

DAFTAR PUSTAKA

- Eviyanti, N. 2021. Analisis *Fishbone* Diagram untuk Mengevaluasi Pembuatan Peralatan Aluminium Studi Kasus pada SP Aluminium Yogyakarta. *Jurnal Audit dan Akuntansi* Fakultas Ekonomi Universitas Tanjungpura (JAAKFE UNTAN). 10(1):10-18.
- Gustiani, E. 2009. Pengendalian Cemaran Mikroba pada Bahan Pangan Asal Ternak (Daging dan Susu) Mulai dari Peternakan sampai Dihidangkan. *Jurnal Litbang Pertanian*. 28(3).
- Hairiyah, N., Amalia, R.R., dan Nuryati, N. 2020. Pengendalian Kualitas Amplang Menggunakan *Seven Tools* di UD. Kelompok Melati. *Agrointek: Jurnal Teknologi Pertanian*. 14(2):249-257.
- Murdifin, H dan Mahfud, N. 2017. *Manajemen Produksi Modern Operasi Manufaktur dan Jasa*. Penerbit Bumi Aksara. Jakarta.
- Kadarisman, D. 2012. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Penerbit IPB Press. Bogor.
- Komansilan, S. 2015. Pengaruh Penggunaan Beberapa Jenis Filler terhadap Sifat Fisik *Chicken Nugget* Ayam Petelur Afkir. *Jurnal Zootehnik*. 35(1):106-116.
- Makawimbang, C.J.N., Dotulong, L., Uhing, Y. 2023. Kajian Kualitatif terhadap Faktor-Faktor yang mempengaruhi Kinerja Karyawan CV. Kharisma Indah Lestari Mokupa. *Jurnal EMBA*. 11(3).
- Matulessy, D.N. 2011. Analisis Mikrobiologis Karkas Ayam Broiler Bekuyang Beredar di Pasar Tradisional Halmahera Utara. *Jurnal Agroforestri*. 6(1):66-72.
- Mayzura, V.I., Mubarak, A. S. F. Q. R., AW, B. K., dan Perdana, P. 2024. Analisis Pengendalian Mutu Produk *Red Snapper Fillet* dengan Menggunakan *Seven Tools*. *Industri Inovatif: Jurnal Teknik Industri*. 14(1):1-11.
- Owens, C.M. 2001. *Poultry Meat Processing*. CRC Press LCC. Departement of Poultry Science, Texas. (edited by A., R., Sams).
- Rosida, D.F., Wijaya, C.H., Apriyantono, A., Zakaria, F.R. 2013. Aktivitas Antioksidan Fraksi-Fraksi Model dari Produk Reaksi Maillard. *Jurnal Teknologi Pangan*.

- Rucitra, A.L. 2020. Analisis Kepuasan Pelanggan Dan Strategi Peningkatan Kualitas Keripik Nangka Menggunakan Integrasi *Quality Function Deployment* (QFD) dengan *Analytical Hierarchy Process* (AHP). *Industrial Crops and Products*, 1(1).
- Sasmita, Y., Ketut, S.I.G., dan Rudyanto, M.D. 2014. Cemaran *Escherichia Coli* pada Daging Broiler yang Disimpan di *Showcase* di Swalayan di Denpasar. *Indonesia Medicus Veterinus*. 3(1):68-72.
- Surfiana dan Afifah, D.A. 2018. *Pengendalian Kualitas Statistik (Pendekatan Teoritis dan Aplikatif di Bidang Pangan)*. Penerbit UP Politeknik Negeri Lampung. Bandar Lampung.
- Utari, S.P.S.D., dan Purnomo, W.W. 2023. Penerapan GMP dan Organoleptik Bahan Baku Pada Pembekuan Udang *Vannamei* Bentuk CPDITO (*Cooked Peeled Devinded Tail*) Situbondo – Jawa Timur. *Jurnal Vokasi Ilmu – Ilmu Perikanan*. 4(1): 01-10.
- Wardhani, R.P., Sarungu, S., dan Norhidayah, S. 2024. Teknik Pengendalian Mutu Dengan Menggunakan Metode Diagram Pareto dalam mencapai *Customer Satisfaction*. *Jurnal Teknosains Kodepena*. 4(2):12-17.
- Wulandari, E., Suryaningsih, L., Pratama, A., Putra, D.S., dan Runtini, N. 2016. Karakteristik Fisik, Kimia dan Nilai Kesukaan *Nugget* Ayam dengan Penambahan Pasta Tomat (*Effect of Tomatos Paste to Physicochemical and Sensory Characteristics Chicken Nuggets*). *Jurnal Ilmu Ternak*. 16(2).
- Zulfiyani, A dan Haryanto. 2024. Evaluasi Pengendalian Kualitas Fisik dan Persentase Penambahan Berat (*Pick Up*) pada Proses Produksi *Nugget* Ayam (*Evaluation of Physical Quality Control and Percentage of Weight Gain (Pick up) In The Chicken Nuggets Production Process*). *I-SAPI (Integrated and Sustainable Animal Production Innovation) Jurnal*. 1(1): 94-107.