

DAFTAR PUSTAKA

- Afridhal, M. (2017). Strategi pengembangan usaha roti tanjong di Kecamatan Samalanga Kabupaten Bireuen. *Jurnal S. Pertanian*, 1(3), pp.223-233. <https://doi.org/10.18343/jipi.27.1>.
- Anggraini, D., Dewi, S. K., dan Saputro, T. E. (2015). Aplikasi metode Taguchi untuk menurunkan tingkat kecacatan pada produk paving. *Jurnal Teknik Industri*, 16(1), pp.1-9.
- Aprilyanti, S. dan Suryani, F. (2020). Penerapan desain eksperimen taguchi untuk meningkatkan kualitas produksi batu bata dari sekam padi. *J@ti Undip: Jurnal Teknik Industri*, 15(2), pp.102-108. <https://doi.org/10.14710/jati.15.2.102-108>.
- Arifin, M., Hidayat, T. & Suryani, L. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Karakteristik Roti Manis. *Jurnal Riset Teknologi Pangan*, 12(2), pp.85–92.
- Arlene, A., Astuti, P., & Darmajana, D. (2009). Analisis Pengaruh Kadar Air terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), pp.78–85.
- BPOM. (2012). *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (CPPOB)*. Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia
- Budiarti, G. I., Sya'bani, I., dan Alfarid, M. A. (2021). Pengaruh pengeringan terhadap kadar air dan kualitas bolu dari tepung sorghum (*Sorghum bicolor* L.). *Jurnal Fluida*, 14(2), pp.73-79.
- Chan, D. D. W. M., & Hung, H. T. W. (2015). *An empirical survey of the perceived benefits of implementing the Mandatory Building Inspection Scheme (MBIS) in Hong Kong*. *Facilities*, 33(5–6), 337–366. <https://doi.org/10.1108/F-09-2013-0066>
- Codex Alimentarius Commission. (2003). *Code of Hygienic Practice for Foods*. Rome: FAO/WHO.
- Efendy. (2017). Analisis pendapatan usaha roti pada industri rumah tangga Aisyah Bakery di Kota Palu. *e-J. Agrotekbis*, 5(4), pp.466-471. <https://doi.org/10.21107/agriscience.v2i2.11656>
- Fitriani, R., Sari, R.M. & Hasibuan, M.A. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Mutu Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1), pp.47–55.

- Hadi, U. (2020). Kajian kualitas minyak goreng sawit dengan metode Taguchi Quality Loss Function. *Journal OE*.
<https://publikasi.mercubuana.ac.id/index.php/oe/article/view/529>
- Hamasha, M. M., et al. (2023). Strategical selection of maintenance type under different. PMC.
- Hartati, E. (2017). Aplikasi Metode Taguchi dalam Pengendalian Kualitas. *Jurnal Teknik Industri*, 13(1), pp.13–26.
- Huda, N., Fatma, Y., Fazillah, A. & Adzitey, F. 2012. Chemical Composition, Colour and Sensory Characteristics of Commercial Serunding (Shredded Meat) In Malaysia. *Pakistan Journal of Nutrition*, 11(1): 1-4.
- ISO. (2018). *ISO 22000: Food Safety Management Systems – Requirements for Any Organization in the Food Chain*. Geneva: International Organization for Standardization.
- Iwarue, J. O. (2025). Impact of Preventive Maintenance Practices on Productivity. *British Journal of Management and Marketing Studies*, 8(1), 118-137.
- Khozein, A., Mohammadi, J. & Abbasi Zarmehri, M. (2024). *Cost of quality and quality optimization in manufacturing*. *European Online Journal of Natural and Social Sciences*.
- Klimchuk, M.R. & Krasovec, S.A. 2006. *Packaging Design: Successful Product Branding from Concept to Shelf*. New Jersey: John Wiley & Sons.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., dan Sutriyono, A. (2022). Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. *Jurnal Mutu Pangan*, 9(2), pp.67-75. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Laeliocattleya, R. A. dan Wijaya, J. (2018). Pengaruh variasi komposisi grist gandum (*Triticum aestivum* L.) terhadap kadar air dan kadar abu tepung terigu. *J Ilmu Pangan Hasil Pertanian*, 2(1), pp.34-39.
<https://doi.org/10.26877/jiphp.v2il.2284>
- Lolytha, A. (2017). Desain eksperimen menggunakan metode taguchi untuk meningkatkan kualitas produk genteng beton di UKM Gunung Jati Medan. *Skripsi*. Medan: Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknik Universitas Medan Area.
- Nurlaila, R., Hidayati, N. & Prasetyo, A., 2020. Implementasi Standard Operating Procedure (SOP) dalam menjaga mutu produksi roti. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 13(2), pp.89–96.

- Nurwahidah, N., Rahmi, A. & Prasetya, D. (2021). Optimasi Suhu Pemanggangan Roti dengan Metode Taguchi untuk Meningkatkan Mutu Sensoris. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(3), pp.99–106.
- Oloyede, O.O. & Lignou, S. 2021. Sustainable Paper-Based Packaging: A Consumer's Perspective. *Foods*, 10(5): 1035. <https://doi.org/10.3390/foods10051035>.
- Pratama, R., Santoso, B., & Lestari, D. (2020). Pengaruh suhu dan lama pemanggangan terhadap mutu roti manis. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 15(2), 45–53.
- Pratama, Y., Hardiyanti, F. P., dan Hintono, A. (2024). Improving sweet bread properties with Diacetyl Tartaric Acid Ester of Monoglyceride (DATEM). *Journal of Applied Food Technology*, 11(1), pp.8-13. <https://doi.org/10.17728/jaft.23112>.
- Purwaningsih, S., Fitriani, R., Marwati, T. & Setyowati, N. 2020. Cholesterol Content, Fatty Acid Composition and Sensory Analysis of Deep Fried and Roasted Abon Ikan, *E3S*, 187, 03009
- Ramadhani, A. (2022). Substitusi tepung terigu dengan tepung sorgum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) terhadap karakteristik mutu roti manis ubi jalar ungu (*Ippomea batatas* L. Poiret). *Skripsi*. Padang: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang.
- Safitri dan Hakiki, D. N. (2024). Validasi dan verifikasi pengukuran kadar air gabah menggunakan Grain Moisture Tester dan Infrared Moisture Balance. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 7(1), pp.19-25.
- Safitri, R., Wolok, E., & Lahay, I.H. (2025). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Menggunakan Metode Taguchi pada UMKM Roti Masempo. *Jurnal Teknik Industri Terintegrasi (JUTIN)*, 8(1), pp.22–31. <https://doi.org/10.31004/jutin.v8i1.37229>
- Santiago, D. M., Matsushita, K., Tsuboi, K., Yamada, D., Murayama, D., Kawakami, S., Shimada, K., Koaze, H., dan Yamauchi, H. (2015). Texture and structure of bread supplemented with purple sweet potato powder and treated with enzymes. *Food Science and Technology Research*, 21(4), pp.537-548. <https://doi.org/10.3136/fstr.21.537>
- Sari, N. & Ramadhani, A. (2019). Analisis Parameter Pemanggangan dalam Pembuatan Roti Manis. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 7(1), pp.22–29.

- Sarkom, Y., Abdul Ghani, M. Z., Muhamad Ariff, N. R., Jalil, M. K. A., & Kenawy, I. (2023). *A Comparative Review of the Statutory Periodic Building Inspection Implementation in the Klang Valley Region, Malaysia and Hong Kong, China*. *International Journal of Sustainable Construction Engineering and Technology*, 14(5), 278–289.
- Shen, C., Ding, M., Wu, X., Cai, G., Cai, Y., Gai, S., Wang, B. & Liu, D. 2023. Identifying The Quality Characteristics of Pork Floss Structure Based On Deep Learning Framework. *Current Research in Food Science*, 7, 100587.
- Silaban, F. (2019). Optimasi penentuan level parameter proses pencetakan rotogravure menggunakan metode taguchi untuk menurunkan presentase cacat. *Technology Science and Engineering Journal*, 1(3).
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suryani, T. & Pratama, H., 2019. Penerapan SOP dan prinsip keamanan pangan pada industri bakery skala kecil. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 7(3), pp.145–152.
- West, J., Siddhpura, M., Evangelista, A., & Haddad, A. (2024). Improving Equipment Maintenance - Switching from Corrective to Preventative Maintenance Strategies. *Buildings*, 14(11), 3581.
- Wijayanti, E., Lestari, D. & Nugroho, B., 2021. Peran SOP terhadap kualitas dan keamanan produk pangan di industri bakery. *Agrointek: Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(1), pp.33–41.
- Winarno, F. G. (2008). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yusup, M. Z., Wan Mahmood, W. H., Salleh, M. R., Muhamad, M. R. & Saptari, A. (2020). Product Quality Improvement Policies in Industry 4.0: Characteristics, Enabling Factors, Barriers, and Evolution Toward Zero Defect Manufacturing. *Frontiers in Computer Science*, 2(26), 1-15. doi:10.3389/fcomp.2020.00026.