

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2018). SNI 2973:2018 *Syarat Mutu Biskuit*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). Biskuit. <https://adoc.pub/biskuit-sni-29732011.html>. Tanggal akses 27 September 2023.
- Badan Standardisasi Nasional. (2018). Biskuit. <https://www.coursehero.com/file/61378123/BISKUIT-SNI-2973-2018pdf/>.
- Citraesmi, A. D. P. & Putri, F. P. (2019). Penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACPP)* pada proses produksi wafer roll. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(1), 1-14.
- Ponda, H., Fatma, N. F., & Yusuf, A. (2020). Penerapan HACCP (*Hazard Analysis and Critical Control Point*) pada Proses Produksi Suklat *Mocachino* dan *Choco Granule* di PT. Mayora Indah Tbk. *HEURISTIC: Jurnal Teknik Industri*, 17(1), 1-20.
- Nadia Fara Sania (2022). Proses Produksi dan Pengawasan Mutu Pada Roti Manis (PIZZA) Di Teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember. Laporan Magang. Jember: Politeknik Negeri Jember