

DAFTAR PUSTAKA

- Aini, Eka F. N. 2013. Laporan Praktek Kerja Lapang : Pengendalian Mutu Proses *Pre-Cooking* Ikan Lemuru (*Sardinella Longiceps*) Di PT. Maya Muncar Banyuwangi. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Al Fakhri, Faiz. 2010. Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Di PT. Masscom Graphy Dalam Upaya Mengendalkan Tingkat Kerusakan Produk Menggunakan Alat Bantu Statistik. Skripsi. Fakultas Ekonomi. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Andasuryani, Y. A. Purwanto, I. W. Budiastara, K. Syamsu. 2014. “Prediksi Kandungan Katekin Gambir (*Uncaria gambir* Roxb.) Dengan Spektroskopi NIR”. Dalam Teknologi Industri Pertanian, 24. Hlm. 43-52. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Andalas.
- Arimbi, Y.R. 2013. Penerapan SPC (Statistical Process Control) Dalam Pengendalian Kualitas Susu Kriteria Berat Jenis Dan Reduktase (Methylen Blue Reductase Time) Di KUD Galur Murni Mangli. Skripsi. Politeknik Negeri Jember. Jember.
- Assauri, Sofyan. 1998. Manajemen Produksi. Fakultas Ekonomi. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Astawan, Made. 1999. Membuat Mie dan Bihun. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. <http://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents-sni-tepung-terigu.pdf>. September.
- Ballard, D. (2009). Master Bread Making Using Whole Wheat. (Cetakan ke-10). Springville : CFI.
- BÜNING-PFAUE, H. 2003. Analysis of water in food by near infrared spectroscopy. J Food Chemistry. 82: 107– 115.
- BÜNING-PFAUE, H. and S. KEHRAUS. 2001. Application of near infrared spectroscopy (NIRS) in the analysis of frying oils. Eur. J. Lipid Sci. Technol. 103: 793–797.
- Bull, C.R., (1991), Wavelength Selection for Near-Infrared Reflectance Moisture Meters, Journal of Agriculture Engineering Research, 49, 113-125.

- Dryden, G. M. 2003. Near Infrared Reflectance Spectroscopy: Application in Deer Nutrition Rural Industries Research and Development Corporation. Australia: Kingston.
- Feigenbaum, AV. 1992. Kendali Mutu Terpadu. Penerjemah: Kandahjaya H. Terjemahan dari: Total Quality Control. 3rd ed. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Gasperesz, V. 1998. “*Statistical Process Control: Penerapan Teknik Statistikal*”. Dalam Manajemen Bisnis Total. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Gisslen, W. (2013). Professional Baking (Cetakan ke-6). Kanada: John Wiley & Sons.
- Giwangkara SEG. 2006. Aplikasi logika syaraf fuzzy pada analisis sidik jari minyak bumi menggunakan spetrofotometer infra merah-transformasi fourier (FT-IR) [Skripsi]. Cepu (ID): Sekolah Tinggi Energi dan Mineral.
- Guggenbichler, W., Huck, C.W., Kobler, A., Popp, M., Bonn, G. K. 2006. *Near infrared spectroscopy, cluster and multivariate analysis – contributions to wine analysis. J Food Agric Environ.* 4: 98 - 106.
- Hidayah, I. U., B. Kuswandi, L. Wulandari. 2014. Deteksi Kemurnian Air Zamzam menggunakan Metode Spektrofotometri Near Infra Red (NIR) dan Kemometrik. Dalam Pustaka Kesehatan. Fakultas Farmasi, Universitas Jember, 2. No. 3.
- Ishikawa, K. 1988. Teknik Penuntun Pengendalian Mutu. Jakarta : MSP.
- Kaban, Rendy. 2014. “Pengendalian Kualitas Kemasan Plastik Pouch Menggunakan *Statistical Process Control* (SPC) Di PT. Incasi Raya Padang”. Dalam Optimasi Sistem Industri. Fakultas Teknik. Universitas Andalas. Padang, 13. No. 1.
- Kartika, Hayu. 2013. “Analisis Pengendalian Kualitas Produk CPE Film Dengan *Statistical Process Control* Pada PT. MSI”. Dalam Teknik Industri. Universitas Mercu Buana. Jakarta, 1. Hlm. 50 – 58.
- Kaulan. 2010. Laporan Magang Di PT. Indofood Sukses Makmur. Tbk Bogasari *Flour Mills* Divisi Tanjung Priok, Jakarta Utara (Proses Pengolahan dan Kontrol Proses Pengolahan Tepung Terigu Spesial). Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Lengkey, L. C. E. CH., I. W. Budiastara., K. B. Seminar., B. S. Purwoko. 2013. “Model Pendugaan Kandungan Air, Lemak dan Asama Lemak Bebas Pada Tiga Provenan Biji Jarak pagar (*Jatropha curcas L.*) Menggunakan Spektroskopi Inframerah Dekat Dengan Metode Partial Least Square

- (PLS)”. Dalam Littri, 19. Hlm. 203-211. Fakultas Pertanian, Universitas Sam Ratulangi, Manado.
- MAN, Y.B.C. and M.H. MOH. 1988. Determination of free fatty acids in palm oil by near-infrared reflectance spectroscopy. *JAOCs*. 75(5): 559-562.
- Marengo, E., Bobba, M., Robotti, E., Lenti, M. 2004. *Hydroxyl and acid number prediction in polyester resins by near infrared spectroscopy and artificial neural networks*. *Anal Chim Acta*. 511: 313–322.
- Matz, S. A. 1972. *Cereal Technologi*. The AVI Publishing Co.Inc., Wesport Connecticut.
- Messina W. S. 1987. *Statistical Quality Control For manufacturing Managers*. Canada : Wiley-interscience.
- Mitamala, Deni. 2003. Pendugaan Kadar Air, Karbohidrat, Protein, Lemak Tepung Jagung (*Zea Mays*) Dengan Teknologi *Near Infrared*. Skripsi. Jurusan Teknik Pertanian, IPB. Bogor.
- Mohsenin, NM. 1998. *Electromagnetic Radiation Properties of Food and Agricultural Products*. Gordon and Breach Science Publishes. New York. London. Paris. Mountreux. Tokyo.
- Montgomery, D. C. 1990. *Pengantar Pengendalian Kualitas Statistik*, Edisi Kedua. Alih Bahasa : Z. soejoeti. Gajah Mada University Press. Yogyakarta.
- Mubayinah, Ani. 2015. Penentuan Adulterasi Daging Babi Pada Burger Sapi Menggunakan Metode NIR Dan Kemometrik. Skripsi. Fakultas Farmasi. Universitas Jember.
- Osborne, B.G., Fearn T., Hindle P.H., 1993, *Practical NIR Spectroscopy with Applications in Food and Beverage Analysis*, Singapore, Longman Publishers.
- Pissard A, Baeten V, Romnée, Jean-Michel, Dupont P, Mouteau A, Lateur M. 2012. Classical and NIR measurements of the quality and nutritional parameters of apples: a methodological study of intra-fruit variability. *Biotechnol Agron Soc Environ*. 16:294-306.
- Prawirosentono, Suyadi. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu, Total Quality Management Abad 21 Studi Kasus Dan Analisis Kiat Membangun Bisnis Kompetitif Bernuansa "Market Leader"*. Bumi Aksara, Jakarta.

- RASPE, D.T. and C. DA SILVA. 2013. Determination of free fatty acid by FT-NIR Spectroscopy in esterification reaction for biodiesel production. *Journal of Energy*. Vol (2013): 1-5.
- Rochimawati, N. R. 2004. Pengkajian Teknik NIR (*Near Infrared*) Dalam Menentukan Mutu Tepung Jagung (*Zea mays*) Secara Cepat Dan Simultan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Saleh B. 2012. Biochemical and genetic variation of some syrian wheat varieties using NIR, RAPD and AFLPs Techniques. *J Plant Biol Res* 1: 1-11.
- Samson, E., Haryono, S., Ferdy, S. 2013. “Analisis kandungan Karotenoid Ekstrak Kasar Buah Pisang Tongkat Langit (*Musa Troglodytarum*) Dengan Menggunakan Spektroskopi NIR (*Near Infrared*)”. Dalam *Traditional Medicine*, 18. Hlm. 17-21.
- Senduk, Kries. 2002. Penentuan Tingkat Ketuaan dan Kematangan Sawo Dengan Jaringan Syaraf Tiruan Dari Spektrum Infra Merah Dekat. Tesis. Program Studi Keteknikan Pertanian. IPB. Bogor.
- Standar Nasional Indonesia. 2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Badan Standarisasi Nasional.
- Suhandy, D., 2009, Pendugaan Kandungan Padatan Terlarut Buah Sawo Menggunakan NIR Spectroscopy, *Jurnal Bionatura*, 11 (1), 11-20.
- Syarbini, M. (2013). Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur (Cetakan ke-1). Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Talib, Muhammad Fachrial. 2007. Aplikasi *Statistical Process Control (SPC)* Dalam Pengendalian Bobot Bersih Susu UHT (*Ultra High Temperature Real Good Sereal Strawberry* Di PT. *Greenfields* Indonesia, kabupaten Malang. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Widayanti, Rina. 2011. Pengendalian Mutu Pada Proses Produksi Kopi Mengkudu *Morinda citrifolia (Rubiaceace)*. Tugas Akhir. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Williams, P. C. 1987. *Variable Affecting NIRS Analysis in NIR Technology in the Agriculture and Food Industries*. ED. By Williams, P. dan Norris, K. Minnesota, USA : American Association of Cereal Gordon dan Breach Science Publisher.
- www.kemenperin.go.id. 2016. Industri Makanan dan Minuman RI Tumbuh 8,16%. Dalam Artikel Industri. BKTi-Pii.or.id. September.

- Yan H, Chang WX, dan Wen DD. 2009. Rapid determination of moisture and protein contents in silver carp surimi by Fourier transform near-infrared (FT-NIR) Spectrometry. *Asian Fish Sci.* 22: 337-345.
- Zulfahrizal. 2014. Pengembangan Metode Pengukuran Nondestruktif untuk Menentukan Mutu dan Fermentasi Biji Kakao Utuh Menggunakan NIR *Spectroscopy*. Tesis. Sekolah Pasca Sarjana. Institut Pertanian Bogor. Bogor.