

DAFTAR PUSTAKA

- Asmoko, H. 2013. *Teknik Ilustrasi Masalah-Fishbone Diagrams*. Magelang: BPPK.
- Budiman, S.,. 2017. *Pemanfaatan Enzim Rennet dan Lactobacillus plantarum YN 1.3 Terhadap pH, Curd dan Total Padatan Keju*. Jurnal Zootek. 2: 321-328.
- Dewi, N. 2007. *Preparation of Processed Cheese*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK), 2(1), 10-14.
- Estikomah, S. A. 2017. *Uji Kadar Lemak Keju Cheddar Dengan Variasi Bahan Baku (Sapi, Kambing) Serta Variasi Jenis Starter (Streptococcus lactis, Rhizophus oryzae)*. Pharmasipha: Pharmaceutical Journal of Islamic Pharmacy, 1(1), 36-40.
- Flexypack. 2020. “*Platik Nylon: Jenis yang Tepat Banget Buat Semua Produk Makanan*”. <https://flexypack.com/news/plastik-nylon-jenis-yang-tepat-banget-buat-semua-produk-makanan>. [14 Desember 2022]
- Ifa Khoirianingrum, I. K. 2018. *Modul Labelling & Packaging*.
- Jannah, M. 2013. *Perbedaan Sifat Fisik dan Kimia Yoghurt yang Dibuat dari Tepung Kedelai Full Fat dan Low Fat dengan Penambahan Penstabil Pati Sagu pada Berbagai Konsentrasi*. Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Juniawati, J., Usmiati, S., Damayanthi, E., dan Meranti, F. E. M. I. J. 2015. *Pengembangan Keju Lemak Rendah Sebagai Pangan Fungsional*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 34 (1), 30-41.
- Kaban, R. (2014). *Pengendalian Kualitas Kemasan Plastik Pouch Menggunakan Statistical Procces Control (SPC) di PT Incasi Raya Padang*. Jurnal Optimasi Sistem Industri, 13(1), 518-547.
- Legowo, H., Wulandari, R., dan Oktyawati, D. 2017. *Pelatihan pengemasan Produk Wingko Ungu Hasil Produksi Kelompok Usaha Wingko Ungu Desa Banjararum, Kecamatan Kalibawang, Kabupaten Kulon Progo*. Jurnal Pengabdian dan Pengembangan Masyarakat, 1(2), 91-96.
- Nastiti, H. 2014. *Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dengan Metode Statistical Quality Control (Studi Kasus: Pada PT “X” Depok)*. Sustainable Competitive Advantage (SCA), 4(1).

- Pahmi, L., Sulistiowati, E. D., dan Harsyiah, L. 2022. *Analisis Pengendalian Kualitas Air Minum dalam Kemasan Menggunakan Metode FMEA dan Penerapan Kaizen (Study Kasus di PT. Lombok Pusaka Adam, Jelantik Lombok Tengah)*. Eigen Mathematics Journal, 7-14.
- Panesar, P. S., Kennedy, J. F., Gandhi, D. N., & Bunko, K. 2007. *Bioutilisation Of Whey For Lactic Acid Production*. Food chemistry, 105(1), 1-14.
- Pemerintah RI. 1999. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Jakarta.
- Peraturan Pemerintah Menteri Kesehatan Nomor 180/Men.Kes/Per/IV/1985.
- Ratnadi, R., dan Suprianto, E. 2020. *Pengendalian Kualitas Produksi Menggunakan Alat Bantu Statistik (Seven Tools) Dalam Upaya Menekan Tingkat Kerusakan Produk*. Jurnal Industri Elektro dan Penerbangan, 6(2).
- Srikandi, S. 2017. *Uji Cemarkan Bakteri Dan Cendawan Pada Keju Kasar (Cheddar)*. Jurnal Sains Natural, 2(1), 92-100.
- Suhaeni, S. 2018. *Uji Total Asam Dan Organoleptik Yoghurt Katuk (Sauropus androgyneus)*. Dinamika, 9(2), 21-28.
- Tim Penyusun 2022. *Pedoman Praktek Magang*. Politeknik Negeri Jember.
- Utami, M. M. D., Pantaya, D., Subagja, H., Ningsih, N., dan Dewi, A. C. 2020. *Teknologi Pengolahan Yoghurt Sebagai Diversifikasi Produk Susu Kambing Pada Kelompok Ternak Desa Wonoasri Kecamatan Tempurejo Kabupaten Jember*. Prima J. Community Empower. Serv, 4(1), 30.
- Yuanti, U. 2005. *Pembuatan Keju Dari Susu Kacang Hijau Dengan Bakteri Lactobacillus bulgaricus*. Ekuilibrium, 4(2), 58-63.