

DAFTAR PUSTAKA

- Hariastuti, N. L. P. (2015). Analisis pengendalian mutu produk guna meminimalisasi produk cacat. In *Prosiding Industrial Engineering National Conference (IENACO)*. <http://publikasiilmiah.ums.ac.id/handle/11617/5782>.
- Patahanny, T., Hendrawati, L. A., & Nurlaili, N. (2019). Pembuatan Keju Mozzarella dengan Enzim Papain dan Ekstrak Jeruk Nipis. *AGRIEKSTENSIA: Jurnal Penelitian Terapan Bidang Pertanian*, 18(2), 135-141.
- Purnomo, W. (2012). Konsep Pengendalian Mutu Dan Haccp (Hazard Analysis Critical Control Point) Roti Selai (Mandarin) Di Usaha Kecil Menengah.
- Purwadi, P. (2010). Physical Quality of Mozzarella Cheese Produced by Lime Juice as an Acidifier. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 5(2), 33-40.
- Rachmawati, Ulfa. (2021). Pengendalian Mutu (Quality Control) Pada Proses Pengolahan Keju Mozzarella Pada CV Narendra Food Company Malang. Jember : Politeknik Negeri Jember.
- Swandina, Anila Rista. (2021). Proses Produksi Keju Mozzarella Pada CV Narendra Food Company (NFC) Malang. Jember : Politeknik Negeri Jember.