

DAFTAR PUSTAKA

- Agus, P. A. 2017. Kedudukan sertifikasi halal dalam sistem hukum nasional sebagai upaya perlindungan konsumen dalam hukum Islam. Amwaluna: *Jurnal Ekonomi Dan Keuangan Syariah*. 1(1), 149-165.
- Asrina, Jamaluddin, dan Ratnawaty, F. 2021. Kualitas Keripik Salak (*Salcca zalacca*) pada Berbagai Variasi Temperatur dan Waktu selama Penggorengan Hampa Udara. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*. Vol. 7(1): 67-78.
- Atma, Y., Taufik, M., dan Seftiono, H. 2017. Identifikasi Resiko Titik Kritis Kehalalan Produk Pangan: Studi Produk Bioteknologi. *Jurnal Teknologi*. 10(1): 59-66.
- Apriyantono, A. 2005. Masalah Halal: *Kaitan antara Syar'i, Teknologi dan Sertifikasi*. Bandung. PT Kiblat Buku Utama.
- Ali, M. 2016. Konsep Makanan Halal dalam Tinjauan Syariah dan Tanggung Jawab Produk Atas Produsen Industri Halal. *AHKAM: Jurnal Ilmu Syariah*. 16 (2): 291-306.
- Almatsier, S. 2009. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka. Utama.
- Amen, O., Jumiono, A., dan Fulazzaky, M. A. 2020. Penjaminan Mutu dan Kehalalan Produk Olahan Susu. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 2(1): 42-48.
- Andarwulan, N, Kusnandar, F, Herawati, D. 2011. *Analisis Pangan*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Apriyantono, A. 2022. *Potensi Ketidakhallalan Produk Pangan* (Vol. 1). Kiblat Buku Utama: Bandung.
- Ardani, R. 2014. Desain Integrasi Sistem Jaminan Halal dan Cara Produksi Makanan yang Baik Untuk Usaha Kecil (Studi kasus: *UKM Fozo Grup*). [Skripsi]. IPB. Bogor.
- Ashadi RW. 2015. Halal Science: An Introduction. *Journal of Halal Research*. 1(1): 32–35.
- Badan Standardisasi Nasional. 2018. SNI No. 8646:2018. Kerupuk Ikan, Udang, dan Moluska Siap Makan. Badan Standardisasi Nasional:Jakarta.

- Badan Standardisasi Nasional. 2011. SNI 2973:2011. Biskuit. Badan Standardisasi Nasional:Jakarta.
- Buckle, K. A, Edward, R. A., Fleet, G.H., dan Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta. Universitas Indonesia Press.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 2002. Buku II Program *Pengembangan Industri Kecil Menengah*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan.
- Depkop. 2012. Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB). *Perkembangan Data Usaha Mikro, Kecil, Menengah (UMKM) dan Usaha Besar (UB)*. (1). 2011–2012.
- Dewandari, D., Basito, B., dan Anam, C. 2014. Kajian Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas*, L.) terhadap Karakteristik Sensoris dan Fisikokimia pada Pembuatan Kerupuk. *Jurnal Teknosains Pangan*. 3(1). 35-52.
- Diniari, A., Khaqiqi, T., Chilmiati, M., dan Muflihati, I. 2021. Karakteristik kerupuk bawang dengan Variasi Jenis Tepung. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 5(1): 1-6.
- Djakfar, M. 2012. *Etika Bisnis Menangkap Spirit Ajaran Langit dan Pesan Moral Ajaran Bumi*. Depok. Penebar Plus.
- Ediati, R., Rahardjo, B., dan Hastuti, P. 2006. Pengaruh Kadar Amilosa terhadap Pengembangan dan Kerenyahan Tepung Pelapis selama Penggorengan. *Agrosains*. 19(4): 395-413.
- Ernawati. 2003. Pembuatan Patilo Ubi Kayu (Kajian Proporsi Campuran Tepung tapioka Dengan Ampas Ubi Kayu Peram Dan Tepung Beras Kentan Serta Konsentrasi Kuning Telur Terhadap Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik). Publikasi Ilmiah. *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Faidah, M.F. 2017. Sertifikasi Halal di Indonesia dari Civil Society menuju Relasi Kuasa antara Negara dan Agama. *Jurnal Studi Keislaman*. 11(2): 449–476.
- Fajri, M. 2020. Sistem Halal-HACCP. *Jurnal Agroindustri Halal*. 6(2): 154-163.
- Faridah, H. D. 2019. Sertifikasi Halal di Indonesia: Sejarah, Perkembangan, dan Implementasi. *Journal of Halal Product and Research*. 2(2): 68-78.
- Fitriani, E., Fatimah, S., Mardiah, D., Selinaswati, S., Hidayat, M., & Amelia, L. 2020. Pengemasan (Packaging) Rempyek Bada Lado Hijau Upaya Peningkatan Pemasaran dan Pelestarian Kuliner Minangkabau. Abdi: *Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat*. 2(2): 130-135.

- Habibah, M. 2022. Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Bahan Pangan Produk Dodol Salak D Sarisa Merapi Kecamatan Pakem, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta. *Indonesia Journal of Halal*. 5(2).
- Hasan, K. 2014. Kepastian Hukum Sertifikasi dan Labelisasi Produk Pangan. *Jurnal Dinamika Hukum*. 14(2): 227-238.
- Helda, Y., dan Ari, M. A. 2020. Alat Digital Pencetak Kue Bawang menggunakan Raspberry PI 3 Model B Berbasis Android. *JTT. Jurnal Teknologi Terapan*. 6(1).
- Hulopi, F. 2014. Pemanfaatan Ampas Susu Kedelai Sebagai Tepung Substitusi dalam Pengolahan Kerupuk (Studi di UKM Essoya Kelurahan Bulotada). [Skripsi]. 1(612309030).
- Husna, H., dan Caniago, S. 2022. Problematika Sertifikasi Halal Pada Produk Industri Kerupuk Di Surau Pinang. *Jisrah: Jurnal Integrasi Ilmu Syariah*. 3 (1): 99-109.
- If'all, Mappiratu, dan Kadir, S. 2012. Pemanfaatan Pangan Lokal Untuk Produksi Tortilla the Use of Local Food for Producing Functional. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(2).50–59.
- Ismoyowati, D. 2015. Halal Food Marketing : A Case Study on Consumer Behavior of Chicken-based Processed Food Consumption in Central Part of Java, Indonesia. *Italian Oral Surgery*. 3:169–172.
- Jakim. 2015. *Guideline for Halal Assurance Management System of Malaysia Halal Certification*. JAKIM. Malaysia
- Jaswir, I., Rahayu, E. A., Yuliana, N. D., dan Roswiem, A. P. 2020. *Daftar Referensi Bahan-Bahan Yang Memiliki Titik Kritis Halal dan Substitusi Bahan Non-Halal*. Jakarta: Komite Nasional Ekonomi dan Keuangan Syariah.
- Jamaluddin, Suardy, Siswantoro, S., dan Laga. 2011. Pengaruh Suhu dan Tekanan Vakum terhadap Penguapan Air, Perubahan Volume dan Rasio Densitas Keripik Buah Selama dala Penggorengan Vakum. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 12(2):100-108.
- Jamaluddin, P. 2016. *Engineering Proliferahoni and Texture During Fruit Chips Vacuum Frying*. *Asian Jr. of Microbiol. Biotech. Env. Sc.* 18 (1): 87-93.
- Jamaluddin, P. 2017. Rekayasa Penyangraian, Perpindah Panas, dan Penguapan air secara Sircultan, serta Perubahan Tekstur, Volume, dan Warna pada Makanan Berpati. Hibah DIKTI PBK.

- Jamaluddin, P. 2018. *Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan*. Makasar. UNM.
- Jannah, M., Mu'tamar, M. F. F., dan Asfan. 2020. Analisis Titik Kritis Keharaman Produk pada UMKM Kerupuk. *Jurnal Agroindustri Halal*. 6 (2): 205-216.
- Jay, J.M., Loessner, M.J., dan Golden, D.A. 2006. *Modern Food Microbiology*. 7th edition. Springer, USA.
- Kementerian Dalam Negeri. 2022. *Data Statistik Umat Berdasarkan Agama Tentang Total Penduduk Beragama Islam di Indonesia*.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebook Pangan. 31 hal.
- Kusuma, Dessryna, T., Suseno, T. I. P., dan Surjoseputro, S. 2017. Pengaruh Proporsi Tapioka dan Terigu terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Kerupuk Berseledri. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*. 12(1) 17-28.
- Kusmedi, P., dan Rizal, A.H.B. 2010. Analisis Stakeholder dan Kebijakan Pembangunan KPH Maros di Propinsi Sulawesi Selatan. *Jurnal Analisis Kebijakan Kehutanan*. 7(3): 179-193.
- Lenaini, I. 2021. Teknik Pengambilan Sampel Purposive dan Snowball Sampling. *Jurnal Kajian, Penelitian dan Pengembangan Pendidikan Sejarah*. 6 (1): 33-39.
- Lestari, K. C., dan Amri, A. M. 2020. *Sistem Informasi Akuntansi*. Yogyakarta. Budi Utama.
- LPPOM MUI. 2008. *Panduan Umum Sistem Jaminan Halal*. LPPOM MUI. Jakarta.
- LPPOM MUI. 2013. *Persyaratan Sertifikasi Halal MUI*. LPPOM MUI. Jakarta.
- LPPOM MUI. 2014. *Pedoman Pemenuhan Kriteria Sistem Jaminan Halal di Industri Pengolahan*. LPPOM MUI. Jakarta.
- LPPOM MUI. 2015. *Pedoman Penyusunan Manual SJH di Indusri Pengolahan*. LPPOM MUI. Jakarta.
- LPPOM MUI. 2020. SK12/Dir/LPPOM MUI/VI/20. LPPOM MUI. Jakarta.
- LPPOM MUI. 2021. Kriteria Sistem Jaminan Halal dalam HAS 23000. LPPOM MUI: Jakarta.
- Mahlil, M., dan Akram, N. 2019. Pemahaman Petani Garam Tentang Kehalalan Produk di Gampong Cebreng Kecamatan Simpang Tiga Kabupaten Pidie. *Jurnal Al-Ijtima'iyah*. 5(1). 85-104.

- Mastuki, H.S. 2021. Menjadi Muslim, Menjadi Indonesia. Diakses pada 1 Desember 2022. <http://kemenag.go.id>.
- Ma'rifat, N.T., dan Sari, M. 2017. Penerapan Sistem Jaminan Halal Pada UKM Bidang Olahan Pangan Hewani. *Journal of Social Dedication*. 1(1): 39-46.
- Mertaningtyas D. 2012. Mini Review: Pengolahan Kerupuk “Rambak” Kulit di Indonesia. *Jurnal Ilmu-Ilmu Peternakan*. 21(3): 18-29.
- Moniharapon, A. 2017. Pengaruh Daging Ikan Lemadang terhadap Mutu Keripik Ubi Kayu (*Manihot utilisima*). *Jurnal Penelitian Teknologi Industri* Vol. 9(2): 137-140.
- Muhammadali, A., Jamaluddin, J., & Fadilah, R. 2021. Kualitas keripik salak (*Salacca zalacca*) pada berbagai variasi temperatur dan waktu selama penggorengan hampa udara. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 7(1), 67-78.
- Muhtahdi, T., dan Sugiyono, A. F. 2011. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta. Bandung.
- Nadhifah, M., Diniyah, N., Windrati, W. S., dan Subagio, A. 2016. Sifat Fisik, Kimia, Organoleptik Rempeyek Berbahan Mocaf (*Modified Cassava Flour*). Prosiding Seminar Nasional APTA. 186-191.
- Nielsen, Suzanne S. 2010. *Food Analysis Laboratory Manual Second Edition*. New York (US): Springer.
- Nurhasnawati, H. 2015. Penetapan kadar asam lemak bebas dan bilangan peroksida pada minyak goreng yang digunakan pedagang gorengan di jl. aw sjahranie samarinda. *Jurnal Ilmiah Manuntung*, 1(1), 25-30.
- Nurmila, I. O., dan Kusdiyantini, E. 2018. Analisis Cemaran *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* dan *Salmonella sp.* pada Makanan Ringan. *Berkala Bioteknologi*. 1(1): 6-11.
- Nurwachidah, R., Basito, dan Esti, W. 2015. Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (*Aloe vera*) dengan Metode Pemanggangan menggunakan *Microwave*. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 8(2). 84-98.
- Parumbak. 2004. Faktor-faktor Pertimbangan Konsumen Dalam Pembelian Kain Donggala di Kotamadya Palu. *Jurnal Ekonomi Pembangunan*. 1(3): 1-12.

- Prabowo, S. 2014. Modul Pelatihan Sistem Jaminan Halal Berdasarkan HAS 23000. LPPOM MUI. Kalimantan Timur.
- Pelu, A.S. 2009. *Label Halal Antara Spiritual Bisnis dan Komoditas Agama*. Madani. Malang.
- Permana, H.G. 2017. Ragam Kerupuk yang Ada di Indonesia. <http://hudayagaluh.blogspot.com/2017/04/ragam-kerupuk-yang-ada-di-indonesia.html>. Diakses 10 Oktober 2022.
- PERSAGI (Persatuan Ahli Gizi Indonesia). 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta. PT. Elex Media Komputindo.
- Prabowo, S., dan Azmawani, A.R. 2016. Sertifikasi Halal Sektor Industri Pengolahan Hasil Pertanian. *Jurnal Penelitian Agro Ekonomi*. 34(1):57-70.
- Pujihastuti, I. 2010. Prinsip penulisan kuesioner penelitian. *CEFARS: Jurnal Agribisnis dan Pengembangan Wilayah*, 2(1): 43-56.
- Purnomo, A. 2010. *Prinsip Sistem Jaminan Halal dan Kaitanya Dengan Kosep TQM*. Jakarta. PT Gramedia.
- Purwanto, H. (2018). Problematika Penetapan Hukum Pada Poin Kritis Bahan Olahan dan Laboratorium Produk Halal. *Syariati: Jurnal Studi Al-Qur'an dan Hukum*, 4(02), 191-202.
- Rahayu, dan Mardiwati, K. 2020. Daftar Bahan Tidak Kritis (Halal Positive List of Materials). Universitas Al-Adzhar Indonesia. Diakses pada 10 September 2022. <https://wr4.uai.ac.id/daftar-bahan-tidak-kritis-halal-positive-list-of-materials>.
- Rahayu, W. P., Nurjanah, S., dan Komalasari, E. 2021. *Escherichia coli: Patogenitas, Analisis, dan Kajian Risiko*. Bogor. IPB Press.
- Ramlan, R., dan Nahrowi, N. 2014. *Sertifikasi Halal Sebagai Penerapan Etika Bisnis Islami Dalam Upaya Perlindungan Bagi Konsumen Muslim*. Syarif Hidayatullah State Islamic University Jakarta.
- Riaz, M.N., and Chaudry, M.M. 2004. *The Value of Halal Food Production*. *International News on Fats, Oils and Related Materials*. 15(11): 698-700.
- Roswiem, A. P. 2015. *Buku Saku Produk Halal: Makanan dan Minuman*. Jakarta. Republika. 128 hal.
- Sakti, H., Lestari. S., dan Supriadi, A. 2016. Perubahan Mutu Ikan Gabus (*Channa striata*) Asap selama Penyimpanan. *Fishtech-Jurnal Teknologi Hasil Perikanan*. Vol. 5(1). 11-18.

- Sandjaja, Atmarita. 2009. *Kamus Gizi*. Jakarta. PT Kompas Media Nusantara.
- Sandi, A. S. P., & Rahmawanto, D. 2011. Persepsi label halal terhadap keputusan pembelian konsumen pada produk minuman berenergi. *Jurnal Manajemen Bisnis*, 1(2).
- Saridewi, I., Pambudi, A., & Ningrum, Y. F. 2016. Analisis bakteri *Escherichia coli* pada makanan siap saji di kantin rumah sakit X dan kantin rumah sakit Y. *Jurnal Bioma*, 12(2): 90-103.
- Sentot, H. 2011. Pembinaan dan Pengembangan Usaha Kecil. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*. 3(1): 15-29.
- Standar Nasional Indonesia. 2016. Sistem Manajemen Halal. SNI No. 99001.
- Sudarmadji, S., Haryono, B., dan Suhardi. 2007. *Analisis Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta. Liberty.
- Sugiyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R dan D*. Bandung. PT Alfabet.
- Suradi, N.R.M., Alias, N.A., Ali, Z.M., dan Abidin, N.Z. 2015. Tanggapan dan Faktor Penentu Pemilihan Makanan Halal dalam Kalangan Ibu Bapak Muslim. *JQMA* 11(1): 75-88.
- Sundari, D., Almasyhuri, A., & Lamid, A. 2015. Pengaruh proses pemasakan terhadap komposisi zat gizi bahan pangan sumber protein. *Media litbangkes*, 25(4), 235-242
- Surahman, D. N., & Ekafitri, R. 2014. Kajian HACCP (Hazard Analysis And Critical Control Point) Pengolahan Jambu Biji di Pilot Plant Sari Buah UPT. B2PTTG-LIPI Subang. *Agritech: Jurnal Fakultas Teknologi Pertanian UGM*, 34(3), 266-276.
- Suliantari, K. S., & Danur, I. 1994. Mempelajari metode reduksi kadar histamin dalam pembuatan ikan pindang tongkol(*Euthynnus affinis*). *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, 5(3), 44-49.
- Syarifah. 2010. *Pengolahan Ubi Jalar*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Syarif, W., dan Hafizah, N. 2019. Identifikasi Titik Kritis Kehalalan Pangan di Rumah Makan Jasa Nikmat Jalan Gajah Mada Gunung Pangilun Kota Padang. *Jurnal Kapita Selektu Geografi*. 2(10): 103-111.
- Syafrida, S. 2016. Sertifikat Halal Pada Produk Makanan Dan Minuman Memberi Perlindungan Dan Kepastian Hukum Hak-Hak Konsumen Muslim. *ADIL: Jurnal Hukum*, 7(2): 159-174.

- Triananda, K.W. 2017. *Indonesia Dapat Sertifikasi Jaminan Halal dari MUI*. Diakses pada 12 April 2022. <http://www.beritasatu.com/kuliner/255615-aw-indonesia-dapat-sertifikat-jaminan-halal-dari-mui.html>.
- Undang Undang Republik Indonesia Nomor 20. 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah.
- Waharini, F. M., dan Purwantini, A. H. 2018. Model Pengembangan Industri Halal Food di Indonesia. *Jurnal Muqtasid*. 9(1): 1-12.
- Wilcock, A., Ball, B., Fajumo, A. 2011. Effective Implementation Of Food Safety Initiatives Managers', Food Safety Coordinators' And Production Workers' Perspective. *Food Control*. 22: 27-33.
- Wilson JAJ, Belk RW, Bamossy GJ, Sandikci, Kertajaya H, Sobh R, Liu J, Scott L, 2013. Crescent Marketing, Muslim Geographies and Brand Islam. Reflections from the JIMA Senior Advisory Board. *J Islamic Mark*. 4(1):22-5.
- Winarno, F.G. 2008. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Wira, V. 2015. Profil industri rumah tangga rempeyek di kecamatan pauh kota padang. Akuntansi dan Manajemen, *Jurnal Ekonomi*. 10(2): 61-68.
- Yaacob, T., Jaafar, H., dan Rahman, F. 2016. A Review of Regulatory Framework for Halal Meat Supply Chain: The Case of Halal Meat Based Food Products in Malaysia. *Journal of Applied Environmental and Biological Sciences*. 6(9): 14-21.
- Yenrina, R. 2015. *Metode Analisis Bahan Pangan dan Komponen Bioaktif*, Padang. Andalas University Press.
- Zulham. 2013. *Hukum Perlindungan Konsumen*. Kencana Prenada Media Group. Jakarta.