

DAFTAR PUSTAKA

- Adilla, C. T., Triono, A., & Maulidin, D. 2022. Pengendalian Kualitas Menggunakan Metode Six Sigma dengan Melalui Pendekatan DMAIC (Studi Kasus di UD . XYZ). *Jurnal Teknologi Industri, Institut Teknologi Adhi Tama Surabaya*, 200–209.
- Afriliano, E., A, S. T. S. L., & Kiswandono, K. 2021. Analisis Pengendalian Kualitas untuk Mengurangi Kuantitas Kecacatan Produk (Studi Kasus pada Home Industry Tahu Jaya, Turen, Malang). *Jurnal Mahasiswa Teknik Industri*, 4(2), 188–195.
- Assauri, S. 1998. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit FEUI.
- Badan Standardisasi Nasional, B. 1998. Standar Nasional Indonesia tentang Tahu. *Sni 01-3142-1998*, 1.
- Bunta, D. I., Naiu, A. S., & Yusuf, N. S. 2013. Pengaruh Penambahan Tepung Tulang Ikan Tuna terhadap Karakteristik Hedonik Kue Bagea Khas Gorontalo. *Jurnal Ilmiah Perikanan dan Kelautan*, 1(2), 81–88. <http://ejurnal.ung.ac.id/index.php/nike/article/viewFile/1225/974>
- Dinas Perindustrian dan Perdagangan, D. 2010. *Data Penyebaran Agroindustri Tahu*. Kabupaten Jember.
- Fauziah, A., Harsono, A., & Liansari, gita permata. 2014. Usulan Perbaikan Kualitas Menggunakan Metode Six Sigma untuk Mengurangi Jumlah Cacat Produk Tahu Pada Perusahaan Pengrajin Tahu Boga Rasa. *Jurnal Online Institut Teknologi Nasional*, 02(04), 166–176.
- Fidiyanto, A. B., Lestari, E. R., & Setiyawan, D. T. 2017. Analisis Pengendalian Kualitas Proses Produksi pada Pembuatan Stik Tahu dengan Menggunakan Pendekatan Six Sigma (Studi Kasus di UKM GTT Kediri). *Jurusan Teknologi Industri Pertanian FTP UB*.
- Gaspersz, V. 1998. *Statistical Process Control*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Gaspersz, V. 2002. *Pedoman Implementasi Program Six Sigma Terintegrasi dengan ISO 9001:2000, MBNQA, dan HACCP*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Hairiyah, N., & Amalia, R. R. 2020. Pengendalian Kualitas Produk Tahu Menggunakan Metode Six Sigma Di Ud. Sumber Urip. *Agrointek*, 14(1), 14–23. <https://doi.org/10.21107/agrointek.v14i1.5222>
- Indrasari, L. D., Komari, A., Tripariyanto, A. Y., Sanjaya, K. T., & Lutfianto, S. 2021. Metodologi DMAIC untuk Meminimumkan Penolakan Produk Tahu Kuning oleh Agen Distributor. *Journal of Research and Technology*, 7(2), 123–137.
- Irwan, I., & Haryono, D. 2015. *Pengendalian Kualitas Statistik (Pendekatan Teoritis dan Aplikatif)*. Bandung: Alfabeta.
- Midayanto, D. N., & Yuwono, S. S. 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu untuk Direkomendasikan sebagai Syarat Tambahan dalam Standar Nasional Indonesia. *Pangan dan Agroindustri*, 2(4), 259–267.
- Nugroho, P., Dwiloka, B., & Rizqiati, H. 2018. Rendemen, Nilai pH, Tekstur, dan Aktivitas Antioksidan Keju Segar dengan Bahan Pengasam Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus sabdariffa* L.). *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(1), 33–39.
- Reksohadiprodjo, S., & Gitosudarmo, I. 2000. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Sarwono, B., & Saragih, Y. P. 2001. *Membuat Aneka Tahu*. Depok: Penebar Swadaya.
- Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Sari, M. P. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro* (D. S. Sardin (ed.)). IPB Press.
- Sugiyono, S. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Syukron, A., & Kholil, M. 2013. *Six Sigma Quality for Business Improvement* (Cetakan 1). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Tannady, H. 2015. *Pengendalian Kualitas* (Cetakan 1). Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Wahyuni, H. C., Sulistiyowati, W., & Khamim, M. 2015. *Pengendalian Kualitas: Aplikasi pada Industri Jasa dan Manufaktur dengan Lean, Six Sigma dan Servqual*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Walujo, D. A., Koesdijati, T., & Utomo, Y. 2020. *Pengendalian Kualitas*. Surabaya: Scopindo Media Pustaka.