

DAFTAR PUSTAKA

- BSN. 2012. *Tempe Persembahan Indonesia Untuk Dunia*. Badan Standarisasi Nasional.
- Fatimah Nur Endah, Dkk. 2015. *Strategi Pintar Menyusun Sop*. Pustaka Baru Press.
- Gishella, S., Bisnis, P., & Siwalankerto, J. 2018. *Analisis Penerapan Standard Operational Procedure Dalam Proses Produksi Pada Pt Pertiwimas Adi Kencana*. 6.
- Irawati, R., & Hardiastuti, E. B. W. 2016. *Perancangan Standard Operating Procedure (Sop) Proses Pembelian Bahan Baku, Proses Produksi Dan Pengemasan Pada Industri Jasa Boga (Studi Kasus Pada Pt. Ksm Catering & Bakery Batam)*. 8.
- Putri, N. A, & Najah, Z. 2019. Perancangan Sop (Standar Operating Procedure) Proses Produksi Amplang Di Sentra Industri Kecil Hasil Pertanian Dan Kelautan (Sikhpk) Teritip, Balikpapan. *Jitipari (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 4(2).
- Sailendra, A. 2015. Langkah-langkah praktis membuat SOP. *Yogyakarta: Trans Idea Publishing*.
- Santosa, J. D. 2014. *Lebih Memahami Sop*. Surabaya: Kata Pena
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, Dan R&D*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Suknia, S. L., & Tpd, R. 2020. Proses Pembuatan Tempe Home Industry Berbahan Dasar Kedelai (Glycine Max (L.) Merr) Dan Kacang Merah (Phaseolus

Vulgaris L.) Di Candiwesi, Salatiga. *Southeast Asian Journal Of Islamic Education*, 3(01), 59-76.

Sumodiningrat, G. 2000. *Pembangunan Ekonomi Melalui Pengembangan Pertanian*. Bina Rena Pariwara.

Tanujaya, C. 2017. Perancangan Standart Operational Procedure Produksi Pada Perusahaan Coffeein. *Jurnal Manajemen Dan Start-Up Bisnis*, 2(1), 90-95.

Tathagati, A. 2017. *Step By Step Membuat Sop (Standard Operating Procedure)*. Efata Publishing.