

DAFTAR PUSTAKA

- Abdelaleema, M. A. dan Al-Azaba, K. F. 2021. Evaluation of *Flour Protein* for Different Bread Wheat Geno-types. *Braz J Biol* 81(3): 719-727. DOI: 10.1590/ 1519-6984.230403.
- Alibaba. 2023. *Bucket elevator*. https://www.alibaba.com/product-detail/Cheaper-price-rice-milling-elevator-bucket_62547206603.html. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Anderssen, R. S., dan Haraszi, R. 2009. Characterizing and Exploiting The Rheology of Wheat Hardness. *European Food Research and Technology*, 229, 159-174.
- Apriande, C. dan Daryanto, A. 2012. Analisis Struktur, Perilaku, Dan Kinerja Industri Tepung Terigu Di Indonesia. *In Forum Agribisnis: Agribusiness Forum*, (2)2: 107-120.
- Ariani, D. W. 2014. *Pengendalian Kualitas Statistik (Pendekatan Kuantitatif dalam Manajemen Kualitas)*. Yogyakarta: ANDI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2018. *SNI 3751- 2018 Syarat Mutu Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Jakarta: BSN.
- Bogasari Baking Center. 2016. *Pengolahan Roti*. Palembang: Arsip Bogasari Baking Center.
- Bogasari. 2023. Tepung anggrek. <https://www.bogasari.com/product>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Bogasari. 2023. Tepung arwana. <https://www.bogasari.com/product>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Bogasari. 2023. Tepung kepala angsa. <https://www.bogasari.com/product>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Bogasari. 2023. Tepung kepala kuda. <https://www.bogasari.com/product>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Bogasari. 2023. Tepung kepala sapi. <https://www.bogasari.com/product>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Bogasari. 2023. Tepung terigu cakra kembar emas. <https://www.bogasari.com/product>. (Diakses Pada 17 April 2023).

- Bogasari. 2023. Tepung terigu cakra kembar. <https://www.bogasari.com/product>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Bogasari. 2023. Tepung terigu kunci biru. <https://www.bogasari.com/product>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Bogasari. 2023. Tepung terigu lencana merah. <https://www.bogasari.com/product>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Bogasari. 2023. Tepung terigu payung. <https://www.bogasari.com/product>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Bogasari. 2023. Tepung terigu segitiga biru. <https://www.bogasari.com/product>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Buhler. 2023. *Chain conveyor*. https://www.buhlergroup.com/content/buhlergroup/global/en/products/trough_chain_conveyor.html. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Buhler. 2023. *Combi Cleaner*. <https://buhler.inloco.co.za/all-machines/>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Buhler. 2023. *Drum detacher*. https://www.buhlergroup.com/content/buhlergroup/global/en/products/drum_detacher.html. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Buhler. 2023. *Flow Balancer*. https://www.buhlergroup.com/content/buhlergroup/global/en/products/flow_balancer.html. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Buhler. 2023. *Impact detacher*. https://www.buhlergroup.com/content/buhlergroup/global/en/products/impact_machine.html. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Buhler. 2023. *Micro dosing*. https://www.buhlergroup.com/content/buhlergroup/global/en/products/micro-dosing_unit.html. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Buhler. 2023. *Moisture Controller (MYFC)*. https://www.buhlergroup.com/content/buhlergroup/global/en/products/moisture_controlunit.html. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Buhler. 2023. *Purifier*. https://www.buhlergroup.com/content/buhlergroup/global/fr/products/polaris_purifier.html. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Buhler. 2023. *Roll Mill*. https://www.buhlergroup.com/content/buhlergroup/global/en/products/dolomit_mill.html. (Diakses Pada 17 April 2023).

- Buhler. 2023. *Sifter*. <https://www.buhlergroup.com/content/buhlergroup/global/en/process-technologies/Sifting-Grading.html>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Buhler. 2023. *Trieur*. <https://www.buhlergroup.com/content/buhlergroup/global/en/products/ultratrieur.html>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Buhler. 2023. *Water matring system (MOZF)*. https://www.buhlergroup.com/content/buhlergroup/global/en/products/moisture_control_unit.html. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Chronos. 2023. *Carousel*. <https://making.com/equipment/open-mouth-bagging-carousel-for-flour>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Elevli, B., Öztürk, H., dan Kacir, Z. 2017. Optimalization of Wheat and Flour Blending for Cost Minimizatin by Using Mathematical Modelling. *Kastamonu Üniversity Journal of faculty of Economics and Administrative Sciences*. 18(1).
- Fitasari, E. 2009. Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur dan Mutu Organoleptik Keju Gouda Olahan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 4(2), 10–14.
- Gembong, T. 2004. *Taksonomi tumbuhan (spermatophyta)*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada Press.
- Gisslen, W. 2009. *Professional Baking: Fifth Edition*. New Jersey (CN): John Wiley and Sons.
- Gisslen, W. 2013. *Profesional Baking 6th Edn*. Canada: John Willey and Sons.
- Gisslen, W. 2013. *All Access Pack for Professional Baking 6th Edition Set*. New Jersey (CN): John Wiley and Sons.
- Hariyanto, A.E, Sugito, Y., dan Soegianto, A. 2002. Respon Tanaman Gandum (*Triticum aestivum* L.) Galur Nias dan DWR 162 terhadap Pemberian Pupuk Kandang Ayam. *Agrivita*. 24(1): 30-36.
- Indiamart. 2023. *Aspirator (TRR)*. <https://www.indiamart.com/proddetail/air-recycling-aspirator-mvsq-15997022633.html>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Indiamart. 2023. *Branfinisher*. <https://www.indiamart.com/proddetail/vibro-bran-finisher-23223681362.html>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Indiamart. 2023. *Cyclone*. <https://www.indiamart.com/proddetail/cyclone-dust-collector-27135939588.html>. (Diakses Pada 17 April 2023).

- Indiamart. 2023. Screw Conveyor. <https://www.indiamart.com/proddetail/screw-conveyor-1757800991.html>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- KMEC. 2023. Scourer. <http://www.kmecomp.com/flour-mill-plant/wheatscourer.html>. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Mamuaja, C. F. 2016. *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: UNSRAT Press.
- Noble, M. 2007. *Baking Fundamentals*. Jakarta: Library Universitas Bina Nusantara.
- Nursantiyah. 2009. *Gambaran Umum Industri Tepung Terigu di Indonesia dan Ketentuan Pajak Pertambahan Nilai Terkait*. Jakarta: UI Press.
- Ocrim. 2023. Intensive Dampener. https://www.ocrim.com/inglese/SCB_X_en.html. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Ocrim. 2023. Vibrofinisher. https://www.ocrim.com/inglese/FVA_en.html. (Diakses Pada 17 April 2023).
- Papageorgiou, M., dan Skendi, A. 2018. Introduction to cereal processing and by-products. In *Sustainable recovery and reutilization of cereal processing by-products* (pp. 1-25). Woodhead Publishing.
- Pato, U. dan Yusmarini. 2004. *Gizi dan Pangan*. Pekanbaru: UNRI Press.
- Peters, M. S. and Timmerhaus, K. 2003. *Plant Design and Economics For Chemical Engineer, 4th ed*. New York: Mc. Graw Hill, Inc.
- Posner, E. S., Hibbs, A. N., 2005. *Wheat Flour Milling, second ed. American Association of Cereal Chemists*, St. Paul, MN, USA.
- Pramono, B. Y., Katherinatama, A., dan Ardan, G. S. 2021. *Pengawasan Mutu Sistem First In First Out (FIFO) pada Tepung Terigu*. Semarang: UNDIP Press.
- Puspita, V. dan Widyarini, N. 2018. Analisis Rancangan Struktur Organisasi Departemen Organizational Development Pada Divisi Human Capital di PT X. *Jurnal Ilmiah Psikologi* 11(1):109-120.
- Rohmah, N. F. 2019. Struktur dan desain organisasi. *Jurnal Manajemen Pendidikan Islam* 3(1):1-13.
- Simanjuntak, B.H. 2002. *Prospek Pengembangan Gandum (Triticum aestivum L) di Indonesia*. Salatiga: Universitas Kristen Satya Wacana.

Suarni. 2017. *Struktur dan Komposisi Biji dan Nutrisi Gandum*. Maros: Balai Penelitian Tanaman Serealia.

Widianto, B., C. Retnaningsih, Sumardi, Soedarini, Lindayani, A.R. Pratiwi, dan Lestari, S. 2002. *Tips Pangan dan Teknologi, Nutrisi, dan Keamanan Pangan*. Jakarta: PT. Grasindo.