

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah. 2008:302. *Bahan Dasar Cake and Cookies*. Yogyakarta:Yudistira
- Anonima . (2008). Atasi Menopause dengan Kedelai Hitam.
<http://www.perempuan.com>
- Assauri, Sofyan. 1980. *Manajemen Produksi & Operasi*. Jakarta : LBFE UI.
- Grant Tinsley, Ph.D., CSCS,*D, CISSN , Nutrisi — Oleh Ryan Raman, MS, RD
pada 14 Januari 2020
- Grashella Widi Susanti. 2021. *Pengendalian Mutu Bahan Baku Roti Di Citra Kendedes Cake And Bakery*, Malang.
- Muhandri dan Kadarisman. 2006. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*, IPB Press. Bogor. Hal 11-12, 135-151
- Muhandri T, Kadarisman D. 2008. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. Bogor: IPB Press.Nasution MN. 2005. *Manajemen Mutu Terpadu (Total Quality Management)*. Bogor : Ghalia Indonesia
- Mutmainna,N.,2013, *Aneka Kue Kering Paling Top*, Jakarta: Dunia Kreasi
- Prabu, P. (2008). *Higiene dan Sanitasi Makanan*. Retrieved April 12, 2018,
- Prawirosentono, suyadi. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Ratnasari , D. ., & Dewi R, Y. . (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Maizena Terhadap Mutu Nugget Ikan Gabus (*Channa Striata*). *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 2(02), 7–14.
<https://doi.org/10.46772/jigk.v2i02.451>
- Winarno, F. G. dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. M-Brio Press. Bogor.
- Wulandari, E. 2017. *Sosialisasi Cookies Sorgum Sebagai Cemilan Sehat di Desa Sayang Jatimangor Kabupaten Sumedang*. 2017. Dharmakarya:

Jurnal Aplikasi Ipteks untuk Masyarakat, 6(3): 185-188.