

DAFTAR PUSTAKA

- Abdalaleema, M. (2021). Evaluation of Flour protein fo different genotypes. *Braz J Biol*, 81(3), 719-727.
- Alvian, M. (2022). Kualitas tortilla gluten free berbahan dasar oat. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, Vol 01 No 12, 3336-3349.
- Arwini, N. P. (2021). ROTI, PEMILIHAN BAHAN DAN PROSES PEMBUATAN. *VASTUWIDYA*, Vol. 4, No.1, , 33-40.
- BPOM RI (2021). Pedoman Cara Pengolahan dan Penanganan Pangan Olahan Beku Yang Baik.Jakarta
- Campas-Baypoli, O. N., et al. (2022). "Physicochemical Changes of Starch in Maize Tortillas During Storage at Room and Refrigeration Temperatures." STARCH-STARKE.
- DARMAWAN, M. R. (2021). *TEPUNG JAGUNG DAN GUAR GUM SUBSTITUSI TEPUNG*. Skripsi, SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA.
- Dewi, N. P. R. S., Suartina, I. W., & Wulandari, N. L. A. A. (2024). Peran kepuasan konsumen dalam memediasi pengaruh kualitas pelayanan terhadap loyalitas konsumen. *WidyaAmrita: Jurnal Manajemen, Kewirausahaan dan Pariwisata*, 4(1), 1-10.
- Dina Khairia Mizana, N. S. (2016). Identifikasi Pertumbuhan Jamur Aspergillus Sp pada Roti Tawar yang Dijual di Kota Padang Berdasarkan Suhu dan Lama Penyimpanan. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 5 (2), 355-360.
- DK Mizana, N. S. (2016). Identifikasi Pertumbuhan Jamur Aspergillus sp. pada Roti Tawar. *Jurnal Kesehatan Andalas*, 5 (2), 355-360.
- Elvianto Damas et al. 2024. Pengaruh Pelatihan Terhadap Kinerja Karyawan Perusahaan.JURNAL ILMU SOSIAL EKONOMI DAN POLITIK.Vol. 2, No. 2. 491-500
- Eky Aristriyana, R. A. (2022). ANALISIS PENYEBAB KECACATAN PRODUK DENGAN METODE FISHBONE DIAGRAM DAN FAILURE MODE EFFECT ANALYSIS (FMEA) PADA PERUSAHAAN ELANG MAS SINDANG KASIH CIAMIS. *JURNAL INDUSTRIAL GALUH*, Vol. 4 (2) , 75-85.
- Farsha, E. D. (2022). Uji Coba Tepung Jagung sebagai substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Kulti Tortilla.
- Handayani, B. M. (2021). ANALISIS PENYEBAB CACAT PRODUKSI ROMA KELAPA PADA MESIN OVEN DENGAN METODE FAILURE MODES

EFFECTS ANALYSIS (FMEA).

- Marcela et al. 2024. Keracunan Makanan. *Jurnal Anestesi: Jurnal Ilmu Kesehatan dan Kedokteran* Vol. 2 No. 1
- Mukhlisin, M. Z., & Yuana, P. (2023). Pengaruh ikatan emosional terhadap kepuasan dan loyalitas pelanggan. *Jurnal Manajemen Pemasaran dan Perilaku Konsumen*, 2(2), 485–493.
- Nurul Asiah, L. C. (2020). *Prinsip dasar penyimpanan pangan pada suhu rendah*. Makassar: Nas Media Pustaka.
- Ramdhani, H. S., Daryanto, A., & Rifin, A. (2015). Kepuasan sebagai variabel antara kualitas produk, kualitas pelayanan, dan persepsi nilai terhadap loyalitas konsumen pada restoran baru. *Jurnal Ilmu Keluarga dan Konsumen*, 8(2), 115-124.
- Riyadi, M. E. Y., & Erdiansyah, R. (2023). Pengaruh kualitas pelayanan dan kualitas produk terhadap loyalitas pelanggan melalui kepuasan konsumen. *Jurnal Manajemen Bisnis dan Kewirausahaan*, 7(2), 356–367.
- S Aydogan, S. M. (20215). Relationships between Farinograph parameters and brea volume , phycochemical traits in bread wheat flour. 3 (1), 14-18.
- Suryo Pamungkas, E. S. (2023). Implementasi Metode Lean Six Sigma dan Fault Tree Analysis. *Performa: Media Ilmiah Teknik Industri*, Vol. 22, No. 2, , 98-109.