

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, A., Fadjiyanti, F., & Darmawan, D. R. (2020). Analisis Statistical Quality Control (Sqc) Pada Industri Rumah Tangga Masyitah Bakery. *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Publik Indonesia*, 7(1), 88-101.
- Bertie, D. A., & Hartiati, A. CROISSANT CHOCOLATE PRODUCT QUALITY CONTROL USING STATISTICAL QUALITY CONTROL (SQC) METHOD IN PT. BAPAK BAKERY PENGENDALIAN MUTU PRODUK CROISSANT CHOCOLATE MENGGUNAKAN METODE STATISTICAL QUALITY CONTROL (SQC) DI PT. BAPAK BAKERY.
- Fuadah, I. E., & Anna, C. (2016). Pengaruh penambahan tepung bekatul terhadap mutu organoleptik kue kembang goyang. *Jurnal Tata Boga*, 5(3), 18-26.
- Gisslen, W. (2013). *All access pack for professional baking 6th edition set*. John Wiley & Sons.
- Hildayanti, T. M., & Pangesthi, L. T. (2017). Pengaruh substitusi bekatul dan jenis shortening terhadap sifat organoleptik sus kering. *Jurnal Tata Boga*, 6(1), 20-39.
- Lahue, C., Madden, A. A., Dunn, R. R., & Smukowski Heil, C. (2020). History and domestication of *Saccharomyces cerevisiae* in bread baking. *Frontiers in genetics*, 11, 584718.
- LIOGGONO, L. (2020). *PENGARUH PELATIHAN DI BOGASARI BAKING CENTER (BBC) KELAPA GADING TAHUN 2018 TERHADAP TERBENTUKNYA USAHA BARU PANGAN BERBASIS TEPUNG TERIGU* (Doctoral dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- Mudjajanto, E. S., & Yulianti, L. N. (2004). *Membuat aneka roti*. Penebar Swadaya. Jakarta, 80.
- Nuraisyah, A., Raharja, S., & Udin, F. (2018). Karakteristik Kimia Roti Tepung Beras Dengan Tambahan Enzim Transglutaminase. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(3).