DAFTAR PUSTAKA

Ahmad, F. F., R. Efiyanna, Suharni, A. Puspitasari, Y. Afriani, Yasnani, D. Estiningtyas, Rusmiati, Narwati, K. Astriana, Y. Rusidah, Khambali. 2024. *Keamanan Pangan.* Purbalingga: Eureka Media Aksara.

Amalia, S., Hanapia, A. Y., Kadarisman, E., dan Sukarso, A. 2023. Analisis Pengaruh Sektor Industri Pangan terhadap Pertumbuhan Ekonomi di Indonesia Tahun 2001-2022. *Jurnal Ilmu Ekonomi*, *4*(1), 31–41. https://doi.org/10.37058/wlfr.v4i1.7050.

Wadli, Hasdar, M., dan Aeni, T. 2022. Pengaruh Persentase Penggunaan Koagulan Terhadap Tekstur Pada Pembuatan Tahu Kacang Tanah. 02(02), 19–30. https://doi.org/10.46772/jtfp.v2i02.1527.

Aryani, A. D., Wahyuda, Gunawan, S. 2022. Analysis and determination of tofu production risk mitigation strategy using FMEA and AHP methods (Case study : UD XYZ). *Jurnal Teknika : Jurnal Sains Dan Teknologi*, *18*(01), 77–85. https://doi.org/10.36055/tjst.v18i1.13809.

Badan Pusat Statistik. 2025. Jakarta: *Statistik Indonesia 2025*.

Badan Standardisasi Nasional (BSN). 1998. *SNI 01-3142-Tahu*. Jakarta: BSN.

Failenggo, E., dan Sumantika, A. 2021. Analisis Risiko pada Proses Produksi Pabrik Tahu Kharisma. *Jurnal Comasie*, *5*(4). https://ejournal.upbatam.ac.id/index.php/comasiejournal/article/view/3945.

Falah, A. L. N., Arief, K., dan Riginianto, R. S. 2023. Analisis Pengendalian Kualitas Pada Tempe Menggunakan Metode Seven Tools Dan FMEA. *Jurnal Teknologi Dan Manajemen Industri Terapan*, *2*(3), 212–223. https://doi.org/10.55826/jtmit.v2i3.264.

Herdhiansyah, D., Reza, Sakir, dan Asriani. 2022. Kajian Proses Pengolahan Tahu : Studi Kasus Industri Tahu di Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna. *Agritech*, *XXIV*(2). https://doi.org/10.30595/agritech.v24i2.13375.

Hisprastin, Y., dan Musfiroh, I. 2021. Ishikawa Diagram dan *Failure Mode Effect Analysis* (FMEA) sebagai Metode yang sering digunakan dalam Manajemen Risiko Mutu di Industri. *Majalah FFARMASETIKA*, *6*(1), 1–9. https://doi.org/10.24198/mfarmasetika.v6i1.27106.

Ikhwana, A., dan Jami, H. 2025. Reduksi Kecacatan Produk Kembang Tahu Menggunakan Gugus Kendali Mutu dan FMEA. *Jurnal Kalibrasi*, *23*(2), 366–375. https://doi.org/10.33364/kalibrasi/v.23-2.2228.

Koespratiwi, A. F., Rahayu, D. K., dan Widada, H. D. 2021. Analisis Strategi Mitigasi Risiko Pada Usaha Pembuatan Roti. *Jurnal Manajemen Dan Teknik Industri-Produksi*, *XXI*(2), 111–126. https://doi.org/10.30587/matrik.v21i2.1483.

Krisnawati, A. 2017. Kedelai sebagai Sumber Pangan Fungsional *Soybean as Source of Functional Food*. *IPTEK Tanaman Pangan*, 12(1), 57–65.

Muyasaro, H., Lilik, E., dan Iis, R. 2025. Analisis Penyebab Defect pada Produk Wafer Roll dalam Proses Pengemasan di PT. XYZ Menggunakan Metode Failure Mode and Effect Analysis (FMEA). *Jurnal Sains dan Teknologi*, *25(2).* https://doi.org/10.36275/533nxz68.

Nendi, Saputra, H. E., Suprianto, A., Aprilia, P. D., dan Lestari, S. A. 2024. Rancang Bangun Sistem Aplikasi Kasir Pintar Enterprise Resource Planning (ERP) Berbasis Odoo pada UMKM Rumah Makan Tradisional Uni Mita Lintau. *Jurnal Pengabdian Nasional (JPN) Indonesia*, *5*(2), 362–372. https://doi.org/10.35870/jpni.v5i2.678.

Nopika, E. I., H. Nuraisyah, I. Melanda, G. Djuanda. 2024. *Manajemen Pengendalian Resiko Pada UMKM Salad Buah.* Cetakan pertama. Sukabumi: Tahta Media Group.

Nussyifa, I., dan Destiarni, R. P. 2025. Penilaian risiko produksi pada pabrik tahu UD. Sumber Makmur Kamal. *Jurnal Agriscience*, 6(2), 321–338. https://doi.org/10.21107/agriscience.v6i2.27017.

Pettalolo, A. N. Y., Ardianti, S., Rahman, dan Anggraeni, W. 2024. Analisis Pengendalian Kualitas Produk Tempe melalui Pendekatan FMEA (Studi Kasus : UMKM Jadah Tempe Mbah Carik). *Jurnal Industri Dan Pertambangan*, *1*(1), 27–36. https://journal.moestopo.ac.id/index.php/intan.

Ramadhan, A. (2023). *Proses Pembuatan Tahu di Pabrik Tahu Desa Dadimulyo serta Dampak Pandemi Covid-19 terhadap Produksi Tahu Alfin Ramadhan ini*. *4*(2), 135–145. http://dx.doi.org/10.36596/jpkmi.v4i2.472.

Rizwan, M. 2025. *Budidaya Kedelai*. Cetakan pertama. Padang: Gemilang Press Indonesia.

Rustam, B. R. 2017. M*anajemen Risiko*. Jakarta: Salemba Empat.

Sarwono, B., Y. dan P. Saragih. 2005. *Membuat Aneka Tahu.* Depok: Penebar Swadaya.

Sugiyono. 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D.* Cetakan pertama. Bandung: ALfabeta.

Sumantika, A., Prasetyo, B. A., dan Sirait, G. 2024. Mitigasi Risiko pada Proses Produksi Tahu Menggunakan Pendekatan Metode *Failure Mode and Effect Analysis* dan *Risk Priority Number*. *Surya Teknika*, *11*(1), 40–45. https://doi.org/10.37859/jst.v11i1.7084

Sumantika, A., Susanti, E., dan Tarigan, E. P. 2022. Analisis Rantai Pasok Berbasis Supply Chain Operation Reference (SCOR) pada Usaha Tahu Kota Batam. *Jurnal Inovasi Penelitian, 3*(1), 4265–4272.

Suryandari, K. C. 2021. *Olahan Kedelai*. Cetakan Pertama. Jakarta: PT. Bumi Aksara.

Suwandi, A., Daulay, N., Imnur, R. H., Lubis, S. P. Z., Siregar, S. N., Pranata, S., dan Wulandari, S. 2022. Peranan dan Kendala Pengembangan Agroindustri di Indonesia. *Jurnal Inovasi Penelitian*, *2*(10).

Ulfah, M. 2025. Pengendalian kualitas produk Tahu menggunakan metode six sigma (Studi kasus UMKM Tahu XYZ). *Journal of Systems Engineering and Management Vol., 04*(01), 164–170. https://doi.org/10.62870/joseam.v4i2.36284.

Wiryajati, K., dan K. P. Putra. 2025. *FMEA untuk Panduan Praktis Identifikasi Kegagalan dan Pengendalian Risiko.* Cetakan Pertama. Indramayu: PT. Adab Indonesia.

Wu, X., and Wu, J. 2021. *The Risk Priority Number Evaluation of FMEA Analysis Based on* on Random Uncertainty and Fuzzy Uncertainty. *Complexity*, 2021, Article ID 8817667, 1–15 https://doi.org/10.1155/2021/8817667.

Yudiono, K. 2024. *Pemetaan Karakteristik Kedelai Lokal Versus Kedelai Impor sebagai Bahan Baku Tempe*. Cetakan pertama. Malang: PT. Literasi Nusantara Abadi Group.

Zulfani, J., Yuniar, A. D., Novitasari, D., Nurita, O. J., Juliani, E., Pratiwi, A., Haris, A., dan Heriyanti, A. P. 2025. Analisis Risiko Proses Operasional Industri Tahu di Candisari , Kota Semarang. *Jurnal RIPTEK*, *19*(2), 129–144. https://doi.org/10.35475/riptek.v19i2.324.