

## DAFTAR PUSTAKA

- Kiki, E., Lie, D., Efendi, E., & Sisca, S. (2019). Analisis Pengendalian Kualitas (Qualitycontrol) Untuk Meningkatkan Kualitas Produk Yang Dihasilkan Pada Cv Bina Tehnik Pematangsiantar. *SULTANIST: Jurnal Manajemen Dan Keuangan*, 7(1), 24–33. <https://doi.org/10.37403/sultanist.v7i1.134>
- Yana, S. (2015). Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*, 4(1), 17–23. <https://journal.unimal.ac.id/miej/article/view/41>
- SNI. (2009). Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. SNI 3751:2009. *Badan Standardisasi Nasional*, 39.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40.
- Muttaqin, Aziz Rinko Darajat. 2009. *Proses Produksi Roti Lapis Legit Gulung*. [Laporan Magang]. Fakultas Pertanian. Surakarta. Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Boranda, Ina. 2014. *Pengolahan dan Pengawasan Mutu Roti Tawar*. [Laporan Magang]. Fakultas Pertanian. Samarinda. Universitas Mulawarman.