

DAFTAR PUSTAKA

- Elmas, M. (2017). Pengendalian kualitas dengan menggunakan metode SQC. *Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi*, 7, 15–22. file:///C:/Users/steve/Downloads/330-Article Text-474-2-10-20190503.pdf
- Elyas, R., & Handayani, W. (2020). *Statistical Process Control (SPC) Untuk Pengendalian Kualitas Produk Mebel Di UD. Ihtiar Jaya. Bisma: Jurnal Manajemen*, 6(1), 50. <https://doi.org/10.23887/bjm.v6i1.24415>
- Nurholiq, A., Saryono, O., & Setiawan, I. (2019). Analisis Pengendalian Kualitas (*Quality Control*) Dalam Meningkatkan Kualitas Produk. *Jurnal Ekologi*, 6(2), 393–399. <https://jurnal.unigal.ac.id/index.php/ekonologi/article/download/2983/2644>
- Primadini, V., Vatria, B., & Novalina, K. (2021). Pengaruh Jenis Olahan Bahan Baku Dan Penambahan Tepung Tapioka Yang Berbeda Terhadap Karakteristik Bakso Ikan Nila. *Manfish Journal*, 2(01), 8–15. <https://doi.org/10.31573/manfish.v2i01.357>
- Putranti, R. T., Anggo, A. D., & Fahmi, A. S. (2020). Pengaruh Surimi Dari Ikan Swanggi (*Priacanthus sp.*), Ikan Kurisi (*Nemipterus sp.*), Dan Ikan Kuniran (*Upeneus sp.*) Terhadap Karakteristik Cumi-Cumi Analog. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Perikanan*, 2(1), 43–53. <https://doi.org/10.14710/jitpi.2020.8088>
- Sari, H. A., & Widjanarko, S. B. (2015). Karakteristik Kimia Bakso Sapi (Kajian Proporsi Tepung Tapioka: Tepung Porang Dan Penambahan NaCl) *Chemical Characteristic Beef Meatballs (Proportion of Tapioca Flour : Porang Flour And Addition Of Salt)*. 3(3), 784–792.
- Supardi, S., & Dharmanto, A. (2020). Analisis *Statistical Quality Control* Pada Pengendalian Kualitas Produk Kuliner Ayam Geprek Di BFC Kota Bekasi. *JIMFE (Jurnal Ilmiah Manajemen Fakultas Ekonomi)*, 6(2), Inpress. <https://doi.org/10.34203/jimfe.v6i2.2622>

Z. Wulandari, & I. I. Arief. (2022). Review: Tepung Telur Ayam: Nilai Gizi, Sifat Fungsional dan Manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62–68. <https://doi.org/10.29244/jipthp.10.2.62-68>