

DAFTAR PUSTAKA

- Aden, A., & Setiawan, T. H. (2019). ANALISIS PENGENDALIAN KUALITAS PRODUK ROTI MELALUI KARTU KENDALI PROPORSI (Studi Kasus: CV. Spesial Bakery). *Statmat : Jurnal Statistika Dan Matematika*, 1(1), 25–43. <https://doi.org/10.32493/sm.v1i1.2371>
- Agustiar, & Mandasari, Y. (2020). Penerapan Sistem First In First Out Terhadap Bahan Pangan Basah di Dapur Best Western Premier Panbil Hotel Batam. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 01(01), 18–29.
- Astuti, R. M. (2015). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna, Kulit, Rasa, Aroma, dan Tekstur. *Teknoboga*, 2(2), 61–79.
- Auinger-pfund dkk, 1999. Pengolahan Kue Dan Roti. Jakarta. Depatemen Pendidikan Nasional Dikmenjur.
- Bakhtiar, S., Tahir, S., & Hasni, R. A. (2013). Analisa Pengendalian Kualitas Dengan Menggunakan Metode Statistical Quality Control (SQC). *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*, 2(1), 29–36. https://103.107.186.27/miej/article/viewFile/26/17%0Ahttps://www.mendeley.com/catalogue/090dd3e8-7ab9-3d9d-a098-98a8f093fd2a/?utm_source=desktop&utm_medium=1.19.8&utm_campaign=ope
- Bukit, F. R. A., AS, G. G., Irvan, I., & Fahmi, F. (2019). Pembuatan Website Katalog Produk UMKM Untuk Pengembangan Pemasaran dan Promosi Produk Kuliner. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 3(2), 229-236.
- Efrilia, Y., & Purba, R. (2022). Perancangan dan Penyusunan Desain Buku Katalog Woopy Clothing. *Formosa Journal of Applied Sciences*, 1(5), 667–674. <https://doi.org/10.55927/fjas.v1i5.1480>
- Haryanto, B., & Pangloli, P. (1992). Potensi dan pemanfaatan sagu. Kanisius. Yogyakarta
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Roti (Seri Teknologi Pangan Populer).

Produksi: *eBookPangan.com*.

- Mangifera, L., Pramesti, A. N., & Dewi, S. N. (2016). Efektifitas Katalog Sebagai Media Promosi Bagi Pengembangan Umkm Di Kabupaten Sragen. *Benefit: Jurnal Manajemen Dan Bisnis*, 1(1), 43. <https://doi.org/10.23917/benefit.v1i1.2364>
- Muthoharoh, D. F., & Sutrisno, A. (2017). The Making of Gluten-Free Bread of Arrowroot Flour, Rice Flour, and Corn Flour (Study of Glucomannan Concentration and Proofing Time). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 34–44.
- Sitepu, K. M. (2019). PENENTUAN KONSENTRASI RAGI PADA PEMBUATAN ROTI (Determining of Yeast Concentration on Bread Making). *Jurnal Penelitian Dan Pengembangan Agrokompleks*, 71–77.
- Utami, N. R., Ishak, R. P., & Fiqhan Faqih, M. I. (2022). Metode Penyimpanan Bahan Baku Pastry & Bakery yang Meningkatkan Kualitas Layanan Hotel. *Global Research on Tourism Development and Advancement*, 4(2), 172–180. <https://doi.org/10.21632/garuda.4.2.172-180>
- Windarti, T. (2014). Pengendalian Kualitas Untuk Meminimasi Produk Cacat Pada Proses Produksi Besi Beton. *J@Ti Undip : Jurnal Teknik Industri*, 9(3), 173–180. <https://doi.org/10.12777/jati.9.3.173-180>
- Yulianti, M., & Mudjajanto, E. S. (2004). Membuat Aneka Roti. *Penebar Swadaya*. Jakarta.