

## DAFTAR PUSTAKA

- Akhir, L. T. (2013). *Konsep Pengendalian Mutu Dan Haccp ( Hazard Analysis Critical Control Point ) Dalam*.
- Badan Standardisasi Nasional. (1995). Sni 01-0222-1995 Bahan Tambahan Makanan.
- Bsn. (2010). Sni 3140.3:2010 - Gula Kristal - Bagian 3 : Putih. Sni (Standar Nasional Indonesia), Ics 67.180, 1–17.
- Hariastuti, N. L. P. (2015). Analisis Pengendalian Mutu Produk Guna Meminimalisasi Produk Cacat. *Ienaco*, 1, 268–275.
- Indonesia, S. N., & Kemasan, S. D. (1992). Standar Nasional Indonesia Sni 01 - 2600 - 1992. 1–8.
- Istanti, L. N., Agustina, Y., Wijijayanti, T., & Dharma, B. A. (2020). Pentingnya Penyusunan Laporan Keuangan Umkm Bagi Pengusaha Bakery, Cake, And Pastry Di Kota Blitar. *Jurnal Graha Pengabdian*, 2(1), 47–55.
- Marina, Emanauli, & Yulia, A. (2021). Pengaruh Lama Pengukusan Terhadap Penurunan Kadar Asam Sianida (Hcn) Biji Api-Api Dalam Pembuatan Tepung Biji Api-Api (Avicennia Marina (Forks)Vierh.). *Prosiding Seminar Nasional Pembangunan Pertanian Berkelanjutan Berbasis Sumber Daya Lokal*, 1(2), 487–503.
- Mutiah, S. K., & Apriana, V. (2018). Penerapan Model Waterfall Pada Sistem Informasi Pembelian Bahan Baku Roti. *Jurnal Perpektif*, 16(2), 118–124.
- Nasio, S., & Standardi, B. (2019). Ragi Roti K Ering. 1–12.
- Sni 01-3926:2008. (2008). Sni 3926:2008 Telur Ayam Konsumsi. Standar Nasional Indonesia, 1–8. 3926\_2008-Telur-Konsumsi.Pdf
- Sonalia, D. (2013). Pengendalian Mutu Pada Proses Produksi Di Tiga Usaha Kecil Menengah Tahu Kabupaten Bogor Musa Hubeis. *Jurnal Manajemen Dan*

Organisasi, 2(2), 112–127.

Wulandari, S., Melliana, M., Ernita, T., & Jenita Marbun, N. (2022). Pengendalian Persediaan Bahan Baku Pada Usaha Roti Ganto. *Jurnal Arti (Aplikasi Rancangan Teknik Industri)*, 17(1), 42–47.

Wulansari, A. (2013). Pengaruh Brand Trust Dan Perceived Quality Terhadap Keputusan Pembelian Ulang Produk Sari Roti (Studi Pada Konsumen Di Perumahan Gresik Kota Baru, Manyar Gresik). *Jurnal Ilmu Manajemen*, 1(2), 388–401.