarakat Dengan Metode Rumah Prisma Di Desa Batuphat Barat Kota Lhokseumawe. *Malikussaleh Mengabdikan*, 2(1), 35–50.
- Muna, F., & Khariri. (2020). *Bakteri Patogen Penyebab Foodborne Diseases*. September, 74–79.
- Muslimin, L. R. W., Fatmasari, Ris, A., Jamaluddin, A. W., & Arifah, S. (2016). *Atibiotik Sensitivitas Terhadap Bacillus cereus Yang Disolasi Dari Daging Sapi*. 4.
- Njatrijani, R. (2021). Pengawasan Keamanan Pangan. *Law, Development & Justice Review*, 4(1), 12–28.
- Pakaya, N. K., Sulistijowati, R., & A.Dal, F. (2015). Analisis Mutu Garam Tradisional di Desa Siduwonge Kecamatan Randangan Kabupaten Pohuwato Provinsi Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 3(1), 1–6.
- Pakpahan, O. P., Putri, D. N., & Mardhiyah, N. (2022). Efektivitas Program Sosialisasi Konsep Keamanan Pangan terhadap Peningkatan Pengetahuan Siswa SMA. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(3), 378–387.
- Pamukti, K. B., & Juwitaningtyas, T. (2021). *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil*

- Pertanian Evaluasi Penerapan Prinsip-Prinsip Sanitasi Industri Dan Higiene Karyawan. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 16(2), 1–12.
- Pane, Hasim, & Mulis. (2018). Perendaman Ekstrak Kunyit terhadap Ikan Nila yang Terinfeksi Bakteri *Aeromonas Hydrophila*. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan. Volume*, 6(1), 11–18.
- Pebrianti, S. A., Kusumah, S. H., & Yunita, N. (2021). Identifikasi Permasalahan Kualitas Garam Industri Di Pt Niaga Garamcemerlang Menggunakan Check Sheet, Pareto Chart Dan Fishbone Analysis. *Jurnal Ilmu Teknik Edition*, 2(3), 79-86., 2(3), 79–86.
- Peraturan Pemerintah. (2019). Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 86 Tahun 2019 Tentang Keamanan Pangan. *Peraturan Pemerintah Tentang Keamanan Pangan*, 2019(86), 1–102.
- Peraturan Pemerintah RI. (2004). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia (PP) Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Kemanan, Mutu dan Gizi*.
- Purnamasari, R., Umrah, & Alwi, M. (2013). Analisis Mikrobiologi Stik Kentang Goreng di Cafe Lesehan Talise Palu. *Biocelbes*, 7(2), 30–39.
- Ramarao, N., Tran, S. L., Marin, M., & Vidic, J. (2020). Advanced methods for detection of *Bacillus cereus* and its pathogenic factors. *Sensors (Switzerland)*, 20(9), 1–23. <https://doi.org/10.3390/s20092667>
- Ramirez, D., & Giron, M. (2023). *Enterobacter Infections*. StatPearls. <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK559296/>
- Ramos, G. L. de P. A., & Nascimento, J. D. S. (2020). Evaluation of Violet Red Bile Glucose agar specificity for Enterobacteriaceae isolation in raw goat milk. *Vigilância Sanitária Em Debate*, 8(1), 91. <https://doi.org/10.22239/2317-269x.01340>
- Redjeki, S., & Iriani. (2021). Produksi Garam Industri Dari Garam Rakyat. *Jurnal Teknik Kimia*, 16(1), 16–1.
- Rini, C. S., & Rohmah, J. (2020). Bakteriologi Dasar. In M. Mushlih (Ed.), *Umsida*

Press Sidoarjo (Vol. 1, Issue 1). Umsida Press.

- Rini, H. M., Pramono, D., & Nugraheni, A. (2016). Faktor - Faktor Yang Mempengaruhi Tingkat Konsumsi Garam Beryodium Pada Ibu Rumah Tangga DI Desa Gembong Kecamatan Gembong Kabupaten Pati. *Jurnal Kedokteran Diponegoro*, 5(4), 1422–1433.
- Rismana, E., & Nizar. (2014). Kajian Proses Produksi Garam Aneka Pangan menggunakan Beberapa Sumber Bahan Baku. *Chemistry Progress*, 7(1), 58–61.
- Rogers, L., Power, K., Gaora, P. O., & Fanning, S. (2015). *Escherichia coli* and Other Enterobacteriaceae: Occurrence and Detection. In *Encyclopedia of Food and Health* (1st ed.). Elsevier Ltd. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-384947-2.00259-2>
- Rohmi, Anam, H., & Andrianto, M. R. (2018). *Uji Mutu Mikrobiologis Pada Madu Kemasan Yang Beredar Di Kecamatan Cakranegara. 1*, 153–160.
- Rostwentivaivi, V., & Fizriani, A. (2019). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) Pada Pengrajin Tahu Jojoh Kabupaten Garut. *Sinergi Dan Strategi Akademisi, Business Dan Government (ABG) Dalam Mewujudkan Pemberdayaan Masyarakat Yang Berkemajuan Di Era 4.0*, 907–918.
- Rusiyanto, Soesilowati, E., & Jumaeri. (2013). Penguatan Industri Garam Nasional Melalui Perbaikan Teknologi Budidaya Dan Diversifikasi Produk. *Saintekno : Jurnal Sains Dan Teknologi*, 11(2), 129–142.
- Saiful, Firdus, & Suhendrayatna. (2019). Peningkatan Kuantitas Dan Kualitas Garam Rakyat Dengan Terapan Teknologi Geomembran Dan Tunnel. *Peningkatan Kuantitas Dan Kualitas Garam Rakyat Dengan Terapan Teknologi Geomembran Dan Tunnel*, 2(1), 1–8. <https://ejournalunsam.id/index.php/psn>
- Samsiyah, N., Moelyaningrum, A. D., & Ningrum, P. T. (2019). Garam Indonesia Berkualitas: Studi Kandungan Logam Berat Timbal (Pb) Pada Garam. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 11(1), 43–48.

<https://doi.org/10.20473/jipk.v11i1.11058>

- Sari, R., Apridamayanti, P., & Pratiwi, L. (2022). Efektivitas SNEDDS Kombinasi Fraksi Etil Asetat Daun Cengkodok (*Melasthoma malabathricum*)-Antibiotik terhadap Bakteri Hasil Isolat dari Pasien Ulkus Diabetik. *Pharmaceutical Journal of Indonesia*, 7(2), 105–113.
- Sariadji, K., Sunarno, Khariri, Puspendari, N., Muna, F., & Rukminiati, Y. (2015). Selektivitas Medium Cystine Tellurite Blood Agar (CTBA) terhadap Beberapa Isolat Bakteri. *Jurnal Kefarmasian Indonesia*, 5(1), 19–24.
- Situmorang, A. I., F, F., & Dessy, Y. (2019). *Densitas Bakteri Clostridium perfringens dan Bakteri Heterotrofik di Perairan Laut Dumai Provinsi Riau serta Uji Resistensinya terhadap Antibiotik.*
- Sofian, A., Yanti, N., & Illiyun, N. N. (2021). Dinamika Kehidupan Ekonomi Petani Garam. *Jurnal Ilmu Sosial Dan Humaniora*, 10(3), 351–367.
- Sumada, K., Dewati, R., & Suprihatin. (2016). Garam Industri Berbahan Baku Garam Krosok Dengan Metode Pencucian Dan Evaporasi. *Jurnal Teknik Kimia*, 11(1), 30–36.
- Sumarto, Hariyadi, P., & Purnomo, E. H. (2014). Kajian Proses Perumusan Standar dan Peraturan. *Pangan*, 23(2), 108–119.
- Sutrisna, I. N. G. T., Cahyadi, K. D., & Edi, I. G. M. S. (2018). Program Ipteks Bagi Masyarakat Petani Garam Di Pesisir Pantai Suwung Batan Kendal. *Majalah Aplikasi Ipteks Ngayah*, 09(1), 28–40.
- Tandah, M. R. (2016). Daya Hambat Dekokta Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana* L.) Terhadap Bakteri *Escherichia Coli*. *Jurnal Kesehatan Tadulako*, 2(1), 1–5.
- Tobing, C. O. L., & Dewajani, H. (2020). Studi Literatur : Stabilitas Mutu dan Perhitungan Kinetika Reaksi penurunan Kadar Iodium pada Garam. *Jurnal Teknologi Separasi*, 6(9), 362–372.
- Toy, B. A. I., & Puspita, D. (2019). Media Cair Sebagai Media Pertumbuhan Jamur

- Akar Putih (*Rigidoporus microporus*). *Jurnal Biosains Dan Edukasi*, 1(September), 1–4.
- Tri, S., Ginting, M., Helmi, T. Z., Hennivanda, M. D., & Daud, R. (2018). Isolasi dan Identifikasi Bakteri Gram Negatif pada Ambing Kambing Peranakan Etawa (PE). *Jimvet*, 2(3), 351–360.
- TSC Agar. (2022). TSC AGAR (base). *Condalab*, 0, 1–2.
- VRBD Agar. (2023). VRBD (Violet Red Bile Dextrose) Agar. *Scharlau Microbiology*, 1–2.
- Wahongan, A. S., Simbala, Y., & Gosal, V. Y. (2021). Strategi Mewujudkan Keamanan Pangan Dalam Upaya Perlindungan Konsumen. *LexEtSocietatis*, 9(3), 1–26.
- Wandi, S., Nurharsono, T., & Raharjo, A. (2013). Pembinaan Prestasi Ekstrakurikuler Olahraga Di SMA Karangturi Kota Semarang. *Journal of Physical Education, Sport, Health and Recreation*, 2(8), 524–535.
- Webb, M. D., Barker, G. C., Goodburn, K. E., & Peck, M. W. (2019). Risk presented to minimally processed chilled foods by psychrotrophic *Bacillus cereus*. *Trends in Food Science and Technology*, 93(November 2018), 94–105. <https://doi.org/10.1016/j.tifs.2019.08.024>
- Wenno, I. H. (2015). *Pembelajaran Sains-Fisika Berbasis Konteks*.
- Wibowo, A. (2020). Potensi Pengembangan Standar Nasional Indonesia (SNI) Produk Garam Konsumsi Beryodium Dalam Rangka Meningkatkan Daya Saing. *Pertemuan Dan Presentasi Ilmiah Standardisasi*, 79–88. <https://doi.org/10.31153/ppis.2020.95>
- Wijayanti, N., & Purwantiningrum, I. (2016). Peningkatan Efisiensi Dan Kapasitas Produksi Pada Proses Pengolahan Sambel Pecel, Keripik Tempe Dan Keripik Singkong. *Jurnal Teknologi Pangan*, 7(3), 131–138. <https://doi.org/10.35891/tp.v7i3.518>
- Wulandari, S. A., Firdausy, F. M., Ramadhan, R. D., Maghfir, U., Setyawan, Y.,

- Muslim, Z. A., & Paryanto. (2021). Perancangan Sistem Monitoring dan Kontrol Produksi Garam Berbasis Internet of Things. *Indonesian Journal of Halal*, 4(2), 57–61.
- Yansa, H., Sandi, D. H., & Umra, N. I. (2015). Sea Water Filter With Circle Method Untuk Meningkatkan Produksi Garam Beryodium Menuju Pencapaian Swasembada Garam Nasional Yang Berkelanjutan. *Jurnal Pena*, 2(1), 227–235. <https://journal.unismuh.ac.id/index.php/pena/article/view/138/pdf>
- Yekti, G. I. A., & Suryaningsih, Y. (2019). Penyuluhan Prinsip-prinsip Good Manufacturing Practices (GMP) pada Home Industry Olahan Singkong dan Ubi di Desa Tokelan, Kecamatan Panji, Kabupaten Situbondo. *Jurnal Pengabdian*, 3(1), 55–63.
- Yulia, A., Yernisa, Lisani, Oktaria, F., & Prihantoro, R. (2020). Pelatihan Good Manufaktur Practice (GMP) bagi UMKM Di Kecamatan Telanaipura. *Jurnal Karya Abdi Masyarakat*, 4(1), 14–17. <https://online-journal.unja.ac.id/JKAM/article/view/9810>
- Yuliastuti, E., Hakiki, D. N., Fauziyyah, A., & Radiansyah, M. R. (2021). Peningkatan Dan Penerapan Good Manufacturing Practice (GMP) Dan Standar Sanitation Operation Procedures (SSOP) Pada Karyawan Industri Tahu Di Kecamatan Pamulang. *Prosiding Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat Universitas Terbuka*, 1(11), 141–148. <https://doi.org/10.33830/prosidingsenmaster.v1i1.99>