

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

Kesimpulan yang diperoleh dari Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di UD Halim Makmur Sentosa Pasuruan adalah sebagai berikut:

1. UD Halim Makmur Sentosa memiliki produk utama berupa roti dan donat yang dibuat menggunakan campuran ubi jalar, dengan kapasitas produksi mencapai 10.000 roti/hari.
2. Penjualan produk UD Halim Makmur Sentosa dilakukan di *outlet* bernama HW Bakery dan pemesanan secara *online* (melalui Instagram, Facebook dan Whatsapp) atau via telepon.
3. Tenaga kerja UD Halim Makmur Sentosa berjumlah 38 karyawan dan struktur organisasinya adalah struktur organisasi garis.
4. Bahan baku yang digunakan dalam pengolahan produk UD Halim Makmur Sentosa adalah tepung terigu, gula, garam, air, ragi dan ubi jalar varietas Ase Putih.
5. Pengolahan roti dan donat yang dilakukan UD Halim Makmur Sentosa menggunakan berbagai macam alat dengan sistem *batch*.
6. Sumber daya yang digunakan UD Halim Makmur Sentosa adalah air, tenaga kerja, listrik, dan gas.
7. Sanitasi yang dilakukan UD Halim Makmur Sentosa meliputi sanitasi air, ruang, peralatan, pekerja, dan hama.
8. Pengawasan mutu UD Halim Makmur Sentosa dilakukan sejak penerimaan bahan baku, produksi, hingga produk akhir.
9. Pengolahan limbah di UD Halim Makmur Sentosa meliputi pengolahan limbah padat dan limbah cair.

### **13.2. Saran**

Saran yang penulis berikan demi perkembangan UD Halim Makmur Sentosa yang lebih baik adalah peningkatan pelayanan admin sosial media UD Halim Makmur Sentosa dengan cara lebih aktif memberi tanggapan terkait pertanyaan atau komentar dari konsumen melalui sosial media Instagram dan Facebook. Selain itu, UD Halim Makmur Sentosa menyediakan sosial media seperti Shopee dan Tokopedia untuk menjual produk yang memiliki umur simpan panjang dengan menggunakan sistem PO (*Pre Order*).

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahmadi, N. dan Y. Hidayah. 2017. Analisis Pemeliharaan Mesin Blowmould dengan Metode RCM di PT. CCAI, *Jurnal Optimasi Sistem Industri* 16(2):167-176.
- Amaliyah, N. 2017. *Penyehatan Makanan dan Minuman-A*. Yogyakarta: Deepublish.
- Amirullah dan H. Budiyo. 2004. *Pengantar Manajemen*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Ananto, D.S. 2012. *Membuat Aneka Bolu Gulung, Plus Tip Antigagal*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Aprilianti, A. dan F. Amanta. 2020. *Makalah Kebijakan No. 28 Memajukan Keamanan Pangan pada Layanan Pesan Antar Makanan Daring di Indonesia*.  
[https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://repository.cips-indonesia.org/media/324009-memajukan-keamanan-pangan-pada-layanan-p-cded569b.pdf&ved=2ahUKEwjD\\_P2HpcPxAhVI7HMBHTLuBdMQFjAAegQIAxAC&usg=AOvVaw2gE2KdeeovKjcZx1JYCPj2](https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://repository.cips-indonesia.org/media/324009-memajukan-keamanan-pangan-pada-layanan-p-cded569b.pdf&ved=2ahUKEwjD_P2HpcPxAhVI7HMBHTLuBdMQFjAAegQIAxAC&usg=AOvVaw2gE2KdeeovKjcZx1JYCPj2) (2 Juli 2021).
- Badan Pengawas Obat dan Makanan. 2012. *Cara Produksi Pangan yang Baik untuk Industri Rumah Tangga*.  
[https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2012/Perka\\_BP\\_OM\\_No\\_HK.03.1.23.04.12.2206\\_Tahun\\_2012\\_tentang\\_CPPB\\_PIRT.pdf](https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2012/Perka_BP_OM_No_HK.03.1.23.04.12.2206_Tahun_2012_tentang_CPPB_PIRT.pdf) (30 Maret 2021).
- Badan Standardisasi Nasional. 1995. *SNI 01-3840-1995: Roti*.  
<https://id.scribd.com/document/377118113/SNI-01-3840-1995-Roti-pdf> (10 Maret 2021).

- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *SNI 3571:2009 Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*.  
<https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://extranet.who.int/nutrition/gina/sites/default/filesstore/IDN%25202009%2520Tepung%2520terigu%2520sebagai%2520bahan%2520makanan%2520-%2520wheat%2520flour.pdf&ved=2ahUKEwjzjO2Dg8LxAhVVjuYKHwiYBtMQFjAAegQIAxAC&usg=AOvVawI2OAFz49IZGZOkkG8bBYoc> (2 Juli 2021).
- Biesiekierski, J.R. 2017. Review Article: What is Gluten?, *Journal of Gastroenterology and Hepatology* 32(1):78:81.
- Bitterman, M. 2010. *Salted A Manifesto on the World's Most Essential Mineral, with Recipes [A Cookbook]*. New York: Ten Speed Press.
- Buehler, E. 2014. *Bread Science: The Chemistry and Craft of Making Bread*. Hillsborough: Two Blue Books.
- Capuano, E., A. Ferrigno, I. Acampa, L. Ait-Ameur, dan V. Fogliano. 2008. Characterization of the Maillard Reaction in Bread Crisps, *European Food Research and Technology* 228:311–319.
- Cauvain, S.P., (Ed). 2003. *Bread Making: Improving Quality*. Boca Raton: CRC Press.
- Chan, L.A. 2008. *Panduan Wirausaha Roti Modern*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Chayati, I. 2011. Peningkatan Karoten dalam Roti Manis dengan Substitusi *Puree* Ubi Jalar Oranye pada Tepung Terigu, *Jurnal Penelitian Saintek* 16(2):111-120.
- Chelviani, K.M., M.A. Meitriana dan I.A. Haris. 2017. Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi Toko Modern di Kecamatan *Buleleng*, *Jurnal Pendidikan Ekonomi Undiksha* 9(2):257-266.

- Dahlia, L. 2014. *Hidup Sehat Tanpa Gluten*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Darmawansyah, A. dan R. Ninsix. 2016. Studi Pembuatan Roti Manis dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Kuning, *Jurnal Teknologi Pertanian* 5(1):30-36.
- Dean, J. 2007. *Soft Bread*. Jakarta: Gramedia Pustaka Media.
- Dinas Penanaman Modal dan Pelayanan Terpadu. 2021. *Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT)*. <https://dpmppt.pasuruankab.go.id/pages-118-sertifikat-produksi-pangan-industri-rumah-tangga-pirt-.html> (23 Juli 2021).
- EIBN. 2019. *EIBN Sector Reports: Bakery Ingredients*. <https://indonesien.um.dk/~media/indonesien/tc/sector%20reports%20eu-indo/food/2019%20eibn%20report%20sector%20bakery%20ingredients.pdf?la=en> (2 April 2021).
- Erfin Jaya. 2021. *Rezians Stainless Steel Sendok Makan (5 Lusin/60 Pcs)*. <https://www.blibli.com/p/rezians-stainless-steel-sendok-makan-5-lusin-60-pcs/pc--MTA-2344670?ds=ERJ-40287-00034-00001> (2 April 2021).
- Febrian, A. dan C.A.V. Hapsari. 2019. Strategi Pemasaran dalam Mempengaruhi Keputusan Pembelian Melalui Niat Sebagai Mediasi, *Bulletin Studi Ekonomi* 24(3):279-287.
- Fennema, O.R. 1996. *Food Chemistry*. New York: Marcel Dekker.
- Foote, R., P. Coulthard, T. Groves, B. Kenyon, D. Klaasen, P. Rabone, D. Stevenson, H. Tallon, and M. Ware. 1993. *Food Preparation and Cooking: Cookery Units*. Cheltenham: Nelson Thornes.

- Fu'ad, E.N. 2015. Pengaruh Pemilihan Lokasi Terhadap Kesuksesan Usaha Berekala Mikro/Kecil di Komplek *Shopping Centre* Jepara, *Media Ekonomi dan Manajemen* 30(1):56-67.
- Gardjito, M., A. Djuwardi dan E. Harmayani. 2013. *Pangan Nusantara: Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Prenada Media.
- Gibson, M. dan P. Newsham. 2018. *Food Science and the Culinary Arts*. Cambridge: Academic Press.
- Gomes-Ruffi, C.R., R.H.D. Cunha, E.L. Almeida, Y.K. Chang, and C.J. Steel. 2012. Effect of The Emulsifier Sodium Stearoyl Lactylate and of The Enzyme Maltogenic Amylase on The Quality of Pan Bread During Storage, *LWT-Food Science and Technology* 49:96-101.
- Guswai, C.F. 2013. *Retail Excellence Series – What I Learned from Hypermarket*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Herlina, L., E. Febrianti dan N. Darmawati. 2011. Perencanaan Ulang Tata Letak Bahan Baku dan Barang Jadi pada Bagian Gudang dengan Pendekatan *Storage/Retrieval*, *Jurnal Sains dan Teknologi* 7(2):148-157.
- Hui, Y.H. 2006. *Bakery Products: Science and Technology*. Iowa: Blackwell Publishing.
- Hulu, V.T., Tasnim, S. Sitorus, L. Parinduri, E. Sitorus, M. Chaerul, R. Puspita, E. Sianturi, M.M.T. Simarmata, dan S.A. Munthe. 2020. *Kesehatan Lingkungan*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Ichsannudin dan H. Purnomo. 2021. *Monograf Analisis Gaya Hedonis, Status Sosial, Variasi Produk terhadap Keputusan Pembelian Melalui Citra Merek*. Bandung: Media Sains Indonesia.

- Idris, M. 2021. *Rincian UMR Surabaya 2021 dan 37 Daerah Lain di Jawa Timur dalam Kompas.com*.  
<https://money.kompas.com/read/2021/04/03/110300526/rincian-umr-surabaya-2021-dan-37-daerah-lain-di-jawa-timur#:~:text=Kabupaten%20Malang%20Rp%203.068.275.Pasuruan%20Rp%202.819.801%2C59> (3 April 2021).
- Indrawan, A.W., A. Achmad dan K. Riyadi. 2020. Pengaturan Suhu dan Kelembaban pada Ruang Proofer Berbasis Mikrokontroler Arduino, *Prosding 4th Seminar Nasional Penelitian dan Pengabdian Kepada Masyarakat* 9(4):122-128.
- Indriani, E. 2017. *Homemade Baking*. Jakarta Selatan: Kawan Pustaka.
- Ishaq, I., A. Yulyatin. dan H. Supriyadi. 2019. Karakteristik Penciri Keragaman Sumber Daya Genetik Ubi Jalar Jawa Barat, *Buletin Plasma Nutfah* 25(2):107-112.
- Jamrianti, R. 2021. *Pengemasan dan Pelabelan Pangan: Packaging as a Product Communications*. Malang: AE Publishing.
- Julianti, L. 2017. *A Practical Guide to Flexible Packaging: Material, Teknologi, dan Aplikasi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kaihatu, T.S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Kartiawan, K., Z. Hidayah. Dan B. Badewi. 2008. Metoda Pembuatan Adonan untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut, *Jurnal Pertanian Negeri Kupang* 15(1):3-47.
- Karuniawan, A., A.A. Wicaksono, D. Ustari, dan H. Maulana. 2020. *Pemuliaan dan Budidaya Ubi Jalar Madu*. Yogyakarta: Deepublish.

- Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan. 2019. *Buku Informasi Melakukan Proses Produksi Roti*.  
<http://repositori.kemdikbud.go.id/17500/1/MELAKUKAN%20PROSES%20PRODUKSI%20ROTI.pdf> (29 Juni 2021).
- Kitchenshop11. 2021. *Cetakan Donat/Cetakan Donut Kecil*.  
<https://www.Tokopedia.com/perabotanmurahh/cetakan-donat-cetakan-donut-kecil> (2 April 2021).
- Koswara, M. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*.  
<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf> (12 Mei 2021).
- Krisdayanthi, A. 2020. *Peluang Usaha Di Tengah Ancaman COVID-19 dalam Adaptasi dalam Masa Pandemi*. Bali: Nilacakra.
- Krisnawati, I. 2012. *100 Resep Pure, Bubur Lembut, dan Bubur Saring untuk Bayi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Kusnendi. 2014. *Pengertian dan Konsep Dasar Sumber Daya*. Tangerang: Universitas Terbuka.
- Kusuma, H. 2002. *Manajemen Produksi, Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Kusuma, T.S., A.D. Kurniawati, Y. Rahmi, I.H. Rusdan dan R.M. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Kusumawardani, S.I. 2013. Pengaturan Kewenangan dan Tanggung Jawab Direksi dalam Perseroan Terbatas (Studi Perbandingan Indonesia dan Australia), *Jurnal Magister Hukum Udayana* 2(1):1-29.
- Lestari, A.M., G. Jatisukamto dan A.Z. Muttaqin. 2018. Analisis Efisiensi pada Generator 12 Slot 8 Pole, *Jurnal Rotor* 11(1):35-38.



- Madigan M.T., J.M. Martinko dan J. Parker. 2003. *Brock Biology of Microorganisms 10th Ed.* Hoboken: Pearson Education Inc.
- Makmoer, H. 2003. *Seri Resep Ahli Bakery –Roti Manis & Donat.* Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Manara, M.U. 2014. *Hard Skills dan Soft Skills* pada Bagian Sumber Daya Manusia di Organisasi Industri, *Jurnal Psikologi Tabularasa* 9(1):37-40.
- Martins,S.I.F.S., M.F.W. Jongen, dan M.A.J.S. van Boekel. 2001. A review of Maillard Reaction in Food and Implications to Kinetic Modelling, *Trends Food Sci Technology* 11:364-373.
- Maryoto, A. 2020. *Manfaat Serat bagi Tubuh.* Semarang: Alprin.
- McCann, T. dan L. Day. 2013. Effect of Sodium Chloride on Gluten Network Formation, Dough Microstructure and Rheology in Relation to Breadmaking, *Journal of Cereal Science* 57(3):444-452.
- Meidinariasty, A., M. Zamhari, D. Septiani, dan Novianita. 2019. Uji Kinerja Membran Mikrofiltrasi dan *Reverse Osmosis* pada Proses Pengolahan Air *Reservoir* Menjadi Air Minum Isi Ulang, *Jurnal Kinetika* 10(3):35-41.
- Merdekawaty, R., D. Ispriyanti, dan Sugito. 2016. Analisis Faktor-faktor yang Mempengaruhi Upah Minimum Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Tengah Menggunakan Model *Spatial Autoregressive (SAR)*, *Jurnal Gaussian* 5(3):525-534.
- Mileva, L. dan A.D.H. Fauzi. 2018. Pengaruh *Social Media Marketing* terhadap Keputusan Pembelian, *Jurnal Administrasi Bisnis* 58(1):190-199.
- Mudjajanto, E.S. dan L.N. Yulianti. 2013. *Bisnis Roti.* Jakarta: Penebar Swadaya.

- Murdiati, A. dan Amaliah. 2013. *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua*. Jakarta: Prenada Media.
- Musay, F.P. 2013. Pengaruh *Brand Image* terhadap Keputusan Pembelian, *Jurnal Administrasi Bisnis* 3(2):1-7.
- Musrifah, M. Arief, dan N. Andriani. 2017. Penentuan Lokasi Usaha Berdasarkan Pendekatan *Mystique* (Studi Fenomologi), *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis* 4(2):288-294.
- Navy Department. 1958. *Baking Handbook*. Washington D.C.: NAVSANDA Publication 342.
- Nawawi, H. 2006. *Evaluasi dan Manajemen Kinerja di Lingkungan Perusahaan dan Industri*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Ng, T.B. 2011. *Soybean – Biochemistry, Chemistry and Physiology*. Kroasia: InTech.
- Ni'mah, I. 2016. Analisis Kesejahteraan Karyawan *Outsourcing* dalam Perspektif Karyawan PT Spirit Krida Indonesia, *Jurnal Ekonomi Syariah* 4(2):300-317.
- Nimpuno, D. 2019. *Roti Buatan Rumah Klasik & Kekinian*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Onibala, A.G., I.L. Saerang dan L.O.H. Dotulong. 2017. Analisis Perbandingan Prestasi Kerja Karyawan Tetap dan Karyawan Tidak Tetap di Kantor Sinode GMIM, *Jurnal EMBA* 5(2):380-387.
- Paran, S. 2009. *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka.

- Pemerintah Republik Indonesia. 2001. *Peraturan Pemerintah No. 82 Tahun 2001 tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemaran Air*. <https://peraturan.bpk.go.id/Home/Details/53103/pp-no-82-tahun-2001> (1 April 2021).
- Polewangi, Y.D., S. Sinulingga, dan Nazaruddin. 2015. Industrial Management Perencanaan Ulang Layout Dalam Upaya Peningkatan Utilisasi Kapasitas Pengolahan di PT. XYZ, *Malikussaleh Industrial Engineering Journal* 4(1):4-10.
- Prastiwi. 2009. Evaluasi Kemitraan dan Analisis Pendapatan Usahatani Ubi Jalar Kuningan dan Ubi Jalar Jepang (Studi Kasus Kemitraan PT. Galih Estetika dan Petani Ubi Jalar di Kabupaten Kuningan, Jawa Barat), *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi dan Manajemen IPB, Bogor.
- Priyati, A., S.H. Abdullah dan G.M.D. Putra. 2016. Pengaruh Kecepatan Pengadukan Adonan Terhadap Sifat Fisik Roti, *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem* 4(1):217-221.
- Purnomo, B.H., A.S. Rusdianto, dan M. Hamdani. 2013. *Desain Tata Letak Fasilitas Produksi pada Pengolahan Ribbed Smoked Sheet (RSS) di Gunung Pasang Panti Kabupaten Jember*. <https://jurnal.unej.ac.id/index.php/JAGT/article/view/2272> (1 April 2021).
- Putra, I.N.K. 2016. Upaya Memperbaiki Warna Gula Semut dengan Pemberian Na-Metabisulfit, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5(1):1-5.
- Putra, N. I., E. Pangestuti. dan L. D. R. Devita. 2018. Pengaruh Diskon dan Pemberian Hadiah terhadap Pembelian Impulsif pada Fashion Retail, *Jurnal Administrasi Bisnis* 61(4):1-9.
- Rahardjo, M.S. 2012. Analisa Efektivitas Kebijakan Pelayanan Terpadu Satu Pintu terhadap Perusahaan Penanaman Modal Asing di Sektor Perdagangan Penjualan Langsung, *Thesis S-2*, Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia, Depok.

- Redaksi AgroMedia. 2007. *20 Peluang Bisnis Makanan*. Jakarta: AgroMedia Pustaka.
- Rosell, C.M. dan C. Collar. 2009. Effect Of Temperature and Consistency On Wheat Dough Performance, *International Journal of Food Science & Technology* 44(3):493-502.
- Rukmana, R. dan Yuniarsih. 2001. *Cara Pembuatan Roti*. Yogyakarta: Kanisius.
- Saefrudin, S. 2017. Perorganisasian dalam Manajemen, *Jurnal al- Hikmah* 5(2):56-67.
- Sahi, S.S. 2014. Ascorbic Acid and Redox Agents in Bakery Systems, (dalam *Bakery Products Science and Technology Second Edition*, W. Zhou, Y.H. Hui, I.D. Leyn, M.A. Pagani, C.M. Rosell, J.D. Selman, and N. Therdthai, Eds.), New Jersey: John Wiley & Sons, 183-197.
- Samantha, D. 2017. Karakteristik Fisikokimia, Sensori, dan Kandungan Kalori dari Roti Bebas Gluten yang Disubstitusi dengan Tepung Beras, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Saraswati, R., A. Azhar, Mudjahidin, dan D. Kunhadi. 2012. Perancangan *Group Technology Layout* di PT. DPS Surabaya dengan Metode Simulasi dan Taguchi, *Jurnal Teknik Industri* 12(2):104-109.
- Sedarmayanti. 2009. *Sumber Daya Manusia dan Produktivitas Kerja*. Bandung: CV. Mandar Maju.
- Septiani, I. dan Kasmiruddin. 2014. Pengaruh Faktor Respon Konsumen Terhadap Citra Bisnis Jasa Karaoke Keluarga Inul Vizta, *Jurnal Online Mahasiswa* 1(1):1-15.
- Setiarto, R.H.B. 2020. *Teknologi Pengemasan Pangan Antimikroba yang Ramah Lingkungan*. Bogor: Guepedia.

- Shaliha, L.A., S.B.M. Abduh dan A. Hintono. 2017. Aktivitas Antioksidan Tekstur dan Kecerahan Ubi Jalar (*Ipomoea batatas*) yang Dikukus pada Berbagai Lama Waktu Pemanasan, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 6(4):141-144.
- Siagian, H. 2011. Pedoman Kerja Berbasis Struktur Organisasi, *Jurnal Wira Ekonomi Mikroskill* 1(2):111-118.
- Sibarani, C.G.G.T., N. Armayati, Irwansyah, J. Suhariantp. 2019. *Dasar-Dasar Kewirausahaan*. Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Sobari, E. 2019. *Dasar-dasar Proses Pengolahan Bahan Pangan*. Cigadung: Polsub Press.
- Struyf, N., E.V.D. Maelen, S. Hemdane, J. Verspreet, K.J. Verstrepen, dan C.M. Courtin. 2017a. Bread Dough and Baker's Yeast: An Uplifting Synergy, *Comprehensive Review in Food Science and Food Safety* 5(1):1-18.
- Struyf, N., J. Laurent, J. Verspreet, K.J. Verstrepen, dan C.M. Courtin. 2017b. Substrate-Limited *Saccharomyces cerevisiae* Yeast Strains Allow Control of Fermentation during Bread Making, *J. Agric. Food Chem* 65(16):3368-3377.
- Sudarmadji dan Hamdi. 2013. Tangki Septik dan Peresapannya sebagai Sistem Pembuangan Air Kotor di Pemukiman Rumah Tinggal Keluarga, *Jurnal Teknik Sipil* 9(2):134-142.
- Sulaksono, B. dan E. Prasetyo. 2020. Filtrasi Air Kran atau Air Sumur Langsung Minum, *Jurnal Ilmiah Program Studi Magister Teknik Mesin* 10(1):19-26.
- Sumarwan, U., (Ed). 2015. *Pemasaran Strategik: Perspektif Perilaku Konsumen dan Marketing Plan*. Bogor: PT Penerbit IPB Press.

- Sumarwan, U., H. Puspitawati, A. Hariadi, M.M. Ali, M. Gazali, S. Hartono, dan T. Farina. 2013. *Seri 3 Riset Pemasaran dan Konsumen: Anova, Ancova, Regresi dan Structural Equation Modelling, serta Kajian: Posisi Produk, Ekuitas Merek, Konsep Diri, Loyalitas Toko, Sikap dan Preferensi, Strategi Harga, dan Keluhan*. Bogor: IPB Press.
- Suryani, A., E. Hidayat, D. Sedyaningsih dan E. Hambali. 2006. *Bisnis Kue Kering*. Bogor: Niaga Swadaya.
- Tebben, L., Y. Shen dan Y. Li. 2018. Improvers and Functional Ingredients in Whole Wheat Bread: A Review of Their Effects on Dough Properties and Bread Quality, *Trends in Food Science & Technology* 81:10-24.
- Toko Perabotan Yoppie. 2021. *Kuas Cat 1 Inch – Kuas Kue – Kuas Loyang Kue – Kuas Tembok*. <https://Shopee.co.id/amp/kuas-cat-1-inch-kuas-kue-kuas-loyang-kue-kuas-tembok-i.187575135.3304674758> (2 April 2021).
- Wahyudi, N. dan S. Satriyono. 2017. *Mantra Kemasan Juara*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Waluyo, E. dan B. Kusuma. 2017. *Keamanan Pangan Produk Perikanan*. Malang: UB Press.
- Widharta, W.P. dan S. Sugiharto. 2013. Penyusunan Strategi dan Sistem Penjualan dalam Rangka Meningkatkan Penjualan Toko Damai, *Jurnal Manajemen Pemasaran* 2(1):1-15.
- Wijoyo, H., H. Vensuri, Musnaini, Widiyanti, D. Sunarsi, Haudi, D. Prasada, L. Setyawati, Kristianti, A.M. Lutfi, dan I.R. Akbar. 2020. *Digitalisasi UMKM*. Solok: Insan Cendekia Mandiri.
- Winarno, F.G. dan A. Octaria. 2020. *Bahan dan Kemasan Alami: Perkembangan Kemasan Edible*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Wirakusumah, E.S. 2007. *202 Jus Buah dan Sayuran*. Depok: Penebar Swadaya.
- Wulandari, E dan E. Lembong. 2016. Karakteristik Roti Komposit Ubi Jalar Ungu dengan Penambahan  $\alpha$ -amilase dan Glukoamilase, *Jurnal Penelitian Pangan* 1(1):1-6.
- Yasa, I.W.S., Zainuri., M.A. Zaini dan T. Hadi. 2016. Mutu Roti Berbahan Dasar Mocaf:”Formulasi dan Metode Pembuatan Adonan”. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 2(2):120-126.
- Yudana, I.G.A. 2020. *UMKM Dahulu, Unicorn Kemudian*. Bogor: IPB Press.
- Yunitasari, C. dan E. Japarianto. 2013. Analisa Faktor-Faktor Pembentuk Personal Branding dari C.Y.N, *Jurnal Manajemen Pemasaran Petra* 1(1):1-8.
- Zaharah, T.A., Nurlina, dan R.R.E. Moelyani. 2017. Reduksi Minyak, Lemak, dan Bahan Organik Limbah Rumah Makan Menggunakan *Grease Trap* Termodifikasi Karbon Aktif, *JPLB* 1(3):25-32.
- Zuliastri, F., W. Rindayati, dan A. Asmara. 2013. Analisis Faktor yang Mempengaruhi Aglomerasi Industri Unggulan Daerah dan Hubungannya dengan Daya Saing Industri Daerah, *Jurnal Ekonomi dan Kebijakan Pembangunan* 2(2):113-134.