

## DAFTAR PUSTAKA

- Arwini, N. P. (2021). Roti Pemilahan Bahan dan Proses Pembuatan. *Vastuwidya* , 37.
- Atlan, R., Syarif, A., & Elisabeth, M. M. (2022). Pemodelan Sistem Pengelolaan Bahan Baku pada PT. Japfa Comfeed Indonesia, Tbk Unit Makassar untuk Mendukung Perencanaan Produksi. *KONSTELASI: Konvergensi Teknologi dan Sistem Informasi*, 286.
- Azara, R., & Saidi, I. A. (2020). *Mikrobiologi Pangan*. Jawa Timur: Anggota IKAPI No. 218/Anggota Luar Biasa/JTI .
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Jaya, S. M. (2022). Inovasi Mentega Plant Based. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*, 1433.
- Krisnawati, A. (2017). Kedelai sebagai Sumber Pangan Fungsional. *Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi*, 59.
- Mamuaja, M., & Christine, F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- Mukhtar, S., & Nurif, M. (2015). Peranan Packing dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. *Jurnal Sosial Humaniora*, 184.
- Mulyadi, T., Putr, W. A., & Silitonga, F. (2022). Mutu Brownies Menjadi Peluang Usaha Rumahan. *Jurnal Cafeteria*, 55.
- Ngedhi, A. D., Adhika, I. M., & Bharuna, A. A. (2022). Fasilitas Pembibitan Bambu dengan Metode Kultur Jaringan di Desa Kayubih Bangli (Penerapan Elemen Utilitas pada Bangunan Laboratorium dan Greenhouse). *Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 88.
- Nur Aini, H., Arif, M. H., Ningsih, N. S., & Meinaki, R. (2022). Economical Pizza sebagai Produk Unggulan Berbasis Jamur Kelapa Sawit di Desa Lubuk Lagan Kabupaten Seluma Provinsi Bengkulu. 46.
- Nuryanto, H., Saputra, E., & Amalia, E. (2023). Pembuatan Pizza Rumahan Sebagai Materi Pembelajaran PAUD TK Gugus Cahaya Jingga Kecamatan Bintan Utara . *Jurnal Keker Wisata*, 37.
- Pramono, Y. B., Katherinatama, A., & Ardan S, G. (2021). *Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) Pada Tepung Terigu*. Semarang: Undip Press Semarang.

- Rahmadhani, D., & Sumarmi, S. (2017). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di PT Aerofood Indonesia, Tangerang, Banten. *Amerta Nutr*, 293.
- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmala, N. N., Fatihatunisa, R., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 65.
- Sari, A. N., Pramono, Y. B., & Dwiloka, B. (2020). Penerapan Good Manufacturing Practices (GMP) dengan Metode Skoring pada Analisis Kadar Air, Total Mikroba dan Bakteri Patogen Susu Bubuk . *Jurnal Teknologi Pangan* , 10-11.
- Suzery, M., Widayat, Cahyono, B., & Al-Baarri, A. N. (2020). Proses Perbaikan Produksi dalam Pendampingan Serifikasi Halal bagi Paguyuban Usaha Kuliner. *Indonesia Journal of Halal*, 54.
- Ulhaq, Z. (2022). Analisis Pengendalian Mutu Bahan Baku Produk Roti Manis UD. Sarigut Bakery Banda Aceh. *Karya Ilmiah Fakultas Teknik (KIFT)*, 203.
- Wulanningsih, U. A. (2022). Pelatihan Pembuatan Yoghurt Susu Sapi dengan Metode Sederhana Menggunakan *Lactobacillus Bulgaricus* dan *Streptococcus Thermophilus*. *Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 75.