

DAFTAR PUSTAKA

- Afifah, Z., Staf, F., Program, P., Fakultas, S. M., Universitas, E., & Sungkono, M. (n.d.). *PENYUSUNAN DOKUMEN STANDARD OPERATING PROCEDURE (SOP) DALAM UPAYA PENINGKATAN KUALITAS PROSES PRODUKSI DONAT DI DONKEN MOJOKERTO*.
- Avianti, T. M., Murdani, M., & Budiati, T. (2022). Rancangan Tata Letak Fasilitas Ruang Produksi Roti Tawar Daun Katuk Skala Mini Pabrik. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 1(2), 80–89. <https://doi.org/10.25047/jofe.v1i2.3178>
- Daya, M. A., Sitania, F. D., & Profita, A. (2019). Perancangan Ulang (re-layout) tata letak fasilitas produksi dengan metode blocplan (studi kasus: ukm roti rizki, Bontang). *PERFORMA Media Ilmiah Teknik Industri*, 17(2). <https://doi.org/10.20961/performa.17.2.29664>
- Pascagama, A., Prakasa, R. B., Maulida, S., Nabila Assahda, T., Gunung Tua, T., & Jauhari, W. A. (2022). *Perancangan Tata Letak Fasilitas Menggunakan Metode SLP (Systematic Layout Planning) pada UMKM Roti Shendy*.
- Purnomo, H., 2004, *Perencanaan dan Perancangan Fasilitas*, Yogyakarta: Graha Ilmu
- Penerapan Metode Systematic Layout Planning dan 5S*. (n.d.).
- Rancangan Pengendalian Kualitas pada Produk Roti*. (n.d.).
- Sonaru, A. C., Rahman, A., Farela, C., & Tantrika, M. (n.d.). *ANALISA KETIDAKSESUAIAN PERSYARATAN CARA PRODUKSI PANGAN YANG BAIK UNTUK INDUSTRI RUMAH TANGGA (CPPB-IRT) UNTUK MEMINIMASI KONTAMINASI PRODUK ROTI (Studi Kasus : Perusahaan X)*
- Syahdi, N. (2020). *ANALISIS SOP DALAM PROSES PRODUKSI ROTI GEMBONG PADA USAHA ROTI GEMBONG BITE DI SAMARINDA*. 8(2), 103–110.

- Teknik, J., Jurnal, I., Penelitian, H., Ilmiah, K., Nurainun, T., Hartati, M., Sulistyawan, A., Jurusan, D., Industri, T., Sains, F., Teknologi, D., Riau, K., & Jurusan, M. (2015). *PERANCANGAN ULANG TATA LETAK FASILITAS PABRIK DI PABRIK ROTI BOBO BAKERY* (Vol. 1, Issue 2).
- Tri Hapsari, Y. (n.d.). *PERANCANGAN STANDAR OPERATIONAL PROSEDUR (SOP) PADA PROSES PRODUKSI FROZEN FOOD*.
- Prasetyo, E, T. (2023) *PERANCANGAN UNIT PENGOLAHAN DAN ANALISIS KELAYAKAN USAHA PRODUKSI TEPUNG UMBI PORANG KAPASITAS 300 KG/HARI*.
- Hartatik, Indah Puji. 2014. *Buku Pintar Membuat SOP (Standar Operating Procedure)*. Buku Kita. Jakarta
- Santoso, J. D. 2014. *Lebih Memahami S.O.P (Standar Operating Procedure)*. Yogyakarta. Kata Pena
- Sutrisno, T. (2017). *Kerja Fisik Terhadap Produktivitas Kerja Karyawan Bagian Produksi (Studi pada PT. Unilever Indonesia, Tbk TBB Factory)*. Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pelita Bangsa
- Perdana, W. W. 2019. *Perencanaan Industri Roti Kaffah di Kabupaten Bantaeng, Sulawesi Selatan*. *Jurnal Agrosience*. Vol. 9 No. 1. <https://jurnal.unsur.ac.id/agrosience/article/view/634>.
- Andriani, M., Giyanti, I., & Indrasari, A. (2020). *Usulan Perbaikan Standard Operating Procedure Sesuai Standar Halal pada Siska Bakery*. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, 19(2).
- Mauluddin, Y., & Nurwahidah, M. (2022). *Rancangan Pengendalian Kualitas Pada Produk Roti Dalam Upaya Peningkatan Kualitas Produk Di CV. Sari Madani*. *Jurnal Kalibrasi*, 20(1), 32-43.