

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, F. dan M. Firdaus. (2023). Penerapan Failure Mode and Effects Analysis (FMEA) dalam Pengendalian Kualitas Produk Pangan. *Jurnal Teknologi Industri*, 18(2): 115-123.
- Alatefi, M., A. M. Al-Ahmari, A. Y. Alfaify, & M. Saleh. (2024). A Framework for Fused Deposition Modelling Process Evaluation Using Multivariate Process Capability Analysis. *Plos One*, 19(12): 1-19. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0308380>.
- Al'azhar, D. (2020). Analisis Pengendalian Kualitas Produk pada Home Industry Furniture Bapak Karsidin Samarinda. *Journal Administrasi Bisnis*, 8(2): 162–173.
- Al-Faritsy, A. Z. dan A. L. N. Falah. (2024). Implementasi PDCA untuk Meningkatkan Kualitas Produk Roti. *Integrasi Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 9(1): 40-48.
- Alifka, K. P. dan F. Apriliani. (2024). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Menggunakan Metode *Statistical Process Control* (SPC) dan *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA). *Factory Jurnal Industri, Manajemen dan Rekayasa Sistem Industri*, 2(3): 97-118. DOI: <https://doi.org/10.56211/factory.v2i3.486>.
- Ariani, J. A. P. dan Sunarso. (2025). Pengendalian Kualitas dengan Metode *Statistical Quality Control* untuk Mengurangi Jumlah Produk Rusak pada Mustofa Bakery di Sukoharjo. *Jurnal Ekonomi, Bisnis dan Manajemen*, 4(1): 190-202. DOI: <https://doi.org/10.58192/ebismen.v4i1.3185>.
- Arifin, M., Hidayat, T. dan Suryani, L. (2020). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Karakteristik Roti Manis. *Jurnal Riset Teknologi Pangan*, 12(2): 85–92.
- Arlene, A., Astuti, P., dan Darmajana, D. (2009). Analisis Pengaruh Kadar Air terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2): 78–85.
- Astuti, W., A. H. Maksum, dan D. Herwanto. (2025). Penerapan Metode *Statistical Quality Control* (SQC) dan Analisis FMEA untuk Menurunkan Tingkat Reject Holes Cigarette Paper Grade Coresta 60 di PT Bukit Muria Jaya (BMJ). *Industri Inovatif - Jurnal Teknik Industri*, 14-25.
- Astuti, Romiyatun Mijiling. (2015). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur. *TEKNOBUGA*, 2(2): 61-79.

- Badan Pusat Statistik (BPS). (2024). *Statistik Industri Manufaktur Indonesia 2024*. Jakarta: BPS.
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Jember. (2024). *Kabupaten Jember dalam Angka 2024*. Jember: BPS Kabupaten Jember.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2018). *SNI 8372:2018 Roti Manis*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Barone, S. & Franco, E. L. (2012). *Statistical and Managerial Techniques for Six Sigma Methodology: Theory and Application*. Wiley.
- Baykasoglu, A. & Golcuk, I. (2017). Comprehensive Fuzzy FMEA Model: A Case Study of ERP Implementation Risks. *Operational Research*, Springer, 20(2): 795-826. DOI: <https://doi.org/10.1007/s12351-017-0338-1>.
- Borkovic, J., Milcic, D., & Donevski, D. (2017). Implementation of Differentiated Quality Management System and FMEA Method in The Newspaper Production. *Tehnicki Vjesnik-Technical Gazette*, 24(4): 1203–1211. DOI: <https://doi.org/10.17559/tv20160222082713>.
- Chen, Michel. (2024). Food Quality Control: Ensuring Safe and High-Quality Products. *African Journal of Food Science and Technology*, 15(12): 01-02. DOI: <https://dx.doi.org/10.14303/ajfst.2024.120>.
- Claxton, K., & Campbell-Allen, N. M. (2017). Failure Modes Effects Analysis (FMEA) for Review of A Diagnostic Genetic Laboratory Process. *International Journal of Quality & Reliability Management*, 34(2): 265-277.
- Dewi, R. K. dan A. R. Putra. (2024). Analisis Kecacatan Produk Roti Menggunakan Metode Statistical Quality Control. *Jurnal Agroindustri*, 11(1): 45-54.
- Dzakirah, S. A. dan K. Muhammad. (2024). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Plywood Metode Statistical Quality Control (SQC) dan Fault Mode and Effect Analysis (FMEA). *Jurnal Sistem dan Teknik Industri*, 4(4): 443-451.
- Elmas, M. S. H. (2017). Pengendalian Kualitas dengan Menggunakan Metode *Statistical Quality Control* (SQC) untuk Meminimumkan Produk Gagal pada Toko Roti Barokah Bakery. *Jurnal Penelitian Ilmu Ekonomi WIGA*, 7: 15-22.
- Fadilla, A., dan Wijanto. (2020). Analisis Pengendalian Kualitas Produksi Roti dalam Upaya Meminimalisir Produk Gagal Menggunakan Pendekatan *Statistical Quality Control* (SQC). *Journal of Digital Business and Entrepreneurship*, 1(2): 107–118.

- Fitriani, R., Sari, R.M. dan Hasibuan, M.A. (2018). Pengaruh Suhu dan Lama Pemanggangan terhadap Mutu Roti Tawar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 29(1): 47–55.
- Food and Agriculture Organization (FAO). (2023). *Global Bakery Products Market Overview*. Rome: FAO.
- Frigon, N. L. & Mathews, D. (1997). *Practical Guide to Experimental Design*. Wiley.
- Goldine, J. C. dan T. D. W. Budianta. (2025). Peningkatan Karakteristik Roti Tawar dengan Penambahan Pati Termodifikasi. *Zigma*, 40(1): 197-218.
- Goyal, A., R. Agrawal, dan C. R. Saha. (2019). Quality Management for Sustainable Manufacturing: Moving from Number to Impact of Defects. *Journal of Cleaner Production*, 241: 1-15. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jclepro.2019.118348>.
- Habidah, Arifa Angraini. (2022). Analisis Kecacatan pada Produk Roti dengan Menggunakan Metode *Eight Disciplines* (8D) (Studi Kasus: UKM Radja Bakery, Kupang). *Skripsi*. Yogyakarta: Program Studi Teknik Industri, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Sunan Kalijaga.
- Hadi, S. (2023). Integrasi FMEA dan SQC untuk Peningkatan Kualitas Produk UMKM Pangan. *Jurnal Manajemen Industri*, 7(3): 201-210.
- Hairiyah, N., R. R. Amalia, dan E. Luliyanti. (2019). Analisis *Statistical Quality Control* (SQC) pada Produksi Roti di *Aremania Bakery*. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8(1): 41-48. DOI: <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2019.008.01.5>.
- Hartati, E. (2017). Aplikasi Metode Taguchi dalam Pengendalian Kualitas. *Jurnal Teknik Industri*, 13(1): 13–26.
- Haryanto, E. dan Ipin, N. (2019). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Bos Rotor pada Proses Mesin CNC Lathe dengan Metode Seven Tools. *Jurnal Teknik: Universitas Muhammadiyah Tangerang*, 8(1): 69-77.
- Heizer, J., dan Render, B. (2014). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management* (11th Editi). Pearson Education, Inc.
- Heizer, J., dan Render, B. (2017). *Manajemen operasi* (11 ed.). Salemba Empat.
- Hidayat, T., A. Kandriasari, dan Alsuhendra. (2024). Pengaruh Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Kue Biji Ketapang. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 10(7): 1017-1030.

- Hidayatullah, M. S., D. Widyaningrum, dan A. W. Rizqi. (2021). Penerapan *Statistical Quality Control* dan *Failure Mode and Effect Analysis* Guna Mengurangi Kecacatan Produk (Studi Kasus: UMKM Queen Pie). *JUSTI (Jurnal Sistem Dan Teknik Industri)*, 2(4): 519-530.
- Huang, J., J. X. You, H. C. Liu, & M. S. Song. (2020). Failure Mode and Effect Analysis Improvement: A Systematic Literature Review and Future Research Agenda. *Reliability Engineering and System Safety*, 199: 1-12. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ress.2020.106885>.
- Husain, H., S. Wahyuni, dan RH. F. Faradilla. (2025). Karakteristik Fisik Berbagai Tepung Substitusi Bebas Gluten: Studi Pustaka. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 10(2): 8397-8407.
- Juran, Joseph & A. B. Godfrey. (1999). *Juran's Quality Handbook*. New York: McGraw Hill.
- Kumar, M. P., Dr. N. V. S. Raju, & Dr. M. V. S. Kumar. (2016). Quality of Quality Definitions – An Analysis. *International Journal of Scientific Engineering and Technology*, 5(3): 142-148. DOI: <https://doi.org/10.17950/ijset/v5s3/304>.
- Lim, S. A. H. & J. Antony. (2019). *Statistical Process Control for the Food Industry First Edition*. UK: John Wiley & Sons Ltd.
- Lo, Huai W., James, J. H., & Liou. (2018). A Novel Multiple-Criteria Decision Making-Based FMEA Model Risk Assessment. *Applied Soft Computing*, 73(7): 684-696.
- Matondang, T. P. dan Ulkhaq, M. M. (2018). Aplikasi Seven Tools untuk Mengurangi Cacat Produk White Body pada Mesin Roller. *Jurnal Sistem dan Manajemen Industri*, 2(2): 59-66. DOI: <https://dx.doi.org/10.30656/jsmi.v2i2.681>.
- Maupak, H. L., Y. H. Saptomo, dan D. Sudarwadi. (2025). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Tahu Menggunakan Statistical Quality Control (SQC): Studi Kasus Pabrik Sumber Gizi. *Cakrawala Management Business Journal*, 8(2): 259-274.
- Maysaroh, Siti. (2024). Analisis Manajemen Risiko Operasional pada Usaha 99 Bakery Jember. *Skripsi*. Jember: Fakultas Ekonomi dan Bisnis Islam, Universitas Islam Negeri Kiai Haji Achmad Siddiq.
- McDermott, R. E., R. J. Mikulak, & M. R. Beauregard. (2017). *The Basics of FMEA 2nd Edition*. New York: Productivity Press. DOI: <https://doi.org/10.1201/b16656>.

- Montgomery, D. C. (2009). *Introduction To Statistical Quality Control Sixth Edition*. Arizona: John Wiley & Sons Ltd. DOI: <https://doi.org/10.2307/2988304>.
- Moulita, R. A. N. dan F. Suryani. (2024). Penerapan *Statistical Quality Control* (SQC) dalam Usulan Perbaikan Kualitas Roti Sobek Manis PT. XYZ. *Jurnal Media Teknik & Sistem Industri*, 8(1): 1-8. DOI <https://doi.org/10.35194/jmtsi.v8i1.2901>.
- Mulia, N. A. C. dan Rr. Rochmoeljati. (2021). Pengendalian Kualitas Pengelasan Menggunakan Metode *Statistical Quality Control* (SQC) dan *Failure Mode Effect Analysis* (FMEA) di PT. PAL Indonesia. *Juminten : Jurnal Manajemen Industri dan Teknologi*, 2(6): 60-71.
- Nugraha, A. T., L. Afriani, dan R. Wahyudi. (2025). Pengendalian Kualitas Dengan Pendekatan Metode *Statistical Process Control*, FMEA, Dan *Kaizen* Di PT. Surya Tsabat Mandiri. *Jurnal Industri dan Inovasi (INVASI)*, 2(2): 01-13.
- Nuralisa, R. A. dan Musfiroh, I. (2022). Analisis Kapabilitas Proses Produk Farmasi X dengan Pendekatan Six Sigma di PT. Y. *Majalah Farmasetika*, 7(5): 494-506.
- Nur'utami, D. A., T. Fitrilia, dan D. Oktavia. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (*Modified Cassava Flour*). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2): 197-204.
- Nurwahidah, N., Rahmi, A. dan Prasetya, D. (2021). Optimasi Suhu Pemanggangan Roti dengan Metode Taguchi untuk Meningkatkan Mutu Sensoris. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 9(3): 99-106.
- Paramita, T. A., D. Damat, dan V. A. Wahyudi. (2022). Studi Suhu dan Waktu *Cooling* Pembuatan Roti Manis pada Karakteristik Kimia dan Organoleptik. *Food Technology and Halal Science Journal*, 5(2): 154-168.
- Permata, T. W. I. dan C. Y. Djoenarto. (2024). Tepung Kulit Buah Naga: Potensi Baru dalam Industri Roti Sobek untuk Makanan Sehat. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 8(3): 45492-45500.
- Prabowo, S. A., G. D. Artanti, dan Efrina. (2021). Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Akhir (*Final Proofing*) Terhadap Kualitas *Japanese Milk Bread*. *Jurnal Sains Boga*, 4(1): 1-6.
- Priyati, A., S. H. Abdullah, dan G. M. D. Putra. (2016). Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan Terhadap Sifat Fisik Roti. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 4(1): 217-221.

- Purba, A. P. P., T. M. Sitorus, dan K. W. Wirakusuma. (2024). Pengendalian Kualitas Produk Mie Kuning melalui Pendekatan *Statistical Quality Control* (SQC) dan *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA): Studi Kasus di Industri Mie Kuning di Kota Padang. *Jurnal Penelitian dan Aplikasi Sistem dan Teknik Industri (PASTI)*, 18(1): 103-117.
- Puspitasari, B. C., S. Widyastuti, dan M. Amaro. (2023). Pengaruh Konsentrasi Ragi Roti Instan dan Karagenan Terhadap Mutu Roti Tawar Tersubstitusi Tepung Sorgum. *Pro Food (Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan)*, 9(1): 33-45.
- Rahmawati, L. dan N. P. Dewi. (2021). Pengendalian Kualitas Produk Bakery Menggunakan Peta Kendali. *Jurnal Teknik Industri*, 12(2): 89-97.
- Rahmawati, Nazulah. (2024). Pengendalian Kualitas Produk Roti Tawar dengan Metode *Statistical Quality Control* (SQC) (Studi Kasus pada UMKM Niki Sari Bakery). *Jurnal Ilmu-Ilmu Teknik-Sistem*, 20(1): 31-38.
- Rahmawaty, A., Resmawan, dan Isa, D. R. (2020). Analisis *Statistical Quality Control* dalam Upaya Mengurangi Jumlah Produk Cacat di Pabrik Roti The Li No'u Bakery. *Ambura Journal Of Probability And Statistics*, 1(1): 24-36. DOI: <https://doi.org/https://doi.org/10.34312/jjps.v1i1.4578>.
- Ratri, E. M., E. Bambang G., dan M. Singgih. (2018). Peningkatan Kualitas Produk Roti Manis pada PT Indoroti Prima CemerlangJember Berdasarkan Metode *Statistical Process Control* (SPC) dan *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA). *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Akuntansi*, 5(1): 31-38.
- Rini, A., B. Santoso, dan P. Lestari. (2024). Identifikasi Penyebab Kegagalan Produk Roti Menggunakan Metode FMEA. *Jurnal Rekamaya Sistem Industri*, 9(1): 33-42.
- Rochmoeljati Rr. dan Hidayat Taufik Moch. (2020). Perbaikan Kualitas Produk Roti Tawar Gandeng dengan Metode *Fault Tree Analysis* (FTA) dan *Failure Mode and Effect Analysis* (FMEA) di PT. Xxz, *Juminten J. Manaj. Ind. dan Teknol.*, 1(4): 70–80.
- Rufaidah, Anik dan M. R. Rosyidi. (2023). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Dengan Metode *Statistical Quality Control* di IRT. Jauharoh. *JITU (Jurnal Ilmiah Teknik Unida)*, 4(1): 61-71.
- Safitri, R., Wolok, E., dan Lahay, I.H. (2025). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Menggunakan Metode Taguchi pada UMKM Roti Masempo. *Jurnal Teknik Industri Terintegrasi (JUTIN)*, 8(1): 22–31. DOI: <https://doi.org/10.31004/jutin.v8i1.37229>.

- Saka, A. J., J. A. Izekor., I. Akeyede., M. O. Adelek., & B. L. Adeleke. (2019). Dual Statistical Quality Control Charts with Table of Quality Determinant in Manufacturing Industries. *IJIPC*, 7(1): 242-252.
- Sari, N. dan Ramadhani, A. (2019). Analisis Parameter Pemangangan dalam Pembuatan Roti Manis. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 7(1): 22-29.
- Shiyamy, A. F., Rohmat, S., dan Sopian, A. (2021). Analisis Pengendalian Kualitas Produk Dengan Statistical Process Control. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 2(2): 32-44. DOI: <https://doi.org/10.15575/jim.v2i2.14377>.
- Stamatis, D. H. (2003). *Failure Mode and Effect Analysis: FMEA from Theory to Execution 2nd edn*. Milwaukee: ASQ Quality Press.
- Subiyakto, H., Lukmandono, dan Prabowo, R. (2017). Analisis Peningkatan Kualitas Produk Precast Concrete dengan Pendekatan *Statistical Process Control* dan *Quality Function Deployment*. *Seminar Nasional IENACO*, 499-506.
- Sukarma, M., D. Yanti, M. P. Anggraini, dan O. Foureta. (2023). Analisis Pengendalian Kualitas dengan Menggunakan Metode *Statistical Quality Control* pada Produksi Roti di XYZ Bakery. *Indonesian Council of Premier Statistical Science*, 2(2): 55-61.
- Sulistyarini dan E. Pebrianti. (2019). Analisis Pengawasan Proses Produksi dalam Rangka Meningkatkan Mutu Produk (Studi Kasus pada UD. Bintang Antik Sejahtera di Tulungagung). *Jurnal Benefit*, 6(1): 11-22.
- Supardi dan A. Dharmanto. (2020). Analisis Statistical Quality Control pada Pengendalian Kualitas Produk Kuliner. *JIMFE (Jurnal Ilmiah Manajemen Fakultas Ekonomi)*, 6(2): 199-210. DOI: <https://doi.org/10.34203/jimfe.v6i2.2622>.
- Syaifuddin. (2024). Pengaruh Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian pada PT. Elco Indonesia Sejahtera. *Jurnal Informatika Ekonomi Bisnis*, 6(1): 240-245.
- Teng, S. & S. Ho. (1996). Failure Mode and Effects Analysis: An Integrated Approach for Product Design and Process Control. *International Journal of Quality & Reliability Management*, 13(5): 8-26. DOI: <https://doi.org/10.1108/02656719610118151>.
- Tobing, Bortandy. (2018). *Seven Basic Tools dan Delapan Langkah Perbaikan* 33.

- Verma, Priyanka. (2020). Quality Control: A Review. *Research & Reviews: Journal of Medical Science and Technology*, 9(1): 1–9.
- Vikri, M. Z. (2018). Penerapan Metode Statistical Quality Control (SQC) dalam Meminimalisir Cacat Produk Paving Block K300 – T6 di PT. ASE Gresik. *JPTM*, 6(3): 86-92.
- Wahyudi, V. A., S. A. Anjarsari, dan M. Wachid. (2022). Kajian Efektivitas Temperatur dan Waktu *Proofing* (*Saccharomyces cerevisiae*) Terhadap Sifat Fisikokimia, Mikrobiologi, dan Organoleptik Roti Manis. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 7(1): 4640-4655.
- Wening, D. K., F. I. Latifah, dan D. Ratnasari. (2024). Roti Manis Substitusi Tepung Mocaf dan Daun Kelor (*Moringa oleifera Lamk.*) dengan Isi Pasta Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*). *Jurnal Ilmiah Gizi dan Kesehatan (JIGK)*, 5(2): 93-101.
- Wijayanti, E. (2022). Pengendalian Mutu Produk Roti dengan Seven Tools. *Jurnal Teknik dan Manajemen Industri*, 10(1): 55-63.
- Williansyah, A., Selamat, dan A. N. Rukmana. (2026). Pengendalian Cacat Produk Jaket Menggunakan Metode SQC dan FMEA. *Bandung Conference Series: Teknik Industri atau Teknik*, 6(1): 479-488.
- Wiyanti, S., I. Sulistyowati, N. Arifiyah, N. A. Putri, S. T. Gustiani, dan A. J. Kusdinar. (2023). Peran Just-In-Time dan Mutu Bahan Baku Terhadap Kualitas Produk Roti. *JAPTI: Jurnal Aplikasi Ilmu Teknik Industri*, 4(1): 1-13.
- Wulandari, Aisyah Eka. (2026). Integrated SQC and FMEA for Pasted Kraft Cement Bag Defect Mitigation: SQC dan FMEA Terintegrasi untuk Mengurangi Cacat pada Kantong Semen Kraft Berlapis. *Indonesian Journal of Innovation Studies*, 27(2): 6-17.
- Yamit, Z. (2017). *Manajemen Kualitas, Produk dan Jasa*. Ekonisia.
- Zhou, W., Y. H. Hui, I. D. Leyn, M. A. Pagani, C. M. Rosell, J. D. Selman, & N. Therdthai. (2014). *Bakery Products Science and Technology Second Edition*. India: SPi Publisher Services, Pondicherry.
- Zuniawan, Akhyar. (2020). A Systematic Literature Review of Failure Mode and Effect Analysis (FMEA) Implementation in Industries. *IJIEM (Indonesian Journal of Industrial Engineering & Management)*, 1(2): 59-68.