

DAFTAR PUSTAKA

- Aidi, Z dan Farida, H. 2019. Perlindungan Hukum Para Pihak Dalam Perjanjian Waralaba Makanan, *Jurnal Cendekia Hukum*: Vol. 4, No 2, Maret 2019.
- Almunifah, M. 2014. Sifat Fungsional Telur Ayam Ras dan Aplikasinya Pada Pembuatan Sponge Cake. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.
- Astawan, M, 2006. *Mengenal Formalin Dan Bahayanya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Aziz, S. 2017. Faktor kerusakan produk bakery dan pengendaliannya. Bogor: IPB.
- Azizah, N. Al---Baarri, A. N. S. dan Mulyani. 2012. Pengaruh Lama Fermentasi Terhadap Kadar Alkohol, Ph, Dan Produksi Gas Pada Proses Fermentasi Bioetanol Dari Whey Dengan Substitusi Kulit Nanas. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*: Vol. 1 No. 2, 2012.
- Azmi, M. 2013. Sistem Pendukung Keputusan Untuk Memilih Usaha Waralaba Makanan Menggunakan Metode Topsis. *Jurnal Elektron* Vol 5 No. 2, Edisi Desember 2013.
- Bogasari. 2020. Seputar Tentang Tepung Terigu. <https://www.bogasari.com/product/tepung-terigu>.
- Ching, F. D.K. 1996. *Ilustrasi Desain Interior*. Jakarta: Airlangga.
- Christiana, E. 2014. Pengaruh Jumlah Shortening terhadap Mutu Organoleptik "Cheese Straw" Talas (*Colacasia esculenta*). *E-jurnal boga*. 3(1): 213-220
- Dakwani, Tifal. 2018. Higiene Sanitasi Tempat Pengelolaan Makanan (Tpm) Di Gudang 100 Pada Pelabuhan Laut Tanjung Perak Surabaya Tahun 2018. *Jurnal Kesehatan Lingkungan* Vo. 11 No. 1 Januari 2019 (69-74).
- Djayadiningrat, Adind F, dkk. 2017. "Peranan Inovasi Produk Memediasi Orientasi Kewirausahaan Terhadap Kinerja pemasaran IMK Sektor Industri Makanan", *E-Jurnal Manajemen Unud* Kota Denpasar, Vol.6 No 9.
- Donnell, K.O. 2016. *Bakery Production Handbook*. Xlibris Corporation.
- Dwijosepputro, D. 1994. *Dasar-Dasar Mikrobiologi*. Jakarta: Djambatan.
- Ernawati, D. 2019. Pengaruh Kualitas Produk, Inovasi Produk Dan Promosi Terhadap Keputusan Pembelian Produk Hi Jack Sandals Bandung. *Jurnal Wawasan Manajemen*, Vol. 7 Nomor 1, 2019.
- Gisslen, W. 2005. *Professional Baking* (4th edition). Wiley : America.

- Hariadi, P dan Dewayanti R. H. 2009. *Memproduksi Pangan Yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Inam, S., Chandra, R.D., Shams-Ud-Din dan Rashed, M. 2009. *A Study on the Effect of Ingredients on Quality and Acceptability of Pizza*. Bangladesh Research Publications Journal. Bangladesh.
- Ivancevich, John M. Konopaske, Robert.Matteson, Michael T. 2007. *Perilaku dan Manajemen Organisasi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Kue dan Roti (Teori dan Praktek)*. eBookPangan.com.
- Kotler, P, Armstrong, Garry. 2008. *Prinsip-prinsip Pemasaran, Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Kusdi. 2009. *Teori Organisasi dan Administrasi*. Jakarta: Penerbit Salemba Humanika.
- Kusnandar, F. 2011. *Kimia Pangan, Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Matz, S. A. 1992. *Bakery Technology and Engineering*. The Avi Publishing Company Inc. Connecticut.
- Mudjajanto dan Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Morris, Peter C dan James H Bryce. 2000. *Cereal Biotechnology*. Cambridge England : Woodhead Publishing Limited.
- Najib, M., dan Kiminami, A. 2011. Innovation, Cooperation, and Business Performance (Some evidence from Indonesian small food processing cluster). *Journal of Agribusiness in Developing and Emerging Economies*, 1(1): 75-96.
- Ndubisi. 2014. "Entrepreneurship and Service Innovation". *Journal of Business dan Industrial Marketing*, no. 29: 449-453.
- Novitasari, D. 2010. *50 Waralaba Potensial Dibawah 10 Juta*. Yogyakarta: G-Media.
- Peraturan Menteri Perdagangan Republik Indonesia Nomor 36/M-DAG/PER/9/2007 Tentang Penerbitan Surat Izin Usaha Perdagangan
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 42 Tahun 2007 tentang Waralaba.
- Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1096/MENKES/PER/VI/2011 Tentang Higiene Sanitasi Jasa boga.
- Rahmadianti, F.2020. Mengenal Perbedaan Terigu Protein Rendah, Sedang Dan Tinggi. <https://www.orami.co.id/magazine/perbedaan-terigu-protein>.

- Rahmi, S. 2015. Pembuatan Pizza Komposit Tepung Suweg Dan Tepung Terigu Dengan Jumlah Penambahan Asam Sitrat Berbeda. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Robbins, P. S., dan Coulter, M. 2016. Management. United States: Pearson Education Limited.
- Simbolon, C.H.Y, Priyono, E.A dan Hendrawati, D. 2016. Penerapan Asas Proporsionalitas Dalam Perjanjian Waralaba Masaji Fried Chicken. Diponegoro Law Review: Vol 5, No 2, Tahun 2016.
- Singh, Preeti. Goyal, G.K. 2011. *Functionality of Pizza Ingredients*. British Food Journal, Vol. 113 Iss 11 pp. 1322 – 1338.
- Siswanto, H. B. 2005. *Pengantar Manajemen*. PT Bumi Aksara: Jakarta.
- Suciptawati, N. L. P., Dhanuantari, W. 2011. *Analisis mutu ketebalan roti sisir pada Perusahaan XYZ*. Jurnal Matematika, 2(1). 18-26.
- Sumantri A. 2010. *Kesehatan Lingkungan dan Perspektif Islam*. Jakarta: Kharisma Putra Utama.
- Supranoto, M. 2009. Strategi Menciptakan Keunggulan Bersaing melalui Orientasi Pasar, Inovasi dan Orientasi Kewirausahaan dalam rangka Meningkatkan Kinerja Pemasaran (Studi empiris pada: Industri Pakaian Jadi Skala Kecil dan Menengah di Kota Semarang). Tesis. Semarang: Program Studi Magister Manajemen Universitas Diponegoro.
- Suprpto, R Dan Azizi, Z.W. 2020. Pengaruh Kemasan, Label Halal, Label Izin P-Irt Terhadap Keputusan Pembelian Konsumen Umkm Kerupuk Ikan. Jurnal Rekomen (Riset Ekonomi Manajemen) Vol 3 No 2 2020.
- Syarbini, A . 2013. *Referensi Komplit A-Z Bakery*, Solo : Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Undang-Undang Nomor 18 Tahun 2012 tentang Pangan.
- Wahyuni, T. 2015. Menguak Asal Muasal Pizza Masuk Indonesia. Menguak Asal Muasal Pizza Masuk Indonesia (cnnindonesia.com).
- Wardoyo, P, Rusdianti, E, Purwantini, S. 2015. Pengaruh orientasi kewirausahaan terhadap strategi usaha dan kinerja bisnis UMKM di desa Ujung-Ujung, Kec. Pabelan, Kab Semarang.
- Wijaya, F. 2019. Quality Control Pada Produk Dan Proses Produksi Pizza Di Restoran *Nestology Land of Gastronomy*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka Umum
- Zhou, W dan Y. H. Hui. 2014. Bakery Products Science and Technology.