

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, S. (2012). Pengkonstruksian Grafik Pengendali Berdasar Boxplot Bivariat.
- Alatproyek.com. (2024). *Jangka sorong Krisbow*. <https://alatproyek.com>
- Alfarez, D. A., & Ramadhan, M. R. (2023). Anova dan Tukey HSD Perbandingan Produksi Padi Antara Tiga Kabupaten di Provinsi Jambi. *Multi Proximity: Jurnal Statistika*, 2(1), 23-31.
- Alibaba. (2025). *Emulsion paint manufacturing making machine production*. <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/Emulsion-paint-manufacturing-making-machine-production-1600091266147.html>
- Amazon.co.jp. (2025). *AND EK-3000i digital scale*. <https://www.amazon.co.jp/dp/B000W9IN9Y>
- Anggraini, E. R., & Amalia, A. (2024). Evaluasi Efektivitas Kinerja Instalasi Pengolahan Air Limbah Terhadap Effluent Limbah Cair Industri PT X. *Jurnal Serambi Engineering*, 9(2), 9132-9137.
- Ariantya, F. S. (2016). *Kualitas cookies dengan kombinasi tepung terigu, pati batang aren (Arenga pinnata) dan tepung jantung pisang (Musa paradisiaca)* (Doctoral dissertation, UAJY).
- asiapacific.ohaus.com. (2025). *Moisture analyzer MB120*. <https://asiapacific.ohaus.com/en-ap/products/balances-scales/moisture-analyzers/mb120/moisture-analyzer-mb120>
- asiapramulia.com. (2025). *Pail 25kg*. <https://asiapramulia.com/product/pail-25kg/>
- Astuti, S., Setyani, S., & Saputri, R. (2017). Pendugaan Umur Simpan Bahan Makanan Campuran (BMC) dari Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) dan Tepung Kacang Bengkok (*Mucuna pruriens* L.) Germinasi pada Kemasan Aluminium Foil dengan Metode Akselerasi. In *Prosiding Seminar Nasional Pengembangan Teknologi Pertanian*.
- Athifah, K. S., & Sachriani, I. (2022). PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG UBI UNGU (IPOMOEA BATATAS) PADA CONE ES KRIM TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN The effect of adding purple sweet potato flour on ice cream cones with consumer acceptability.
- Avcon System. (2025). *Hydraulic hand pallet truck*. <https://avconsystem.com>
- Claudia, R., Estiasih, T., Ningtyas, D. W., & Widyastuti, E. (2015). Pengembangan biskuit dari tepung ubi jalar oranye (*ipomoea batatas* l.) dan tepung jagung (*zea mays*) fermentasi: kajian pustaka [in press september 2015]. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(4).
- Cosmos.id. (2025). *Cosmos FP-300 food processor*. <https://cosmos.id/product/cosmos-fp-300-food-processor-300-ml-blue/#1553491532131-4>
- Darmasakti. (2025). *Testo 106 food thermometer*. <https://darmasakti.com/jual/testo-106-food-thermometer>

- Dhar, I., Deshmukh, V., Singh, A., & Ray, S. (2025). Mondelez International: Countering Supply Chain Disruption. *Journal homepage: <https://jmsr-online.com>*, 2(03).
- Dewi, P. R., Darmayanti, L. P. T., & Nocianitri, K. A. (2022). Pengaruh jenis kemasan terhadap karakteristik cookies ampas tahu selama penyimpanan. *Jurnal ilmu dan teknologi pangan*, 11(2), 261-271.
- Edpackpersada.com. (2025). *Pallet plastik*. <https://edpackpersada.com>
- Evadewi, F. D., & Tjahjani, C. M. P. (2021). Viskositas, keasaman, warna, dan sifat organoleptik yogurt susu kambing yang diperkaya dengan ekstrak beras hitam. *Jurnal Ilmiah Universitas Batanghari Jambi*, 21(2), 837-841.tugas
- Focus Technology. (2025). *200 Liter electric heating chocolate melting warmer*. <https://fulute-light.en.made-in-china.com/product/TjvmGNHBZpWq/China-200-Liter-Electric-Heating-Chocolate-Melting-Warmer.html>
- Focus Technology. (2025). *Ball mill chocolate machine*. <https://www.made-in-china.com>
- gmp-electric.com. (2025). *Termometer digital Dekko 642N*. <https://www.gmp-electric.com/products/temperatur-digital-dekko-642n>
- Habibzadeh, D., & Ardabili, S. S. (2019). Evaluation of physicochemical, rheological and sensory properties of *wafer cream* by replacing cocoa powder with carob pod and chicory root powders. *International Food Research Journal*, 26(3), 1059-1068
- Hadiyantini, F., Sukmawati, D., & Gantini, T. (2022). Partisipasi Masyarakat dalam Program Gerakan Tanam dan Pelihara 50 Juta Pohon terhadap Tingkat Penjualan Bibit Tanaman Hutan di Provinsi Jawa Barat (Suatu Kasus pada Pengada/Pengedar Bibit Tanaman Hutan di Provinsi Jawa Barat). *Paspalum: Jurnal Ilmiah Pertanian*, 10(2), 200-209.
- Haff, R. P., & Toyofuku, N. (2008). X-Ray detection of defects and contaminants in the food industry. *Sensing and Instrumentation for Food Quality and Safety*, 2, 262-273.
- Hasanah, H. (2017). Teknik-teknik observasi (sebuah alternatif metode pengumpulan data kualitatif ilmu-ilmu sosial). *At-taqaddum*, 8(1), 21-46.
- Heavy Pack. (2025). *Carton sealer*. <https://www.heavypack.com>
- Hess, J. M., Jonnalagadda, S. S., & Slavin, J. L. (2016). What is a snack, why do we snack, and how can we choose better snacks? A review of the definitions of snacking, motivations to snack, contributions to dietary intake, and recommendations for improvement.
- IndiaMART. (2025). *Double jacketed heating tank*. <https://m.indiamart.com/proddetail/double-jacketed-heating-tank-10195608588.html>
- Kementerian Pertanian Republik Indonesia. (2023). Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2023. <https://satudata.pertanian.go.id/details/publikasi/479>
- Köklü, U., Tazegül, A. S., Serin, F., & Basmacı, G. (2025). Investigation of the Effects of Wafer-Baking Plates on Thermal Distribution, Wafer Thickness, and Wafer Color Distribution. *Applied Sciences* (2076-3417), 15(1).

- Kowiejaya. (2025). *Mesin Freshpack KMM 1500 BM*. <https://www.kowiejaya.com/mesinpackagingkorin.com>. (2019). *Mesin packing Aquila 250i*. <https://www.mesinpackagingkorin.com/korin/mesin-packing-aquila-250i-081357898898-wa>
- Kusnandar, F., Rahayu, W. P., Marpaung, A. M., & Santoso, U. (Eds.). (2020). *Perspektif global ilmu dan teknologi pangan*. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia (PATPI); IPB Press.
- Nugraheni, F., Anisah, F., & Susetyo, G. A. (2022). Analisis Efek Radiasi Sinar-X pada Tubuh Manusia. In *Prosiding SNFA (Seminar Nasional Fisika Dan Aplikasinya)* (Vol. 7, pp. 19-25).
- Nurwahidah, A., & Samad, A. (2022). Peningkatan Kualitas Proses Produksi Wafer dengan Pendekatan Lean Manufacturing pada PT X. *Journal of Agro-industry Engineering Research*, 1(1), 14-19.
- Permatahati, A. D. P. (2017). *Formulasi Tepung Tempe Jagung (Zea Mays L.) Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Sensori Brownies Panggang*.
- Purnamasari, S. D. (2025). Bab IV: Massa jenis (Tugas Akhir). Universitas Katolik Soegijapranata. Retrieved from Repositori Unika Soegijapranata
- Raju, P. N. (2018). *Technology of processed foods: Fruits, vegetables, bakery and confectionery* [Ebook]. INFLIBNET Centre.
- Sari, R. P. (2019). Analisis Jumlah Penerimaan Pajak Bumi dan Bangunan di Kecamatan Gunung Labuhan Way Kanan. *JTAM (Jurnal Teori dan Aplikasi Matematika)*, 3(1), 22-26.
- Sari, Y. D., & Rachmawati, R. (2020). Kontribusi Zat Gizi Makanan Jajanan Terhadap Asupan Energi Sehari Di Indonesia (Analisis Data Survey Konsumsi Makanan Individu 2014) [Food Away From Home (Fafh) Contribution of Nutrition To Daily Total Energy Intake in Indonesia]. *Penelitian Gizi Dan Makanan (The Journal of Nutrition and Food Research)*, 43(1), 29–40. <https://doi.org/10.22435/pgm.v43i1.2891>
- Simamora, J. C., & Nugraha, A. (2023). *MODEL HUBUNGAN PEKERJA DAN PERUSAHAAN (Studi Kasus Tenaga Kerja Di PT. Rimbun Jaya Abadi)*. *Prospek Agribisnis*, 2(2).
- Sinurat, Y. H., Marno, M., & Santosa, A. (2022). Mempelajari Proses Produksi Checking Fixture (CF) Panel Unit Dengan Studi Kasus di PT. Fadira Teknik. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 8(2), 84-89.
- Sitorus, C. S., Lengkong, F. D. J., & Palar, N. R. (2023). Pengelolaan Sanitasi Pada Fasilitas Publik Di Dinas Kependudukan Dan Pencatatan Sipil Kota Manado. *Jurnal Administrasi Publik*, 9(1), 40-51.
- Skywin. (2025). *Gofret Yapma Makinesi*. https://id.made-in-china.com/co_skywinbake/product_Gofret-Yapma-Makinesi-Machine_uossgghuygu.html
- Sujarweni, Wiratna, V. (2019). *Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi*. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

- Supriyadi, S. (2017). Analisis Mutu Produk Dalam Rangka Pencapaian Volume Penjualan Di PT. Pardic Jaya Chemicals. *Mozaik*, 9(2), 299388.
- Tiefenbacher, K. (2003). Wafers. Biscuits, cookies and crackers, 539-540. Elsevier Science Ltd.
- Tiefenbacher, K. F. (2017). The Technology of Wafers and Waffles I. Amsterdam: Elsevier.
- Verra Vlorenta, H. P., Mela Feliciana, H., & Christiani Intan, P. (2012). Pengolahan wafer krim di Lestari Biscuit Factory Malang.
- Werktuigen. (2024). *Mettler Toledo metal detector*.
<https://www.werktuigen.com/mettler+toledo-50+h/wt-161-92354>
- Wrigley, C., Harold, C., Seetharaman, K., & Faubion, J. (2016). *ENCYCLOPEDIA OF FOOD GRAINS* Second Edition (Vol. 1). Amsterdam: Elsevier.