

DAFTAR PUSTAKA

- Abid, M. dkk. 2021. *Entrepreneurial Mindsets & Skill: Belajar Memulai Bisnis UMKM*. Solok: CV Insan Cendikia Mandiri.
- Afnan, M. S., dan Zakaria, R. 2023. Perancangan Ulang *Standard Operating Procedure* pada Mitra 24 Offset di Surakarta. *Prosiding Sains Nasional dan Teknologi*, 13(1): 138-142.
- Aryanto, N., dan Maksum, A. H. 2022. Analisis Sistem Manajemen Pergudangan dan Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pada PT. X. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(5): 17-30.
- Astuti, R. M. 2015. Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur. *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 2(2): 61-79.
- Fatimah, E. N., dkk. 2015. *Strategi Pintar Menyusun SOP (Standard operating Procedure)*. Bantul: Penerbit Pustaka Baru Press.
- Hapsari, Y. T. dan Kurniawanti, K. 2022. Perancangan *Standar Operational Prosedur* (SOP) pada Proses Produksi *Frozen Food*. *Jurnal Terapan Abdimas*, 7(1), 8-14.
- Imaniar, D., dan Wahyudiono, A. 2019. Strategi Pemerintah Kabupaten Banyuwangi Dalam Meningkatkan Industri Pariwisata Melalui Usaha Mikro Kecil Menengah (UMKM). *Reformasi*, 9(2): 90-95.
- Mayla, V. A., Marsela, D. P., dan Khairunnisa, S. 2022. Usulan Penerapan SOP (*Standard Operation Procedure*) di UMKM Keripik Tempe Sari Rasa Malang. In *Seminar dan Konferensi Nasional*, 1(9): 1-9.
- Putri, A. N. R. F., Purwidiani, N., Dewi, I. H. P., dan Miranti, M. G. 2024. Penerapan *Standard Operating Procedure* (SOP) Pengolahan Makanan Menu Ala-Carte Section Asia di Restaurant 209 Hotel Vasa Surabaya. *Lencana: Jurnal Inovasi Ilmu Pendidikan*, 2(4): 312-326.
- Rahmaningtias, D., dan Hati, S. W. 2020. Perancangan *Standard Operating Procedure* (SOP) dan Sistem Informasi Barang Masuk dan Keluar pada Ritel PT Krisna Makmur Abadi. *Jurnal Akuntansi, Ekonomi Dan Manajemen Bisnis*, 8(1): 105-114.
- Sailendra, Annie. 2015. *Langkah-langkah Praktis Membuat SOP*. Yogyakarta: Trans Media Publishing.

- Sugiyono. 2022. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Syahdi, N. 2020. Analisis SOP dalam Proses Produksi Roti Gembong pada Usaha Roti Gembong Bite di Samarinda. *EJournal Administrasi Bisnis*, 8(2:), 103-10.
- Undang Undang Republik Indonesia Nomor 20 Tahun 2008 Tentang Usaha Mikro, Kecil Menengah.
- Wardhana, D. Y., dan Hariwibowo, I. N. 2023. Penggunaan Metode *Design Thinking* untuk Pengembangan Standar Operasional Prosedur pada Usaha Toko Roti Abana Kitchen. *Jurnal Abdimas Musi Charitas*, 7(1): 34-43.