

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, L. (2018). Upaya Peningkatan Penerapan Sanitasi Pada Industri Pangan Skala Kecil. *J. Ziraa'ah*, 43(3), 246–254. Diakses dari <http://dx.doi.org/10.31602/zmip.v43i3.1474>
- Ajita, T., & Jha, S. K. (2017). Effect of Nitrogen Gas Enriched Packing on Quality and Storage Life of Pearl Millet Based Fried Snack. *Journal of Biosystems Engineering*, 42(1), 62–68. <https://doi.org/10.5307/jbe.2017.42.1.062>
- Alibaba.com Automatic Dualdrums Potato chips/Snack flavoring seasoning machine Diakses dari https://m.alibaba.com/product/60439603287/Automatic-Dualdrums-Potato-chips-Snacks-flavoring.html?spm=a2706.7835515.0.0.c4bd505em1ac1T&__detailProductImg=//s.alicdn.com/@sc01/kf/H0035f88f6d294cbda8afbb34754554de5.jpg_220x220.jpg
- Alibaba.com. *Best quality low price lab twin screw extruder* Diakses dari http://m.alibaba.com/product/60283130171/Best-quality-low-price-lab-twin.html?spm=a2706.7835525.0.0.70d56271llmoSZ&__detailProductImg=//s.alicdn.com/@sc01/kf/HTB1GWhBjI8KJjSppq6xbyVXaB.jpg_220x220.jpg
- Alibaba.com *Factory Price Puff Food Crisp Chin Chips Snack French Fries Potato Packing Machine* Diakses dari https://m.alibaba.com/product/62200077940/Snack-Packing-Machine-French-Fries-Packing.html?s=p&__detailProductImg=https://s.alicdn.com/@sc01/kf/HTB1shZCXqL7gK0jSZFBq6xZZpXac.jpg_200x200.jpg
- Alibaba.com Mesin deteksi logam diakses dari <https://m.alibaba.com/product/60783116413/Metal-Detector-High-Detecting-Sensitivity-And.html?s=p>
- Alibaba.com *Puffed snack food oven snack food dryer corn flake oven* Diakses dari <https://m.alibaba.com/product/1600165647144/Mostly-popular-puffed-snack-food-oven.html?spm=a2706.themepagelp.0.0.38ad5d28WiZrM9>
- Agustina, L. (2018). Upaya Peningkatan Penerapan Sanitasi Pada Industri Pangan Skala Kecil. *J. Ziraa'ah*, 43(3), 246–254. Retrieved from <http://dx.doi.org/10.31602/zmip.v43i3.1474>
- Amanto, B. S., Atmaka, W., & Rachmawati, D. (2011). Prediksi umur simpan tepung jagung (*Zea mays L.*) instan di dalam kemasan plastik. *J. Teknologi Hasil Pertanian*, 4(2), 74–83. Diakses dari <https://jurnal.uns.ac.id/ilmupangan/article/download/13568/11312>
- Amin, M., & Subri, M. (2018). Pelatihan Pembuatan Makanan Ringan Ekstrudat Jagung Guna

Meningkatkan Pendapatan Masyarakat. *JPPM (Jurnal Pengabdian Dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 2(1), 43. Diakses dari <https://doi.org/10.30595/jppm.v2i1.1639>

- Atmiasri, & Rochman, S. (2011). Pendeteksi Logam Untuk Industri Makanan Berbasis PLC. *Jurnal Teknik UNIPA*, 9(1), 78–81. <https://doi.org/10.36456/waktu.v9i1.907>
- Azeredo, D.R.P., V. Alvarenga, A.S. Sant'Ana, dan A.U.O. Sabaa Srur. (2016). “An Overview of Microorganisms and Factors Contributing for The Microbial Stability of Carbonated Soft Drinks. *Food Research International*. Vol. 82, Hal. 136–144.” doi:10.1016/j.foodres.2016.01.024. Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996916300230>
- Badan Standar Nasional. (2015). Makanan Ringan Ekstrudat. *Sni*, 1–41. Diakses dari https://kupdf.net/download/30664sni-2886-2015-sni-makanan-ringan-ekstrudatunlocked_5af48cb8e2b6f5647fee8f98_pdf
- Berita jpnn news, 2021 Diakses dari <https://www.jpnn.com/news/meredam-anomali-harga-kementan-dorong-industri-pakan-ternak-serap-jagung-petani>
- Budianto, F., J. Halim, A.C. Sembiring. (2020). “Redesigning Furniture Production Floor Using Systematic Layout Planning and ALDEP Method to Minimize Material Handling Costs. *Prosiding dari 2020 3rd International Conference on Mechanical, Electronics, Computer, and Industrial Technology MECnIT*. Hal. 84–90.” Diakses dari <https://ieeexplore.ieee.org/abstract/document/9166613>
- Chandra, T. (2011). *Kelekatan Seasoning Pada Produk Kacang Oven Di Pt Tudung Putra-Putri Jaya Skripsi 2011 Study of the Effect of Fillers on Seasoning Adhesiveness*. Diakses dari <https://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/53070>
- Chikwendu, C. (2016). Plant Layouts' Analysis and Design. *International Journal of Advanced Engineering Technology E- Int J Adv Engg Tech*, 7(3), 201–206. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/315114542_PLANT_LAYOUTS'_ANALYSIS_AND_DESIGN
- Dharma, G. O., Lucitasari, D. R., & Khannan, M. S. A. (2018). Perancangan Ulang Headset Dan Penutup Mata Untuk Tidur Menggunakan Metode Nigel Cross. *Optimasi Sistem Industri*, 11(1), 65–77. Diakses dari <https://doi.org/10.31315/opsi.v11i1.2204>
- Dhobale, A. V, Mahale, A. M., Shirsat, M., & Chakote, V. (2018). Recent Advances in Pilot Plant Scale Up Techniques - A Review. *Indo American Journal of Pharmaceutical Research*, 8(4), 1060–1068. Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/326345116_RECENT_ADVANCES_IN_PILOT_PLANT_SCALE_UP_TECHNIQUES-A_Review

- Estiasih, T., dan K. Ahmadi. (2009). *Teknologi Pengolahan Pangan*. PT. Bumi Aksara. Jakarta.
- Fadhilah, A. (2013). Pemanfaat Citra Quickbird Untuk Evaluasi Kesesuaian Antara Lokasi Industri dengan Rencana Tata Ruang Wilayah Tegallega. Universitas Indonesia. Diakses dari http://repository.upi.edu/8289/7/s_geo_0705517_bibliography.pdf.
- Fatmawati, A., Rosyid, C. N., & Jauhari, W. A. (2011). Model Pemilihan Proses untuk Meminimalkan Biaya Manufaktur, Kerugian Kualitas, dan Keterlambatan Pengiriman. *Tejnik Industri*, 13, 109–115. Diakses dari <http://ejournal.umm.ac.id/index.php/industri/article/download/1174/1267>
- Firdaussi, K., & Kaltsum, U. (2016). Pengukuran Sifat Polarisasi berbagai Minyak Nabati menggunakan Lampu IR dan Laser HE-NE. *MIPA*, 39(2), 123–127. Retrieved from <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JM/article/view/9289>
- Gozali, L., L. Widodo, S.R. Nasution, N. Lim. (2020). “Planning the New Factory Layout of PT Hartekprima Listrindo using Systematic Layout Planning (SLP) Method. *IOP Conf. Series: Materials Science and Engineering*.” Diakses dari <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1757-899X/847/1/012001/meta>
- Hariyadi, P. (2016). Prinsip Ketiga Disain Saniter untuk Mesin dan Peralatan di Industri Pangan. In *Foodreview Indonesia* (Vol. 11, pp. 54–57). Diakses dari <http://phariyadi.staff.ipb.ac.id/files/2014/01/2014-1-PHA-Disain-Saniter-FRI2014.pdf>
- Hasnan, H.Z.N., Ab Aziz, N., Taip, FS. dan Zulkifli, N. (2019). “Spine Layout Design For Improving Food Hygiene and Reducing Travelled Distances in a Small-Scale Burger Patties Processing. *Food Research*. Hal. 1 – 10.” Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/330999575_Spine_layout_design_for_improving_food_hygiene_and_reducing_travelled_distances_in_a_small-scale_burger_patties_processing
- Hasting, T. (2011). The Hygienic Design of Food Processing Plant. Dalam Brennan, J.G., Grandison, A.S. (Eds), *Food Processing Handbook Second Edition*. New Jersey: John Wiley & Sons, Ltd. Diakses dari <https://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1002/9783527634361.ch17>
- Holah, J. (2011). Minimum Hygienic Design Requirements for Food Processing Factories. Dalam Holah, J., Lelieveld, H. (Eds), *Hygienic Design of Food Factories*. Cambridge: Woodhead Publishing. Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/B9781845695644500104>
- Kaltsum, & Firdaussi. (2016). Pengukuran Sifat Polarisasi berbagai Minyak Nabati Menggunakan Lampu IR dan Laser HE-NE. *Jurnal MIPA*, 39(2), 123–127. Diakses dari

<https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/JM/article/view/9289>

- Lelieveld, H.L.M., M.A. Mostert, J. Holah, B. White. (2000). *Hygiene in Food Processing*. Boca Raton: CRC Press LLC. Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/book/9780857094292/hygiene-in-food-processing>
- Lindriati, T., & Handayani, S. (2018). *Teknologi Ekstrusi dalam Pengolahan Pangan* (1st ed.). Diakses dari https://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/101629/F_TP_Buku_Triana_Lindriati_Teknologi_Ekstrusi_dalam_Pengolahan_Pangan.pdf?sequence=1&isAllowed=y
- Lisa Norisza Sjahwil, Nuri Andarwulan, dan P. H. (2014). Tren Flavor Produk Pangan di Indonesia, Malaysia, Filipina dan Thailand. *Jurnal Mutu Pangan*, 1(1), 9–18. Diakses dari <https://journal.ipb.ac.id/index.php/jmpi/article/download/19852/pdf>
- Marie, I.A. dan T.N. Chaiyadi. (2015). “Perancangan Tata Letak Pabrik dan Analisis Ekonomi Pada PT XYZ Extension. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*. Vol. 3 No. 1, Hal. 59–67.” Diakses dari <https://journal.untar.ac.id/index.php/industri/article/view/511>
- Marina AM, Che M & Amin I. 2009. Virgin coconut oil: emerging functional food oil. Elsevier 20: 481-487 Diakses dari <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224409002052>
- Mendis, E., & Rajapakse, N. (2009). GMP and HACCP. In *The Ceylon Chamber of Commerce*. Diakses dari https://www.researchgate.net/profile/Niranjan-Rajapakse/publication/311571232_GMP_AND_HACCP_HANDBOOK_FOR_SMALL_AND_MEDIUM_SCALE_FOOD_PROCESSING_ENTERPRISES/links/5b7943a24585151fd1fd019/GMP-AND-HACCP-HANDBOOK-FOR-SMALL-AND-MEDIUM-SCALE-FOOD-PROCESSING-ENTERPRISES.pdf?origin=publication_detail
- Mondelez. (2020). 2020 *Global Consumer Trends Study by: Table Of Contents*. In *Global*. Diakses dari : https://www.mondelezinternational.com/-/media/Mondelez/stateofsnacking/2020-Report/2020_MD LZ_stateofsnacking_report GLOBAL EN.pdf
- Muhammad Khosyi Misbahuddin , Julianus Hutabarat, Sony Hariyanto. (2019). Re Layout Gudang Produksi Pavingmenggunakan Algoritma Crafterdi Pt.Conbloc Indotama Surya Pasuruan. Malang. Diakses dari <https://ejournal.itn.ac.id/index.php/valtech/article/download/1493/1344>
- Nasir, S. Q., & Harijono, H. (2018). Pengembangan Snack Ekstrusi Berbasis Jagung, Kecambah Kacang Tunggak Dan Kecambah Kacang Kecapir Dengan Linear Programming. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(2), 74–85. Diakses dari <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.02.8>

- Nurhadi, R. (2009). *Sanitasi Industri*. 1–63. Diakses dari <https://digilib.uns.ac.id/dokumen/download/10283/MjMzMzk=/Laporan-magang-di-PT-Dua-Kelinci-Pati-Jawa-Tengah-sanitasi-industri-abstrak.pdf>
- Nursaripah, S. A., Ruminta, & Wahyudin, A. (2016). Pertumbuhan dan hasil tanaman jagung (*Zea mays L.*) toleran herbisida akibat pemberian berbagai dosis herbisida kalium glifosat. *Jurnal Kultivasi*, 15(2), 86–91. Retrieved from <https://jurnal.unpad.ac.id/kultivasi/article/download/11867/5581>
- Oktavia, D. A. (2007). Kajian Sni 01-2886-2000 Makanan Ringan Ekstrudat. *Jurnal Standardisasi*, 9(1), 1–9. Diakses dari <https://doi.org/10.31153/js.v9i1.8>
- Pradipta, R., Puji, K., & Guritno, B. (2014). Pengaruh Umur Panen dan Pemberian Berbagai Dosis Pupuk Kalium Terhadap Pertumbuhan dan Kualitas Jagung Manis (*Zea mays saccharata* Sturt). *Jurnal Produksi Tanaman*, 2(7). Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/128603-ID-none.pdf>
- Prasetyo, H., & Sutopo, W. (2018). Industri 4.0: Telaah Klasifikasi Aspek Dan Arah Perkembangan Riset. *Jurnal Teknik Industri*, 13(1), 17. Diakses dari <https://doi.org/10.14710/jati.13.1.17-26>
- Prihatmingtyas, B. (2016). *Pengembangan Industri Kecil Makanan Dan Berbasis Ke rakyatan*. (2007), 735–742. Diakses dari <http://repository.ut.ac.id/8029/1/FISIP201601-44.pdf>
- Purnomo, B. H., Rusdianto, A. S., & Hamdani, M. (2013). Desain tata letak fasilitas produksi pada pengolahan ribbed smoked sheet (RSS) di Gunung Pasang Panti Kabupaten Jember. *Jurnal Agroteknologi*, 7(2), 167–177.
- Purnomo, H., 2004. *Perencanaan dan Perancangan Fasilitas*. Cetakan Pertama. Yogyakarta:
- Ramasubramanian, P., Raj, C. S., Sherly, D., Subramanian, L., & Solairaj, P. (2015). World Journal of Pharmaceutical Research. *Journal of Pharmaceutical Research*, 3(8), 925–931. Diakses dari <https://www.wjpps.com/issue/2014/VOLUME%203,%20SEPTEMBER%20%20ISSUE%209>
- Rejeki, Sri. 2015. *Sanitasi, Hygiene, dan K3 (Kesehatan & Keselamatan Kerja)*. Rekayasa Sains: Bandung. Diakses dari http://library.poltekapp.ac.id/index.php?p=show_detail&id=2619&keywords=
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & Kiyat, W. El. (2018). Penerapan Keamanan dan Sanitasi Pangan Pada Produksi Minuman Sehat Kacang-Kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. *Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 167–168. Diakses dari <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/9283>

- Rich, J. J., & Rosentrater, K. A. (2016). *Properties of Extrusion Processed Corn and Corn Coproducts*. *Journal of Food Research*, 5(6), 21. <https://doi.org/10.5539/jfr.v5n6p21>
Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/309140141_Properties_of_Extrusion_Processed_Corn_and_Corn_Coproducts/fulltext/5b58ba7fa6fdccf0b2f488e4/Properties-of-Extrusion-Processed-Corn-and-Corn-Coproducts.pdf
- Rhodes, C., Burhan, & Purwandari, U. (2013). Analisis Kelayakan Teknis dan Finansial pada Pendirian Usaha Pembuatan Tortilla Chips di Kabupaten Bangkalan. In *Acta Universitatis Agriculturae et Silviculturae Mendelianae Brunensis* (Vol. 53). Retrieved from <http://publications.lib.chalmers.se/records/fulltext/245180/245180.pdf%0Ahttps://hdl.handle.net/20.500.12380/245180%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.jsames.2011.03.003%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.gr.2017.08.001%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.precamres.2014.12>
- Saeleaw, M., Dürschmid, K., & Schleining, G. (2012). The effect of extrusion conditions on mechanical- sound and sensory evaluation of rye expanded snack. *Journal of Food Engineering*, 110, 532–540. Diakses dari <https://linkinghub.elsevier.com/retrieve/pii/S0260877412000131>
- Sahroni. 2003. Perencanaan Ulang Tata Letak Fasilitas Produksi dengan metode Algoritma Craft. *Jurnal*, Vol 4 (1) <https://ejournal.umm.ac.id/index.php/industri/article/download/214/228>
- Salahudin, F., & Syamsixman. (2010). Pengaruh Bahan pengisi Terhadap Muti Snack Food Ekstrudat dari Padatan Kedelai Industri Tahu. *Biopropal Industri*, 1(2), 18–23. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/58122-ID-none.pdf>
- Santosa, B. A. S., Sudaryono, & Widowati, S. (2006). Karakteristik Ekstrudat Beberapa Varietas Jagung Dengan Penambahan Akuades. *Jurnal Pascapanen*, 3(2), 96–107. Diakses dari <https://www.neliti.com/id/publications/277141/karakteristik-ekstrudat-beberapa-varietas-jagung-dengan-penambahan-akuades>
- Shadiq, R. K. (2010). *Karakterisasi Sifat Fisikokimia produk ekstrusi berbasis jewawut*. 7. Diakses dari <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/47473>
- Sharma, A.K. dan B.K. Kumbhar. n.d.. *Food Processing Plant Design & Layout*. (n.d.). Pantnagar: Govind Ballabh Pant University of Agriculture and Technology. Diakses dari <https://agrimoon.com/food-processing-plant-design-layout-pdf-book/>
- Shaviklo, G. R., Thorkelsson, G., Rafipour, F., & Sigurgisladdottir, S. (2011). Quality and storage stability of extruded puffed corn-fish snacks during 6-month storage at ambient temperature. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 91(5), 886–893. Diakses dari <https://doi.org/10.1002/jsfa.4261>

- Sibarani, M., Allan, M. P., & Santika, P. M. (2018). Perancangan unit Extruder Pada Mesin Extrusion Laminasi Fleksible Packaging. *Jurnal Teknik Mesin ITI*, 2(2), 42–45. <https://doi.org/10.31543/jtm.v2i2.155>
- Sofyan, D. K., & Syarifuddin, S. (2015). Perancangan Ulang Tata Letak Fasilitas dengan Menggunakan Metode Konvensional Berbasis 5s (Seiri, Seiton, Seiso, Seiketsu dan Shitsuke). *Teknovasi*, 2(2), 27–41. Diakses pada <https://core.ac.uk/download/pdf/235004093.pdf>
- Suarni, & Yasin, M. (2015). Jagung sebagai Sumber Pangan Fungsional. In *Iptek Tanaman Pangan* (Vol. 6, pp. 41–56). Diakses dari <http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/ippan/article/view/2595>
- Subri, M., & Amin, M. (2017). Iptek Bagi Masyarakat Produsen Makanan Ekstrudat Jagung di Dukuh Plosokerep Ds. Prawoto Kec. Sukolio Kab. Pati. 6(ISSN 2407-9189), 209–216. Diakses dari <https://journal.unimma.ac.id/index.php/urecol/article/download/1039/706/>
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kenacana, P. K. D. (2017). Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif Dan Efisien. *Udayana University Press*, 1–178. Diakses dari https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/Obf4eea8bc820ac73885fd9b6d954532.pdf
- Sucipto CD. 2015. Keamanan Pangan untuk Kesehatan Manusia. Yogyakarta: Gosyen Publishing.
- Sukania, I. W., Ariyanti, S., & Nathaniel. (2016). Usulan Perbaikan Tata Letak Pabrik dan Material Handling pada PT. XYZ. *Ilmiah Teknik Insudtri*, 4(3), 141–148. Diakses dari <https://journal.untar.ac.id/index.php/industri/article/view/1542>
- Sumiati, Tuti. 2013. Sanitasi, Hygiene dan Keselamatan Kerja Bidang Makanan 1, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. Jakarta. <http://belajar.ditpsmk.net/wp-content/uploads/2014/09/SANITASI-HYGIENE-K3-BIDANG-MAKANAN-1.pdf>
- Surono, I., S., A. Sudiby, P., Waspodo.2018. Pengantar Keamanan Pangan Untuk Industri Pangan. Yogyakarta: Deepublish. <https://books.google.co.id/books?id=XD5IDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=buku+ilmu++dan+teknologi+pangan+kuliah&hl=id&sa=X&ved=2ahUKEwIU0-untZnrAhU3ILcAHenJC5M4HhDoATAEegQIAxAC#v=onepage&q&f=false>
- Surtinah, S. (2008). Waktu Panen yang Tepat Menentukan Kandungan Gula Biji Jagung Manis (*Zea mays saccharata*). *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 4(2), 1-7. <https://doi.org/10.31849/jip.v4i2.1344> Diakses dari

<https://journal.unilak.ac.id/index.php/jip/index>

- Suryanti, Haryati, S., Noerkhaerin, A., & Heryana, R. (2018). Karakteristik Makanan Ringan EKstrudat dari Kepala Udang Vannamei (*Litopenaeus vannamei*). *Kelautan Dan Perikanan*, 13(1), 61–70. Diakses dari <https://www.bbp4b.litbang.kkp.go.id/jurnal-jpbkp/index.php/jpbkp/article/view/500>
- Susan Arntfield, H. M. (2015). *Extrusion Processing and Evaluation of an Expanded, Puffed Pea Snack Product*. *Journal of Nutrition & Food Sciences*, 05(04), 4–9. Diakses dari <https://doi.org/10.4172/2155-9600.1000378>
- Susanti, S., Arifan, F., Murni, M., & Silviana, A. (2020). Karakteristik Kimia dan Mikrobiologi Makanan Ringan Khas Pemalang Ogel-ogel. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 9(2), 44–49. <https://doi.org/10.17728/jatp.3296>
- Shewale, P.P., M.S. Shete, S.M. Sane. (2020). “Improvement in Plant Layout Using Systematic Layout Planning (SLP) For Increased Productivity. *International Journal of Advanced Engineering Research and Studies*. Vol. 1 No. III. Hal. 259–261.” Diakses dari <https://www.technicaljournalonline.com/ijaers/VOL%20I/IJAERS%20VOL%20I%20ISSUE%20III%20APRIL%20JUNE%202012/174.pdf>
- Tony Handoko, B. H. B. (2006). *Desain Dan Uji Hasil Twin Screw Ektruder Untuk Pembuatan Powder Coating* .Diakses dari <http://repository.unpar.ac.id/handle/123456789/6659>
- Utami, D., & Widyaningsih, T. D. (2015). Pengembangan Snack Ekstrudat Berbasis Ubi Jalar Oranye Tersubstitusi Tempe Kacang Tunggak sebagai Sumber Protein. *Pangan Dan Agroindustri*, 3(2), 620–630. Diakses dari <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/download/183/189>
- Van Donk, D.P. dan G. Galman (2004). “Food Safety and Hygiene: Systematic Layout Planning of Food Processes. *Chemical Engineering Research and Design*. Vol. 82 No. A11, Hal. 1485 – 149.” Diakses dari https://www.researchgate.net/publication/257095789_Food_Safety_and_Hygiene_Systematic_Layout_Planning_of_Food_Processes/link/5977646aaca27203ecbdd914/download
- Whalley, A. (2016). *Understand Pilot-Plant Design Specifications: Process Design and Development*. Amerika Serikat: AIChE. Diakses dari www.aiche.org/cep
- Whelan, T., & Dunning, D. (1988). *The Dynisco Extrusion Processors Handbook*. Diakses dari https://scholar.google.dk/scholar?hl=en&q=The+Dynisco+Extrusion+Processors+Handbook&btnG=&as_sdt=1%2C5&as_sdt=#0
- Widjaya, P. E., & Sugiarti, Y. (2013). Penerapan Risk Management Untuk Meningkatkan Non-

Financial Firm Performance Di Perusahaan Murni Jaya. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2(1), 1–18. Diakses dari <https://media.neliti.com/media/publications/185290-ID-none.pdf>

Wignjosoebroto, S. (2009). *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.

Yeny Pusvyta, R. A. (2014). Perancangan Alat Pemindah Masakan Yang Aman : Kajian Material. *Teknika*, 17. Diakses dari <http://www.teknika-ftiba.info/teknika/index.php/1234/article/view/3>

