

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, A. A., Wahyudin, W., Fitriani, R., & Astuti, F. (2022). Pengendalian Kualitas Produk Roti dengan Metode Seven Tools di UMKM Anni Bakery and Cake. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 21(1), 52-63.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). Pengaruh berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan nilai gizi roti manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163-167.
- Anggraeni, M. C., Nurwantoro, N., & Abduh, S. B. M. (2016). Sifat fisikokimia roti yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu yang ditambah berbagai jenis gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1).
- Antoro, B., Wahyuni, D., & Septriawan, M. R. (2023). Penerapan statistik proses kontrol (SPC) sebagai alat evaluasi pembelajaran. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(3).
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Roti. SNI 01-3840-1995.
- Izzo, L., Luz, C., Ritieni, A., Mañes, J., & Meca, G. (2020). Whey fermented by using *Lactobacillus plantarum* strains: A promising approach to increase the shelf life of pita bread. *Journal of dairy science*, 103(7), 5906-5915.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67-75.
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh penambahan pengembang roti terhadap parameter organoleptik pada pembuatan roti manis. *Jurnal British*, 1(2), 60-75.
- Norawati, S., & Zulher, Z. (2019). Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Manis dengan Metode Statistical Process Control (SPC) pada Kampar Bakery Bangkinang. *Jurnal Menara Ekonomi: Penelitian dan Kajian Ilmiah Bidang Ekonomi*, 5(2).

Prasetyo, R., Sutiawan, H., Saputra, R. R., & Paduloh, P. (2024). Pengendalian Kualitas Produk Teh Botol Sosro di Kota Bekasi dengan Menggunakan Metode 5W+ 1H. *Blend Sains Jurnal Teknik*, 2(3), 264-270.

Primasanti, Y., & Susilo, M. E. (2019). Pengendalian Kualitas Produksi Roti dengan Metode Statistical Process Control pada UKM Roti Rahmat. *TEKINFO: Jurnal Ilmiah Teknik Industri Dan Informasi*, 7(2), 58-103.

Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-68.

Santoni, J. K. (2021). PENGARUH PENGGUNAAN RAGI ALAMI DARI SAYURAN LOKAL TERHADAP UMUR SIMPAN ROTI TAWAR OPEN TOP. *Jurnal Pendidikan Teknik dan Vokasional*, 4(1), 57-63.

ULHAQ, Z. (2022). Analisis Pengendalian Mutu Bahan Baku Produk Roti Manis Ud. Sarigut Bakery Banda Aceh. *Karya Ilmiah Fakultas Tekknik (KIFT)*, 2(4), 199-277.

Wardhani, R. P., Sarungu, S., & Norhidayah, S. (2024). Teknik Pengendalian Mutu Dengan Menggunakan Metode Diagram Pareto Dalam mencapai Customer Satisfaction. *JURNAL TEKNOSAINS KODEPENA*, 4(2), 12-17.

Yana, S. (2015). Analisis pengendalian mutu produk roti pada nusa indah bakery Kabupaten Aceh Besar. *Industrial Engineering Journal*, 4(1).