

DAFTAR PUSTAKA

- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33-40.
- Budi, A. S. S., & Mahmudiono, T. (2021). Penerapan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) pada Produk *Banana Cake* di Aerofood ACS Surabaya. *Amerta Nutrition*, 5(3), 211-222.
- Fais, N., & Mahasri, G. (2019). Analisis *Critical Control Point* (CCP) pada Proses Produksi Surimi Beku di PT. Bintang Karya Laut, Kabupaten Rembang Propinsi Jawa Tengah Analisis *Critical Control Point* (CCP) in *Frozen Surimi Production* in PT. Bintang Karya Laut, Kabupaten Rembang, Propinsi Jawa Tengah. *Journal of Marine and Coastal Science Vol*, 8(3).
- Immaningsih, N. (2013). Pengaruh suhu ruang penyimpanan terhadap kualitas susu bubuk. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 7(1), 1-5.
- Iswara, J. A., Julianti, E., & Nurminah, M. (2019). Karakteristik tekstur roti manis dari tepung, pati, serat dan pigmen antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(4), 12-21.
- Koswara, S. (2009). HACCP dan penerapannya pada produk bakeri.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67-75.
- Nugraheni, F., & Ajeng, N. (2021). Konsep *Hazard Analysis Critical Control Point* (Haccp) Pada Proses Pembuatan Roti Manis. *Infokes*, 11(1), 430-443.
- NURYANTI, S. (2012). Konsep Pengendalian Mutu Dan Haccp (*Hazard Analysis Critical Control Point*) Di Usaha Kecil Menengah Pembuatan Rangin Kering "Amanah".
- Rochman, S. F., Nurmaydha, A., & Pratama, G. R. (2020). Penerapan Sistem *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) Pada Industri Roti. *Agroindustrial Technology Journal*, 4(1), 53-64.
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Roti (Determining of Yeast Concentration on Bread Making). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 71-77.