

## DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, S., Indian Ariska, Y., Yustanti, N. V., Revolina, E., & Elfianty, L. (2023). *PERBAIKAN KEMASAN PRODUK MAKANAN RINGAN “KRIPTAL” PADA SYFAM FOOD KOTA BENGKULU* (Vol. 05, Issue 02).
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 3751:2018. Tepung terigu sebagai bahan makanan, Badan Standarisasi Nasional:Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. SNI 7709:2019. Minyak goreng, Badan Standarisasi Nasional:Jakarta.
- Fitri, L., & Suryana, U. (2018). *Pengawasan Mutu Dalam Meningkatkan Volume Produksi* (Vol. 1, Issue 1).  
<http://ejournal.uikabogor.ac.id/index.php/Manager/index>
- Iznillillah, W., Kardaya, D., & Haris, H. (2022). PENGAWASAN MUTU PROSES PRODUKSI KERIPIK MORING DI UMKM BANJARWANGI-BOGOR. In *Jurnal Pangan Halal* (Vol. 4).
- Kusuma, A., Jurusan, W., Ekonomi, P., Ekonomi, F., & Bisnis, D. (2015). *EFEKTIVITAS PELAKSANAAN QUALITY CONTROL PADA BAGIAN PRODUKSI PT INDOHAMAFISH DI PENGAMBENGAN* (Vol. 5, Issue 1).
- Prayogo, B. K. H., Harumi, M., & Nugrahedhi, P. Y. (2021). *PENGARUH PENAMBAHAN SENYAWA ANTIOKSIDAN PADA PENGGORENGAN KERUPUK BAWANG TERHADAP KUALITAS MINYAK GORENG DAN PRODUK (The Effects of Antioxidant Addition During Frying of Garlic Crackers On The Quality of Frying Oil and Product)*.
- Produk Hasil PT. Dua Kelinci. <https://duakelinci.com/>
- Syarief, A. Pratiwi, M. (2023). *PENERAPAN HUKUM TERHADAP PENAMBAHAN TBHQ PADA MINYAK GORENG SAWIT DALAM PERATURAN PEMERINTAH NO. 86 TAHUN 2019 TENTANG KEAMANAN PANGAN*. (Vol.3,No.6)  
<https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

Wahyudi, A. (2020). *KUALITAS MINYAK GORENG SEBELUM DAN SESUDAH DIPAKAI DITINJAU DARI KANDUNGAN ASAM LEMAK BEBAS DAN PERUBAHAN WARNA* (Vol. 5, Issue 2).