

DAFTAR PUSTAKA

- Farrah, & Agustin, E. (2018). Penerapan S.O.P Hygiene dan Sanitasi Teknik Pengolahan Makanan di Kitchen Restaurant Burger King Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 4(1), 49–53. <http://journal.ubm.ac.id/>
- Fitriyani, A. Z. (2019). Penyusunan dokumen standard operating procedure (SOP) dalam upaya peningkatan kualitas proses produksi donat di donken Mojokerto. *Optima II*, 3(1), 13–23.
- Hidayanti, N. N., Nuruddin, M., & Hidayat, H. (2022). Perancangan Standard Operating Procedure (SOP) proses produksi pada TEFA (Teaching Factory) (Studi Kasus: Smk Manbaul Ulum). *JUSTI (Jurnal Sistem Dan Teknik Industri)*, 2(2), 301. <https://doi.org/10.30587/justicb.v2i2.3673>
- Mayla, V. A., Marsela, D. P., & Khairunnisa, S. (2022). Usulan Penerapan SOP (Standard Operation Procedure) di UMKM Keripik Tempe Sari Rasa Malang. *Seminar Dan Konferensi Nasional IDEC 2022*, 1(2), 1–9. <https://idec.ft.uns.ac.id/wpcontent/uploads/IDEC2022/PROSIDING/ID082.pdf>
- Mizana, D. K., Suharti, N., & Amir, A. (2016). Identifikasi Pertumbuhan Jamur *Aspergillus Sp* pada Roti Tawar yang Dijual di Kota Padang Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 5(2), 355–360. <https://doi.org/10.25077/jka.v5i2.521>
- Putra, I. M. (2020). *Panduan Mudah Menyusun SOP: Langkah Utama Menciptakan Pengendalian Mutu yang Baik*. Anak Hebat Indonesia.
- Putri, N. A., Najah, Z., Zulmaneri, & Hidayat, T. (2019). PERANCANGAN SOP (Standar Operating Procedure) PROSES PRODUKSI AMPLANG DI SENTRA INDUSTRI KECIL HASIL PERTANIAN DAN KELAUTAN (SIKHPK) TERITIP, BALIKPAPAN. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 4(2), 57–64. <https://doi.org/10.33061/jitipari.v4i2.3147>
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung. CV. Alfabeta.
- Syaifuddin, A. N. (2017). Identifikasi Jamur *Aspergillus Sp* Pada Roti Tawar Berdasarkan Masa Sebelum dan Sesudah Kadaluarsa. In *STIKes Insan Cendekia Medika. Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Onsan Cendekia Medika*.