

DAFTAR PUSTAKA

- Amjid, M. R., Shehzad, A., Hussain, S., Shabbir, M. A., Khan, M. R. & Shoaib, M. 2013. A comprehensive review on wheat flour dough rheology. *Pakistan Journal of Food Sciences*, 23 (2): 105-123.
- Ariani, D. W. 2004. *Pengendalian kualitas Statistik (Pendekatan kuantitatif dalam manajemen kualitas)*. Andi, Yogyakarta.
- Astawan, M. 2000. *Membuat Mi dan Bihun*. Niaga Swadaya, Jakarta.
- Astuti, R. M. 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. 2011. *Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS)*, Jakarta.
- Barry, R. & Heizer, J. 2013. *Operations Management*. Salemba Empat, Jakarta.
- Bramtarades, I., Putra, I. & Puspawati, N. N. 2013. Formulasi terigu dan tepung keladi pada pembuatan roti tawar. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2 (1): 1-10.
- Departemen Perdagangan dan Perindustrian. 1995. *Syarat Mutu Roti Tawar*. Jakarta.
- Fraenkel, J. R. & Wallen, N. 2008. *How to design and evaluate research in education* McGraw-Hill, New York.
- Gaspersz, V. 2003. *Sistem manajemen kinerja terintegrasi Balanced scorecard dengan six sigma untuk organisasi bisnis dan pemerintah*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Grebitus, C., Yue, C., Bruhn, M. & Jensen, H. H. 2007. Milk-marketing: impact of perceived quality on consumption patterns. 7867: 215-232.
- Gunawan, C. V. & Tannady, H. 2016. Analisis kinerja proses dan identifikasi cacat dominan pada pembuatan bag dengan metode statistical proses control (studi kasus: Pabrik alat kesehatan Pt. xyz, Serang, Banten). *Jurnal Teknik Industri*, 11 (1): 9-14.
- Hadiwiyono, P. S. & Panjaitan, T. W. 2013. Perancangan *Standard Operating Procedure (SOP)* Departemen *Human Resources (HR)* Di PT. X. *Jurnal Titra*, 1 (2): 227-232.

- Hairiyah, N., Amalia, R. R. & Luliyanti, E. 2019. Analisis statistical quality control (sqc) pada produksi roti di aremania bakery. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 8 (1): 41-48.
- Handes, D., Susanto, K., Novita, L. & Wajong, A. 2013. Statistical Quality Control (SQC) pada proses produksi produk “E” Di PT. DYN, TBK’. *Inasea*, 14 (2): 177-186.
- Hariyanto, M. A. 2017. Pengendalian Kualitas Produk Roti Tawar “Della”. *Seminar Nasional Manajemen Ekonomi Akuntansi*. 2007, 15-22.
- Haryani, K., Hargono, H., Handayani, N. A., Ramadani, P. & Rezekia, D. 2017. Substitusi terigu dengan pati sorgum terfermentasi pada pembuatan roti tawar: Studi suhu pemanggangan. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6 (2): 61-64.
- Heizer, J. & Render, B. 2015. *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan*. Salemba Empat, Jakarta.
- Irianto, A. 2008. *Statistik Konsep Dasar dan Aplikasinya*. Kencana, Jakarta.
- Khomah, I. & Rahayu, E. S. 2016. Aplikasi peta kendali p sebagai pengendalian kualitas karet di PTPN IX Batujamus/Kerjoarum. *AGRARIS: Journal of Agribusiness and Rural Development Research*, 1 (1): 12-24.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. ebookpangan. com.
- Kotler, P. & Keller, K. L. 2009. *Manajemen Pemasaran Edisi 13*. Erlangga, Jakarta.
- Krisnawati, R. 2014. Pengaruh substitusi puree ubi jalar ungu (*ipomea batatas*) terhadap mutu organoleptik roti tawar. *Jurnal Tata Boga*, 3 (1): 79-88.
- Kristian, V., Mali, D. V. L. & Kristiono, H. 2011. Proses pengolahan roti di perusahaan roti Matahari Pasuruan. *PhD Thesis*. Faculty of Agricultural Technology, Bandung.
- Maipan, R. & Mustikawati, R. I. 2012. Audit Manajemen Atas Fungsi Produksi pada Ptp. Nusantara VI Kayu Aro Kerinci, Jambi. *Nominal, Barometer Riset Akuntansi dan Manajemen*, 1 (2): 66-83.
- Marimin, M. 2004. *Teknik dan Aplikasi Pengambilan Keputusan Kriteria Majemuk*. PT. Grasindo, Jakarta.

- Mezaize, S., Chevallier, S., Le Bail, A. & De Lamballerie, M. 2009. Optimization of gluten free formulations for French style breads. *Journal of Food Science*, 74 (3): E140-E146.
- Montgomery, D. C. 2007. *Pengantar Pengendalian Kualitas Statistik*. Gajah Mada Univ.Pres, Yogyakarta.
- Mudjajanto, E. S. & Yulianti, L. N. 2007. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Muhandri, T. 2012. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Nasution, M. N. 2005. *Manajemen Mutu Terpadu*. Ghalia Indonesia, Bogor.
- Ningsih, I. K., Surawan, F. E. D. & Efendi, Z. 2015. Analisis mutu fisik roti manis perusahaan roti Barokah Kota Lahat. *Jurnal Agroindustri*, 5 (1): 20-35.
- Rauf, R. & Sarbini, D. 2015. Daya serap air sebagai acuan untuk menentukan volume air dalam pembuatan adonan roti dari campuran tepung terigu dan tepung singkong. *Agritech*, 35 (3): 324-330.
- Rustendi, I. 2013. Pemanfaatan Limbah Kaleng Bekas Kemasan Sebagai Campuran Adukan Beton Untuk Meningkatkan Karakteristik Beton. *Jurnal Teodolita (Jurnal Fakultas Teknik)*, 14 (2): 16-36.
- Saefuddin, A., Sartono, B. & Setiabudi, N. 2010. *Pengenalan Umum Analisis Statistika dengan SAS 9.2 Seri II: Peringkasan dan Penyajian Data*. Departemen Statistika FMIPA IPB, Bogor.
- Safitri, E. 2013. Pengaruh pelatihan dan disiplin kerja terhadap kinerja karyawan. *Jurnal Ilmu Manajemen (JIM)*, 1 (4): 1044-1054.
- Setiawan, L. 2011. *Rahasia Membangun SOP (Standard Operating Procedure) Tepat*. Insan Cendekia, Surabaya.
- Suciptawati, W. D. & Dhanuantari, W. 2011. Analisis mutu ketebalan roti sisir pada Perusahaan XYZ. *Jurnal Matematika*, 2 (1): 18-26.
- Sugiyono, P. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta, Bandung.
- Sultana, A., Irum, S., Ahmed, K. & Mehmood, N. 2012. Impact of training on employee performance: A study of telecommunication sector in Pakistan. *Interdisciplinary Journal of contemporary research in business*, 4 (6): 646-661.

- Sutomo, B. 2008. *Sukses Wirausaha Roti Favorit*. Puspa Swara, Jakarta.
- Suwatno, H. & Priansa, D. J. 2011. *Manajemen SDM dalam organisasi Publik dan Bisnis*. Alfabeta, Bandung.
- Syahputri, D. A. & Wardani, A. K. 2014. Pengaruh fermentasi jali (*coix lacryma jobi-l*) pada proses pembuatan tepung terhadap karakteristik fisik dan kimia cookies dan roti tawar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3 (3): 984-995.
- Tisnowati, H., Hubeis, M. & Hardjomidjojo, H. 2010. Analisis pengendalian mutu produksi roti (Kasus PT. AC, Tangerang). *MANAJEMEN IKM: Jurnal Manajemen Pengembangan Industri Kecil Menengah*, 3 (1): 51-61.
- Tjahya, M. & Darwin, K. 2012. *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan*. IPB Press, Bogor.
- Upadhyay, R., Ghosal, D. & Mehra, A. 2012. Characterization of bread dough: Rheological properties and microstructure. *Journal of Food Engineering*, 109 (1): 104-113.
- Utomo, I. W. 2012. *Analisis Pengendalian Kualitas Produk Cat Envitex pada PT. Indaco Coatings Industry Karanganyar*. Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Wijayanti, Y. R. 2007. Substitusi tepung gandum (*Triticum aestivum*) dengan tepung garut (*Maranta arundinaceae L*) pada pembuatan roti tawar. UGM. Yogyakarta.
- Winarno, F. 1997. *Kimia Pangan Dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama Press, Jakarta.
- Yuliarto, Y. & Putra, Y. S. 2015. Analisis quality control pada produksi susu sapi di CV Cita Nasional Getasan tahun 2014. *Jurnal Ilmiah Among Makarti*, 7 (14): 79-91.