



## **Implementasi Sistem HieGINE pada Perusahaan Keripik Singkong di PT. Kreasi Lutvi**

**Siti Halijah<sup>1</sup>, Masrul Zuhri Sibuea<sup>2</sup>, Annisa wirdayani<sup>3</sup>, Rizki Khairunnisa<sup>4</sup>, Kadillah Suherry<sup>5</sup>, Putri Dwita Aprilia<sup>6</sup>, Layla Hanum BB<sup>7</sup>, Nurma Aini Harahap<sup>8</sup>, Alifia Octaviani Aritonang<sup>9</sup>, Nazlia Qadry<sup>10</sup>, Assyfa Salsabiella Br Tarigan<sup>11</sup>, Putri Adisti<sup>12</sup>**  
Universitas Islam Negeri Sumatera Utara<sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12</sup>  
e-mail : sitih5538@gmail.com

### **Abstract**

*PT. Kreasi Lutvi, a well-known cassava chip company, realizes the importance of implementing a strict hygienic system to ensure the cleanliness and safety of their products. The aim of this research is to analyze and assess the implementation of a hygienic system at PT. Lutvi's creations in the production of cassava chips. This study aims to assess the cleanliness of production facilities, the effectiveness of equipment sanitation practices, facilitating cross hazard, as well as the level of knowledge, awareness and adherence of employees to hygienic practices. This study also aims to assess company compliance with industrial food hygiene regulations. This research method uses a qualitative approach with interviews, observations, and field notes. The research respondents consisted of 5 employees of PT. Lutvi's creations representing different parts of the production. The results of the study discuss several aspects of implementing a hygienic system at PT. Lutvi's creations, including facility cleanliness, equipment sanitation, and employee hygiene practices. Suggestions are given to improve the hygienic system and ensure the cleanliness and safety of cassava chip products..*

**Keywords:** Hygienic System, Cleanliness, Food Safety.

### **Abstrak**

PT. Kreasi Lutvi adalah perusahaan kripik singkong terkenal, menyadari pentingnya implementasi sistem higienis yang ketat untuk memastikan kebersihan dan keamanan produk mereka. Tujuan penelitian ini adalah menganalisis dan mengevaluasi implementasi sistem higienis di PT. Kreasi Lutvi dalam produksi kripik singkong. Penelitian ini bertujuan untuk menilai kebersihan fasilitas produksi, efektivitas praktik sanitasi peralatan, identifikasi risiko kontaminasi silang, serta tingkat pengetahuan, kesadaran, dan kepatuhan karyawan terhadap praktik higienis. Penelitian ini juga bertujuan untuk memeriksa kepatuhan perusahaan terhadap peraturan kebersihan industri pangan. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode wawancara, observasi, dan catatan lapangan. Responden penelitian terdiri dari 5 orang karyawan PT. Kreasi Lutvi yang mewakili berbagai bagian produksi. Hasil penelitian membahas beberapa aspek penerapan sistem higienis di PT. Kreasi Lutvi, termasuk kebersihan fasilitas, sanitasi peralatan, dan praktik higienis karyawan. Saran-saran diberikan untuk meningkatkan sistem higienis dan memastikan kebersihan dan keamanan produk kripik singkong..

**Kata Kunci:** Sistem Higienis, Kebersihan, Keamanan Pangan.

## **PENDAHULUAN**

Pada era globalisasi dan persaingan bisnis yang semakin ketat, penting bagi perusahaan makanan dan minuman untuk menjaga standar kebersihan dan keamanan produk mereka. Dalam konteks ini, Undang-Undang No. 36 Tahun 2009 tentang Kesehatan memainkan peran penting dalam mengatur dan mengawasi aspek-aspek kesehatan terkait dengan industri makanan dan minuman di Indonesia. Pasal 1 Ayat 1 dari Undang-Undang tersebut mungkin memberikan definisi tentang apa yang dimaksud dengan kesehatan dalam konteks hukum, sedangkan Pasal 1 Ayat 3 dapat memberikan penjelasan lebih lanjut mengenai kewajiban perusahaan dalam menjaga kebersihan dan keamanan produk mereka. Melalui ketentuan-ketentuan ini, undang-undang bertujuan untuk melindungi kesehatan masyarakat, memastikan bahwa produk makanan dan minuman yang beredar aman dikonsumsi, serta mempromosikan praktik bisnis yang bertanggung jawab dan berkelanjutan.

Perusahaan makanan dan minuman harus memahami dan mematuhi persyaratan yang ditetapkan dalam Undang-Undang No. 36 Tahun 2009. Hal ini meliputi implementasi standar kebersihan sanitasi yang ketat dalam proses produksi, pengolahan, penyimpanan, dan distribusi produk mereka. Selain itu, perusahaan juga perlu memastikan bahwa bahan baku yang digunakan aman, berkualitas, dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Dengan mematuhi undang-undang ini, perusahaan makanan dan minuman dapat membangun reputasi yang baik, memperoleh kepercayaan konsumen, dan memastikan kontribusi mereka terhadap kesehatan dan keselamatan masyarakat.

Salah satu langkah penting dalam mencapai hal ini adalah dengan implementasi sistem higienis yang ketat di seluruh proses produksi. Hal ini juga berlaku untuk PT. Kreasi Lutvi, sebuah perusahaan yang bergerak di bidang produksi kripik singkong yang terkenal.

Zaman sekarang ini kekhawatiran terhadap kualitas dan kebersihan produk semakin meningkat di kalangan konsumen. Mereka mengharapkan produk yang aman dikonsumsi dan diproduksi dengan standar kebersihan yang tinggi. PT. Kreasi Lutvi menyadari pentingnya menjaga kualitas dan kebersihan produk mereka, karena ini tidak hanya mempengaruhi citra perusahaan, tetapi juga dapat berdampak pada kesehatan konsumen dan, pada akhirnya, keberlangsungan bisnis mereka. Dalam konteks ini, implementasi sistem higienis di PT. Kreasi Lutvi menjadi krusial. Sistem higienis ini mencakup seluruh aspek produksi, mulai dari pengadaan bahan baku hingga proses pengolahan, penyimpanan, dan distribusi produk akhir. Tujuan utama dari sistem ini adalah untuk mencegah kontaminasi dan penyebaran penyakit melalui makanan serta memastikan keamanan dan kebersihan produk yang dihasilkan.

Langkah-langkah konkret yang diambil oleh PT. Kreasi Lutvi dalam implementasi sistem higienis mencakup, namun tidak terbatas pada,

penggunaan bahan baku yang berkualitas, pembersihan dan sanitasi rutin di area produksi, pemantauan dan pengendalian kebersihan karyawan, serta pelatihan karyawan terkait prinsip-prinsip kebersihan dan praktik yang baik dalam proses produksi. Selain itu, PT. Kreasi Lutvi juga implementasi standar internasional seperti Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) untuk mengidentifikasi dan mengendalikan risiko yang terkait dengan keamanan pangan. Hal ini bertujuan untuk memastikan bahwa setiap langkah produksi dijalankan dengan ketat dan sesuai dengan pedoman yang ditetapkan. Melalui implementasi sistem higienis yang komprehensif, PT. Kreasi Lutvi berkomitmen untuk menghasilkan produk kripik singkong berkualitas tinggi dan aman bagi konsumen.

Perusahaan ini menyadari bahwa kepercayaan konsumen adalah kunci utama dalam mempertahankan posisi mereka di pasar yang kompetitif. Dalam laporan ini, kita akan membahas lebih detail tentang implementasi sistem higienis di PT. Kreasi Lutvi, termasuk langkah-langkah yang telah diambil, tantangan yang dihadapi, dan manfaat yang dihasilkan dari implementasi sistem ini. Selain itu, juga akan dibahas upaya perusahaan dalam memastikan pemeliharaan dan peningkatan terus-menerus dari sistem higienis mereka untuk menjaga reputasi dan kepercayaan konsumen. Penekanan pada kebersihan dan keamanan pangan adalah suatu keharusan bagi perusahaan makanan dan minuman saat ini. Oleh karena itu, PT. Kreasi Lutvi berkomitmen untuk menjadi pemimpin industri dalam hal implementasi sistem higienis yang unggul. Dengan melakukannya, perusahaan ini tidak hanya dapat memenuhi tuntutan konsumen modern, tetapi juga membangun fondasi yang kuat untuk pertumbuhan dan keberhasilan jangka panjang.

Dalam konteks PT. Kreasi Lutvi sebagai perusahaan pembuat kripik singkong, implementasi sistem higienis yang efektif sangat penting untuk memastikan keamanan dan kualitas produk yang dihasilkan. Namun, tantangan muncul terkait dengan bagaimana PT. Kreasi Lutvi memenuhi standar kebersihan dan sanitasi dalam proses produksi kripik singkongnya. Masalah yang perlu dipecahkan meliputi identifikasi risiko kontaminasi, pemastian sanitasi fasilitas produksi dan peralatan, serta pemahaman dan kepatuhan karyawan terhadap praktik higienis. Selain itu, juga penting untuk mengevaluasi sejauh mana PT. Kreasi Lutvi mematuhi peraturan dan regulasi kebersihan industri pangan yang berlaku. Dengan demikian, rumusan masalahnya adalah bagaimana PT. Kreasi Lutvi dapat meningkatkan implementasi sistem higienis secara menyeluruh dalam proses produksi kripik singkong, termasuk aspek-aspek seperti sanitasi fasilitas, kebersihan peralatan, perlindungan terhadap kontaminasi silang, dan kepatuhan terhadap regulasi kebersihan industri pangan yang berlaku dan bagaimana PT. Kreasi Lutvi berperan penting dalam meningkatkan kesadaran dan kepatuhan karyawan terhadap praktik higienis dalam produksi kripik singkong. Mereka tidak hanya fokus pada aspek tersebut, tetapi juga menjaga

kebersihan dan keamanan produk yang dihasilkan, serta memberikan perhatian yang tak terelupakan terhadap kesejahteraan karyawannya.

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis dan mengevaluasi implementasi sistem higienis di PT. Kreasi Lutvi dalam produksi kripik singkong dengan tujuan utama meningkatkan kebersihan dan keamanan produk. Penelitian ini bertujuan untuk menilai kondisi kebersihan fasilitas produksi, mengevaluasi efektivitas praktik sanitasi peralatan, mengidentifikasi potensi risiko kontaminasi silang, serta memahami tingkat pengetahuan, kesadaran, dan kepatuhan karyawan terhadap praktik higienis yang diterapkan. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk memeriksa kepatuhan PT. Kreasi Lutvi terhadap peraturan dan regulasi kebersihan industri pangan yang berlaku. Dengan demikian, tujuan penelitian ini adalah memberikan rekomendasi yang konkret dan dapat diimplementasikan bagi PT. Kreasi Lutvi guna meningkatkan implementasi sistem higienis, memastikan kebersihan dan keamanan produk kripik singkong, serta mencapai standar kebersihan industri pangan yang diharapkan.

Penelitian harapannya bisa memberikan manfaat yang signifikan bagi PT. Kreasi Lutvi dalam implementasi sistem higienis dalam produksi kripik singkong. Pertama, penelitian ini akan memberikan pemahaman mendalam tentang kondisi kebersihan fasilitas produksi, sanitasi peralatan, dan praktik higienis yang diterapkan. Hal ini akan membantu PT. Kreasi Lutvi dalam mengidentifikasi dan mengatasi potensi risiko kontaminasi, memastikan kebersihan yang optimal dalam proses produksi, dan menjaga keamanan produk. Kedua, penelitian ini akan memeriksa tingkat kesadaran dan kepatuhan karyawan terhadap praktik higienis, yang akan membantu perusahaan dalam menyusun program pelatihan dan pemahaman yang tepat guna meningkatkan kesadaran dan kepatuhan karyawan terhadap praktik kebersihan. Selain itu, penelitian ini akan memberikan rekomendasi konkret yang dapat diimplementasikan untuk meningkatkan sistem higienis secara keseluruhan, termasuk pemenuhan peraturan dan regulasi kebersihan industri pangan yang berlaku. Dengan demikian, hasil penelitian ini akan membantu PT. Kreasi Lutvi untuk mengoptimalkan produksi kripik singkong yang aman, berkualitas, dan sesuai dengan standar kebersihan industri pangan yang ditetapkan.

### **Konsep Dasar Sistem Higiene**

Implementasi sistem higiene merujuk pada serangkaian praktik dan langkah-langkah yang dilakukan untuk menjaga kebersihan dan mencegah kontaminasi dalam lingkungan kerja. Dalam industri makanan, sistem higiene melibatkan praktik sanitasi yang bertujuan untuk melindungi konsumen dari risiko penyakit yang disebabkan oleh kontaminasi mikroba atau bahan kimia berbahaya dalam produk makanan.

### **Pentingnya Sistem Higiene dalam Industri Makanan**

Implementasi sistem higiene yang baik dalam industri makanan memiliki beberapa manfaat penting. Pertama, implementasi sistem higiene yang efektif dapat membantu mencegah terjadinya penyakit yang disebabkan oleh mikroba patogen dalam produk makanan. Hal ini penting untuk menjaga kepercayaan konsumen terhadap produk dan merek perusahaan. Kedua, implementasi sistem higiene yang baik juga membantu menjaga kualitas dan daya simpan produk makanan. Ketiga, implementasi sistem higiene yang baik sesuai dengan peraturan dan standar sanitasi yang berlaku, sehingga perusahaan tidak melanggar ketentuan perundang-undangan dan menghadapi sanksi hukum.

### **Upaya Peningkatan Sistem Higiene di PT. Kreasi Lutvi**

PT. Kreasi Lutvi dapat melakukan beberapa upaya untuk meningkatkan sistem higiene mereka dalam produksi keripik singkong. Berikut adalah beberapa langkah yang dapat diambil:

1. **Pemantauan Kebersihan dan Sanitasi:** Perusahaan dapat memastikan bahwa area produksi, peralatan, dan perangkat lainnya tetap bersih dan terjaga kebersihannya. Pemantauan kebersihan dapat dilakukan secara teratur dan dilakukan oleh tim yang ditunjuk.
2. **Pelatihan dan Kesadaran Karyawan:** PT. Kreasi Lutvi dapat menyediakan pelatihan kepada karyawan mengenai praktik higiene yang baik, termasuk kebiasaan cuci tangan yang benar, penggunaan alat pelindung diri (APD), dan kebersihan pribadi. Kesadaran karyawan terhadap pentingnya sistem higiene akan membantu menerapkan praktik-praktik tersebut dalam pekerjaan sehari-hari.
3. **Pengendalian Hama:** Perusahaan harus memiliki program pengendalian hama yang efektif untuk mencegah infestasi serangga atau hewan lain yang dapat menyebabkan kontaminasi pada produk makanan. Penggunaan pestisida yang aman dan pengawasan terhadap sanitasi lingkungan merupakan bagian penting dari pengendalian hama yang baik.
4. **Pengujian dan Pemantauan Produk:** PT. Kreasi Lutvi dapat melakukan pengujian dan pemantauan terhadap produk keripik singkong mereka secara rutin. Ini termasuk pengujian mikrobiologis untuk memastikan bahwa produk bebas dari kontaminasi mikroba patogen dan pemantauan kualitas produk secara keseluruhan.
5. **Pemeliharaan dan Perawatan Peralatan:** Peralatan produksi harus dipelihara dengan baik dan diperiksa secara teratur untuk memastikan kebersihannya. Perusahaan harus memiliki jadwal pemeliharaan yang teratur dan melakukan perbaikan jika ditemukan kerusakan atau keausan pada peralatan.

### **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif. Adapun metode yang digunakan yaitu metode wawancara, observasi dan catatan lapangan. Populasi

penelitian ini merupakan pekerja di PT. Kreasi Lutvi. Sampelnya sebanyak 5 orang. Adapun 5 responden tersebut sebagai berikut.

1. Ibu Sunarti berusia 43 tahun sebagai pembuat bumbu.
2. Ibu Nara berusia 55 tahun sebagai pengupas.
3. Ibu Elmi berusia 45 tahun sebagai pembuatan sambal balado basah.
4. Ica berusia 24 tahun sebagai klip pembungkus.
5. Ibu Mariani 49 tahun sebagai sortir kerupuk singkong.

Instrumen pengumpulan data yaitu wawancara antara peneliti dengan pekerja, observasi langsung dengan mengamati perilaku atau kegiatan pekerja, dan dokumentasi di PT. Kreasi Lutvi. Kemudian data yang dihasilkan diubah menjadi kalimat sehingga dapat digunakan menjadi data sebagai kebutuhan penelitian.

## **PEMBAHASAN**

Berdasarkan data yang diberikan mengenai beberapa bagian dalam PT. Kreasi Lutvi, terdapat beberapa informasi yang relevan untuk menganalisis implementasi sistem higienis dalam proses produksi kripik singkong. Berikut adalah hasil dan pembahasan terkait masing-masing bagian:

### **Pengupasan (Ibu Nara)**

Ibu Nara adalah seorang pekerja dengan pengalaman kerja selama 20 tahun di PT. Kreasi Lutvi. Proses pengupasan singkong dilakukan dengan mencuci singkong. Kebersihan perusahaan tidak pernah mengalami masalah sebelumnya. Saran kebersihan yang dilakukan adalah sering melakukan program 5S dari kecamatan. Tidak disebutkan mengenai sertifikat kebersihan. Sampah hasil pengupasan singkong diberikan ke pakan ternak dan diolah kembali dengan digiling dan dijemur. Waktu kerja Ibu Nara tergantung pada sistem borongan. Jumlah karyawan sekitar 70 orang. Alat yang digunakan, seperti pisau, diganti jika sudah rusak. Ibu Nara menggunakan sarung tangan saat bekerja. Berdasarkan informasi yang diberikan, proses pengupasan singkong dilakukan dengan mencuci singkong. Langkah ini merupakan tindakan yang baik untuk membersihkan singkong sebelum diproses lebih lanjut. Penggunaan sarung tangan oleh Ibu Nara juga merupakan langkah yang penting untuk menjaga kebersihan dan keamanan produk. Namun, belum disebutkan secara jelas mengenai langkah-langkah sanitasi fasilitas produksi dan peralatan yang dilakukan oleh PT. Kreasi Lutvi. Selain itu, penting untuk memastikan bahwa karyawan mendapatkan pelatihan dan pemahaman yang cukup mengenai praktik higienis dalam proses produksi kripik singkong.

### **Perbumbuan (Ibu Sunarti)**

Ibu Sunarti adalah pekerja di bagian perbumbuan dengan umur 43 tahun. Bumbu yang digunakan terdiri dari bawang putih dan garam. Setelah bawang dikupas, bawang dicuci, ditumbuk, dan langsung dimasak. Setelah itu, bumbu

disaring. Setiap kali habis pakai, kuali dicuci. Ibu Sunarti bekerja dari pukul 8 pagi hingga 5 sore, dengan memasak sebanyak 3 kali dalam satu hari. Dalam satu kuali digunakan 1 kg bawang dan 15 kg garam. Alat yang digunakan antara lain lumpang, pisau, dan kuali. Ibu Sunarti bertanggung jawab pada bagian pembuatan bumbu. Tidak disebutkan mengenai kebersihan fasilitas secara keseluruhan. Proses perbumbuan yang dilakukan oleh Ibu Sunarti terlihat cukup baik dengan langkah-langkah yang dilakukan dalam membuat bumbu. Namun, perlu dipastikan bahwa kebersihan fasilitas produksi secara keseluruhan juga dijaga dengan baik untuk mencegah risiko kontaminasi silang.

### **Pembuatan Sambal Balado Basah (Ibu Elmi)**

Ibu Elmi memiliki pengalaman kerja selama 23 tahun di PT. Kreasi Lutvi. Proses pembuatan sambal balado basah dilakukan dengan mencuci sambal 3 kali dan kemudian digiling. Ruangan dibersihkan setiap hari sebelum dan setelah bekerja. Pekerja diberikan pengetahuan mengenai kebersihan oleh bos, tetapi tidak disebutkan secara rinci mengenai edukasi yang diberikan. Pabrik dibersihkan sebelum dan setelah bekerja. Proses pembuatan sambal balado basah oleh Ibu Elmi sudah melibatkan langkah-langkah sanitasi yang baik, seperti mencuci bahan dan membersihkan ruangan. Namun, perlu dijelaskan lebih lanjut mengenai pemenuhan peraturan dan regulasi kebersihan industri pangan yang berlaku.

### **Bagian Klip Bungkus (Ica)**

Ica, berumur 24 tahun, bekerja di bagian klip bungkus. Alat yang digunakan antara lain impulse sealer dan timbangan. Jam kerja tergantung pada sistem borongan. Terdapat 2 orang anggota dalam tim ini. Kebersihan dijaga dengan steril. Bagian klip bungkus yang dijaga kebersihannya secara steril merupakan langkah yang baik. Namun, perlu juga dipastikan bahwa sanitasi peralatan dan area kerja lainnya tetap terjaga dengan baik.

### **Sortir (Ibu Mariani)**

Ibu Mariani berumur 49 tahun dan memiliki pengalaman kerja selama 15 tahun di PT. Kreasi Lutvi. Terdapat 15 orang pekerja di bagian sortir. Kebersihan sudah terjamin dan perusahaan sudah tersertifikasi. Pekerja menggunakan sarung tangan dan penutup kepala. Bagian sortir di PT. Kreasi Lutvi sudah menjaga kebersihan dengan baik, terbukti dengan adanya sertifikasi dan penggunaan sarung tangan serta penutup kepala oleh pekerja. Hal ini membantu mencegah kontaminasi pada produk akhir.

## **KESIMPULAN**

Berdasarkan informasi yang diberikan, PT. Kreasi Lutvi perlu memperhatikan beberapa aspek dalam implementasi sistem higienis dalam proses produksi kripik singkong. Langkah-langkah sanitasi fasilitas produksi, peralatan, dan praktik higienis oleh karyawan harus ditingkatkan untuk memastikan

kebersihan dan keamanan produk yang dihasilkan. Penting juga untuk mematuhi peraturan dan regulasi kebersihan industri pangan yang berlaku. Dengan menerapkan langkah-langkah yang tepat dan meningkatkan kesadaran karyawan, PT. Kreasi Lutvi dapat meningkatkan kualitas produk dan memenuhi standar kebersihan industri pangan yang diharapkan. Saran-saran yang dapat diberikan berdasarkan hasil dan pembahasan yang disajikan adalah sebagai berikut:

1. Implementasi program sanitasi yang komprehensif: PT. Kreasi Lutvi perlu mengembangkan program sanitasi yang mencakup langkah-langkah sanitasi fasilitas produksi dan peralatan yang terlibat dalam proses produksi kripik singkong. Hal ini termasuk rutin membersihkan area kerja, menggunakan bahan pembersih yang sesuai, dan memastikan kebersihan alat-alat produksi seperti pisau dan kual.ii.
2. Memberikan pelatihan dan edukasi tentang higienis: Penting bagi PT. Kreasi Lutvi untuk menyediakan pelatihan dan edukasi yang cukup kepada seluruh karyawan terkait praktik higienis dalam proses produksi. Ini meliputi pentingnya mencuci bahan baku, menjaga kebersihan diri, menggunakan perlindungan pribadi seperti sarung tangan, dan memahami pentingnya sanitasi secara keseluruhan.
3. Memperkuat pemantauan kualitas: PT. Kreasi Lutvi dapat meningkatkan sistem pemantauan kualitas produk dengan melakukan pengujian dan pemeriksaan rutin untuk memastikan produk yang dihasilkan memenuhi standar kebersihan dan keamanan yang ditetapkan. Pemantauan ini dapat mencakup pengujian mikrobiologis, pengawasan kualitas bahan baku, dan pengecekan visual produk.
4. Sertifikasi kebersihan industri pangan: Selain memperbaiki kebersihan fasilitas dan praktik produksi, PT. Kreasi Lutvi juga dapat mempertimbangkan untuk mendapatkan sertifikasi kebersihan industri pangan yang diakui. Sertifikasi ini dapat memberikan kepercayaan kepada konsumen dan membantu memperluas pangsa pasar perusahaan.
5. Meningkatkan kesadaran karyawan: Seluruh karyawan perlu diingatkan secara teratur tentang pentingnya kebersihan dan keamanan dalam proses produksi. PT. Kreasi Lutvi dapat mengadakan pertemuan rutin atau pelatihan lanjutan untuk meningkatkan kesadaran dan pemahaman karyawan mengenai praktik higienis yang benar.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Andini, A. (2019). Analisis Kualitas Higiene dan Sanitasi pada Produksi Kripik Singkong di Kota Semarang. Skripsi. Universitas Diponegoro.
- Aprilianto, R., & Purnomo, H. (2019). Analisis Tingkat Kebersihan dan Sanitasi Pada Produksi Kripik Singkong di Kecamatan Baki, Kabupaten Sukoharjo. *Jurnal Teknik Industri*, 21(2), 105-110.

- Firdaus, R., & Nurhadi, B. (2020). Analisis Kualitas Higiene Sanitasi pada Produksi Kripik Singkong di Desa Rejosari, Kecamatan Wates, Kabupaten Sleman. *Jurnal Teknik Pertanian*, 9(2), 77-86.
- Hastuti, E., & Yuniarto, A. (2021). Analisis Implementasi Higiene Sanitasi pada Produksi Kripik Singkong di Kecamatan Kedawung, Kabupaten Sragen. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 19(1), 19-27.
- Marliani, M. (2019). Analisis Kualitas Higiene dan Sanitasi pada Produksi Kripik Singkong di Desa Pekuncen, Kecamatan Banyumas, Kabupaten Banyumas. Skripsi. Universitas Jenderal Soedirman.
- Rachman, A., & Hartati, S. (2020). Evaluasi Kebersihan dan Sanitasi pada Produksi Kripik Singkong di Kecamatan Cimahi Utara, Kota Cimahi. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 12(1), 15-22.
- Sari, D., & Setiawan, A. (2021). Analisis Kualitas Higiene dan Sanitasi pada Produksi Kripik Singkong di Kecamatan Ponorogo, Kabupaten Ponorogo. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 9(2), 123-130.
- Setiawan, R., & Maulidiyah, L. (2020). Evaluasi Implementasi Sistem Higiene Sanitasi pada Produksi Kripik Singkong di Kecamatan Gedangan, Kabupaten Malang. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*, 8(1), 45-52.
- Sulistiyawati, I., & Marthaliana, R. (2019). Analisis Kualitas Higiene dan Sanitasi pada Produksi Kripik Singkong di Kecamatan Karangdowo, Kabupaten Grobogan. *Jurnal Ilmu Pertanian*, 7(2), 89-96.
- Supriyanto, A., & Maryani, E. (2021). Analisis Tingkat Kebersihan dan Sanitasi pada Produksi Kripik Singkong di Kecamatan Kedungwuni, Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan*, 9(1), 35-42.
- Wahyuni, E., & Lestari, R. (2020). Evaluasi Implementasi Higiene dan Sanitasi pada Produksi Kripik Singkong di Kecamatan Jatirogo, Kabupaten Tuban. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 12(2), 67-75.
- Wijayanti, S., & Pratiwi, A. (2021). Evaluasi Sistem Higiene Sanitasi pada Produksi Kripik Singkong di Desa Parenggan, Kecamatan Paguyangan, Kabupaten Brebes. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 9(1), 21-28.
- Yuliani, E., & Utami, R. (2019). Evaluasi Tingkat Kebersihan dan Sanitasi pada Produksi Kripik Singkong di Kecamatan Gedog, Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Ilmu Lingkungan*, 17(2), 103-109.

Yusuf, A., & Putra, F. (2020). Analisis Kualitas Higiene Sanitasi pada Produksi Kripik Singkong di Desa Gambiran, Kecamatan Ngoro, Kabupaten Mojokerto. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 8(2), 75-82.

Zainal, M., & Hartati, S. (2021). Evaluasi Sistem Higiene Sanitasi pada Produksi Kripik Singkong di Desa Karang Sari, Kecamatan Cisauk, Kabupaten Tangerang. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 13(1), 33-40.