

DAFTAR PUSTAKA

- Adiluhung, W. D., & Sutrisno, A. (2018). Pengaruh Konsentrasi Glukomannan dan Waktu Proofing Terhadap Karakteristik Tekstur dan Organoleptik Roti Tawar Beras (*Oryza sativa*) Bebas Gluten. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(4), 26–37. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2018.006.04.4>
- Agrikan. (2021). *Pendekatan Sistem dan Usaha Agribisnis*. <https://agrikan.id/pendekatan-sistem-dan-usaha-agribisnis-yang-diterapkan-agrikan-id/>
- Alijoyo, A., Wijaya, B., & Jacob, I. (2020). *Failure Mode Effect Analysis*. Center for Risk Management and Sustainability (CRMS). CRMS.
- Anizar, A. (2014). TALENTA Conference Series: Energy and Engineering Identifikasi Risiko Proses Produksi Olahan Crude Palm Oil dengan Metode Failure Mode and Effect Analysis (FMEA). *Jurnal Teknik Kimia*, 1(1), 12. <https://doi.org/10.32734/ee.v4i1.1288>
- Arifianto, E. Y., & Briliana, R. N. (2021). Identifikasi Penyebab dan Analisis Risiko Kegagalan Proses Produksi Geomembrane Pabrik Plastik Menggunakan Pendekatan FMEA. *Seminar Nasional Teknik dan Manajemen Industri*, 1(1), 66–72. <https://doi.org/10.28932/sentekmi2021.v1i1.69>
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40. <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- Badan Pusat Statistik. (2022). *Terapkan SNI, Produk Roti Manis Indonesia Berpeluang Kuasai Pasar Ekspor*. BPS. <https://bsn.go.id/main/berita/detail/15402/terapkan-sni-produk-roti-manis-indonesia-berpeluang-kuasai-pasar-ekspor>
- Badan Standarisasi Nasional. (2016). *Apa Perlunya SNI dan Apa Manfaatnya?* https://bsn.go.id/main/berita/berita_det/7147/Apa-Perlunya-SNI-dan-Apa-Manfaatnya-
- Fadiati, A. (2021). Daya Terima Konsumen Pada Roti Soft Roll (Studi Tentang Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Sourdough Berbasis Umbi-Umbian). *TEKNOBUGA Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 9(1), 61–69. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v9i1.26299>
- Fadilah, A., Syahidah, A. nur'azmi, Risqiana, A., Nurmaulida, A. sofa, Masfupah, D. D., & Arumsari, C. (2021). Pengembangan Usaha Mikro, Kecil, Dan Menengah Melalui Fasilitasi Pihak Eksternal Dan Potensi Internal. *BERNAS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(4), 892–896. <https://doi.org/10.31949/jb.v2i4.1525>
- Frisčila, N., Tunjang, H., & Syamsudin, A. (2020). Analisis Pengendalian Kualitas Produk untuk Meminimumkan Produk Gagal pada Pabrik Roti Prabu Bakery. *Jurnal Manajemen Sains dan Organisasi*, 1(3), 203–213. <https://doi.org/10.52300/jmso.v1i3.2762>
- Gina Patriani Manuputty. (2022). Analisis Manajemen Risiko Berbasis Iso 31000 Pada Aspek Operasional Teknologi Informasi Pt. Schlumberger Geophysics Nusantara. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 3(April), 49–58.

- Hairul. (2020). *Manajemen Risiko* (Edisi Pert). Deepublish.
- Haryana, D. S., & Abriyosob, O. (2020). *Proses Manajemen Risiko dengan Pendekatan Enterprise Risk Management (ERM) pada Usaha Pembuatan Tahu*. 34, 270–281.
- Henry. (2019). *Manajemen Risiko Bisnis*. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Hermawan, I., & Sitepu, W. J. (2015). Tinjauan Perawatan Mesin Mixing Pada Ud Roti Mawi. *Teknovasi*, 2(1), 117–128.
- Ibrahim, T., & Rusdiana. (2021). *Manajemen Mutu Terpadu* (T. E. IPS (ed.); Edisi Pert). PENERBIT YRAMA WIDYA.
- Jermias, J., Walean, R., Pangemanan, P. A., & Lolowang, T. F. (2023). *Strategi Pengembangan Usaha Melalui Business Model Canvas (Studi Kasus “ J W Roti ” Di Desa Totolan Kecamatan Kakas Barat Kabupaten Minahasa) Business Development Strategy Through Business Model Canvas (Case Study of " JW Roti " in Totolan Village , We. 19(5), 387–394.*
- Kementerian Keuangan. (2022). *Kontribusi UMKM dalam Perekonomian Indonesia*. Kemenkeu.
<https://djpb.kemenkeu.go.id/kppn/lubuksikaping/id/data-publikasi/artikel/3134-kontribusi-umkm-dalam-perekonomian-indonesia.html>
- Kementerian Keuangan. (2023). *UMKM Hebat, Perekonomian Nasional Meningkat*. Kemenkeu.
<https://djpb.kemenkeu.go.id/portal/id/berita/lainnya/opini/4133-umkm-hebat,-perekonomian-nasional-meningkat.html>
- Krisnamurthi, B. (2020). *Pengertian Agribisnis* (Edisi Pert). Puspa Swara.
- Kuswandi, & Erna. (2004). *Delapan Langkah dan Tujuh Alat Statistik untuk Peningkatan Mutu Berbasis Komputer*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo. DELTA.
- Lutfiadi, R., Rahmanto, M. I., Purwanto, R., & Asyani Listyowati, E. (2023). Risiko Dalam Peternakan Ayam Petelur: Sebuah Analisis Dari Cimuning Farm, Bekasi. *Cefars : Jurnal Agribisnis Dan Pengembangan Wilayah*, 6(2), 1–14.
<https://doi.org/10.33558/cefars.v6i2.8260>
- McDermott, R., J Mukalak, R., & Beauregard, M. (2008). *The Basics Of Fmea*. Press Book.
- Menteri Perindustrian Republik Indonesia. (2010). *Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan Yang Baik (Good Manufacturing Practices)*.
http://jdih.kemenperin.go.id/site/baca_peraturan/709
- Parianti, E. (2017). Analisis pengendalian resiko pada usaha keripik singkong. *Jurnal Manajemen Magister*, 03(01), 32–41.
- Prasetyo, M., Santoso, I., Mustaniroh, S., & Purwadi, P. (2017). Penerapan Metode Fmea Dan Ahp Dalam Perumusan Strategi Pengelolaan Resiko Proses Produksi Yoghurt. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 18(1), 1–10.
<https://doi.org/10.21776/ub.jtp.2017.018.01.1>
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.7886>

- Raharja, S., Munarso, S. J., & Puspitasari, D. (2012). Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu pada Industri Tahu, *7*(1), 28–36.
- Ramadhani, H. (2020). *Analisis Risiko Produksi Jambu Biji Wijaya Merah*. UIN Syarif Hidayatullah.
- Santana, S., Muttaqin, I. K., Vrij, L. A. C., Asivadibrata, A., Kamaludin, N. F., Aulia, A. G., & Maesaroh, S. S. (2023). Analisis Implementasi Manajemen Risiko pada UMKM Tasikmalaya (Studi Kasus UMKM Mie Baso Sarirasa 81). *Jurnal Bina Manajemen*, *11*(2), 60–75. <https://doi.org/10.52859/jbm.v11i2.309>
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Roti. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, *2*(1), 71–77.
- Sucipta, N., Suriasih, K., & Diah Kencana, P. K. (2017). *Pengemasan Pangan* (Edisi Pertama). Udayana University Press.
https://doi.org/https://simdos.unud.ac.id/uploads/file_penelitian_1_dir/166003a89b42be8dff99e8ff14e0c25.pdf
- Suherman, A., & Cahyana, B. J. (2019). Pengendalian Kualitas dengan Metode Failure Mode Effect And Analysis (FMEA) dan Pendekatan Kaizen untuk Mengurangi Jumlah Kecacatan dan Penyebabnya. *Jurnal UMJ*, *16*, 1–9.
- Suryatna, B. S. (2015). Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut Euchema Cottoni. *Teknobuga*, *2*(2), 18–25.
- Syafrizal, M. (2000). Sistem manajemen mutu iso 9001:2000. *Multiple Training & Consulting*, 1–24.
- Syukri, A. (2016). *Fungsi dan Peranan Pengemasan Pangan* (Edisi Kedua). Universitas Terbuka.
<https://pustaka.ut.ac.id/lib/wp-content/uploads/pdfmk/PANG4227-M1.pdf>
- Utami, E., & Syukur, Y. (2022). Bakery Sebagai Penguatan Ekonomi, Ketahanan Pangan Masyarakat Melalui Diversifikasi Produk Remunggai Di Kelurahan Lingkar Timur. *ABDINE: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, *2*(2), 210–217. <https://doi.org/10.52072/abdine.v2i2.444>
- Utami, M. P. (2020). Penggunaan Material pada Kemasan Olahan Makanan Produk UMKM Di Semarang. *Jurnal Desain Komunikasi Visual dan Media Baru*, *3*(1), 22–27.
- Wahyudi. (2003). *Memproduksi Roti* (S. Wijand & I. Saillah (ed.)). Mirror Unpad.
https://mirror.unpad.ac.id/orari/pendidikan/materi-kejuruan/pertanian/agro-industri-pangan/memproduksi_roti.pdf
- Widodo, D. E., Dupri, M. D., & Sari, I. N. (2023). Analisis Pengendalian Kualitas Sebagai Upaya Meminimalisir Kerusakan Produk Roti Pada PT Surya Tsabat Mandiri. *Jurnal Manajemen DIVERSIFIKASI*, *3*(2), 343–356. <https://doi.org/10.24127/diversifikasi.v3i2.2042>
- Yana, S. (2015). Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*, *4*(1), 17–23.