

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

1. PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. divisi biskuit merupakan salah satu perusahaan yang bergerak dalam produksi beberapa jenis biskuit yang salah satunya adalah Chocolatos *wafer stick*.
2. PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. divisi biskuit berada di Ds. Krikilan Km 28 Driyorejo, Gresik, Jawa Timur.
3. Bentuk perusahaan PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. divisi biskuit adalah Perseroan Terbatas (PT) dengan karyawan sebanyak 2.349 orang.
4. Bahan baku *wafer stick* adalah tepung terigu, air, gula, dan lemak (*shortening*), sedangkan bahan pembantu dari pembuatan wafer adalah *leavening agent*, bahan berbasis susu, telur, dan coklat bubuk.
5. Pengolahan wafer *stick* dibagi menjadi dua, yaitu proses pengolahan krim coklat meliputi penghancuran, pemasakan, dan pencampuran dan pengolahan *wafer stick* meliputi proses pencampuran, pemanggangan, penggulungan dan pengisian krim, pemotongan, penurunan suhu, pengemasan, dan deteksi sinar *x-ray*.
6. Produk Chocolatos *wafer stick* menggunakan 3 jenis kemasan, yaitu kemasan primer berbahan OPP (*Oriented Polypropylene*), kemasan sekunder berupa *showbox* berbahan *duplex*, dan kemasan tersier berupa kardus.
7. Mesin yang digunakan dalam proses produksi Chocolatos wafer *stick* terdiri dari mesin *juicer*, *premix*, *ball mill*, dan *tempering*, *mixer*, *baking*, *cooling tunnel*, *horizontal packaging*, *cartoning*, *carton sealer*, dan *X-ray*.
8. PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. divisi biskuit menggunakan tiga jenis sumber daya, yaitu sumber daya manusia, listrik, gas, dan air.

9. Sanitasi yang dilakukan PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. divisi biskuit adalah sanitasi pabrik, mesin dan peralatan, bahan baku dan bahan pembantu, air serta pekerja.
10. Pengendalian mutu Chokolatos wafer *stick* terdiri dari tiga bagian, yaitu pengendalian mutu bahan baku, bahan pembantu, dan proses pengolahan.
11. PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. memiliki target pasar semua golongan usia kecuali bayi berusia 0-12 bulan dengan wilayah pemasaran meliputi seluruh Indonesia, kecuali Irian Jaya, serta beberapa negara lain terutama di benua Asia.

### 13.2. Saran

PT Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. perlu mengkaji ulang kebutuhan jumlah mesin dan kapasitasnya, khususnya penambahan mesin pengemasan tunggal (*horizontal packaging*) agar proses pengolahan wafer *stick* Chokolatos dapat berjalan dengan efektif. Proses pengolahan wafer *stick* sebaiknya menerapkan fungsi mesin *cooling tunnel* dalam tahap pendinginan agar dapat mempertahankan kualitas produk. Sementara, pada area gudang bahan baku diharapkan dapat dilengkapi dengan pengatur suhu dan kelembaban, seperti kipas angin, *air conditioner*, atau *exhaust fan*.

## DAFTAR PUSTAKA

- Abdullah, J. (2018). Bentuk-Bentuk Jaminan Sosial dan Manfaatnya bagi Tenaga Kerja dalam Hukum Ketenagakerjaan Indonesia. *YUDISIA: Jurnal Pemikiran Hukum Dan Hukum Islam*, 9(1), 121-135.
- Afifah, N., Sholichah, E., Indrianti, N., & Darmajana, D. A. (2018). Pengaruh kombinasi *plasticizer* terhadap karakteristik *edible film* dari karagenan dan lilin lebah. *Biopropal Industri*, 9(1), 49-60.
- Ahmed, M. S. H. (2015). Effect of storage temperature and periods on some characteristic of wheat flour quality. *Food and Nutrition Science*, 6, 1148-1159.
- Alasti, F. M., Asefi, N., Maleki, R., & SeiedlouHeris, S. S. (2019). Investigating the flavor compounds in the cocoa powder production process. *Food Science and Nutrition*, 1-10.
- Al-Defiery, M, E, J., & Merjan, A. F. (2015). Mycoflora of mold contamination in wheat flour and storage wheat flour. *Mesopotamia Environmental Journal*, 1(2), 18-25.
- Alibaba. 2022. Homogenisasi Mixer Mesin. <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/alibaba-china-industrial-detergent-liquid-dish-washing-soap-homogenizing-mixer-blending-machine-60413801728.html>. Tanggal akses 7 April 2022.
- Alibaba. 2022. Mesin Coklat Saus Selai Desain Baru Baja Tahan Karat Sanitasi. <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/sanitary-stainless-steel-new-design-jam-syrup-sauce-melting-chocolate-machine-1600232171840.html>. Tanggal akses 7 April 2022.
- Amare, G. (2012). Reviewing the values of a standard operating procedure. *Ethiopian journal of health sciences*, 22(3), 205–208.
- Aramouni, F., & Deschenes, K. (2015). *Methods for Developing New Products: An Instructional Guide*. DEStech Publications, Inc.
- Armstrong, G., Adam, S., Denize, S., Volkov, M., dan Kotler, P. (2018). *Principles of Marketing*. Edisi Ketujuh. Pearson.
- Artawan, I. G. A. G. C., Budiarta, I. N., & Utama, I. N. (2020). Akibat hukum terhadap penggunaan air bawah tanah tanpa izin. *Jurnal Konstruksi Hukum*, 1(1), 181-186.

- Assauri, S. (2008). *Manajemen Operasi dan Produksi*. Lembaga Penerbit FEUI.
- Badan Standardisasi Nasional (BSN). (2018). SNI 2973:2018 *Syarat Mutu Biskuit*. Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). SNI 01-3751-2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. <https://extranet.who.int/nutrition/gina/sites/default/filesstore/1DN%202009%20Tepung%20terigu%20sebagai%20bahan%20makanan%20-%20wheat%20flour.pdf>. Tanggal akses 9 Juni 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. (2011). Biskuit. <https://adoc.pub/biskuit-sni-29732011.html>. Tanggal akses 27 Februari 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. (2018). Biskuit. <https://www.coursehero.com/file/61378123/BISKUIT-SNI-2973-2018pdf/>. Tanggal akses 27 Februari 2022.
- Beckett, S. T. (Ed). (1995). *Physico-Chemical Aspects of Food Processing*. Blackie Academic & Professional.
- Belitz, H. D., Grosch, W., & Schieberle, P. (2009). *Food Chemistry*. Springer.
- Bhagyaraj, S. M., & Oluwafemi, O. S (Eds.). (2018). *Synthesis of Inorganic Nanomaterials*. Woodhead Publishing.
- BMKG. 2022. Perkiraan Cuaca Kecamatan Driyorejo Kabupaten Gresik- Provinsi Jawa Timur. <https://www.bmkg.go.id/cuaca/prakiraan-cuaca.bmkg?AreaID=5008222&Prov=12&lang=ID>. Tanggal akses 10 Juni 2022.
- Boukid, F. (Ed). (2021). *Cereal-Based Foodstuffs: The Backbone of Mediterranean Cuisine*. Springer.
- Bui, X., Chiemchaisri, C., Fujioka, T., dan Varjani, S. 2019. *Water and Wastewater Treatment Technologies*. Springer.
- Campbell, N. A., Urry, L. A., Cain, M. L., Wasserman, S. A., Minorsky, P. V., dan Orr, R. B. 2021. *Campbell Biology*. Edisi kedua belas. Pearson education.
- Citresmi, A. D. P. & Putri, F. P. (2019). Penerapan *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACPP)* pada proses produksi wafer roll. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 24(1), 1-14.
- Czatzkowska, M., Harnisz, M., Korzeniewska, E., & Koniuszewska, I. (2020). Inhibitors of the methane fermentation process with

- particular emphasis on the microbiological aspect: A review. *Energy Science & Engineering*, 8(5), 1880-1897.
- Damodaran, S. dan Parkin, K. L. 2017. *Fennema's Food Chemistry*. Edisi kelima. Taylor and Francis Group.
- Davidson, I. (2016). *Biscuit Baking Technology: Processing and Engineering Manual Second Edition*. Academic Press.
- Davidson, I. dan Sykes, G. B. (2018). *Biscuit, Cookie and Cracker Production Process, Production And Packaging Equipment*. Edisi Kedua. Elsevier.
- DeMan, J.M., J. Finley, W.J. Hurst, & C. Lee. (2018). *Principles of Food Chemistry*. Edisi Keempat. Springer.
- Dogan, I. S. (2006). Factors affecting wafer sheet quality. *International Journal of Food Science and Technology*, 41(5), 569-576.
- DuyvisWiener. 2022. All-in-one Compound Machine. <https://duyviswiener.com/product/all-in-one-compound-machine/>. Tanggal akses 7 April 2022.
- Edwards, W. P. (2015). *The Science of Bakery Products*. Royal Society of Chemistry.
- El Gohary, E. H., El Monayeri, D. S., Emeara, M. S., & El Monayeri, O. D. (2022). Application of different techniques to enhance sludge drying paved bed drying process. *Alexandria Engineering Journal*, 61(7), 5687-5698.
- Estiasih, T., Harijono, Waziroh, E. (2022). *Kimia dan Fisik Pangan*. Bumi Aksara.
- Forsido, S. F., Welelaw, E., Belachew, T., & Hensel, O. (2021). Effects of storage temperature and packaging material on physico-chemical, microbial and sensory properties and shelf life of extruded composite baby food flour. *Heliyon*, 7(4), 1-13.
- Freddy, D., Hidayat, R. T., & Syafitri, T. M. (2022). Sosialisasi dan Pelatihan dalam Upaya Meningkatkan Pemahaman Tentang Aspek Perpajakan dan Pengisian Spt Tahunan Pada Koperasi di Wilayah Kota Bekasi. *Jurnal Pengabdian Masyarakat TRI PAMAS*, 4(1), 17-28.
- Gisslen, W. (2005). *Professional Baking*. John Wiley & Sons, Inc.
- Groover, M. P. (2014). *Work Systems: The Methods, Measurement and Management of Work*. Edisi Pertama. Pearson.
- 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(4), 262–273.

- Hani, R. (2014). *Kumpulan Tip Antigagal Membuat Kue Kering*. Gramedia Pustaka.
- Hanifah, I., & Koto, I. (2021). Problema Hukum Seputar Tunjangan Hari Raya di Masa Pandemi Covid-19 Legal Problems Around the Feast of the Day During the Covid-19 Pandemic. *Jurnal Yuridis*, 8(1), 23-42.
- Harmadji, D. E., Nasihim, I., Badri, J., Kirom, N. R., Hurriyaturrohman, Esti, E. A. J., Ansari, Nurhayati, S., & Wardhana, A. (2022). *Pengganggaran Perusahaan (Teori, Konsep, dan Aplikasi)*. Media Sains Indonesia.
- Haryadi. (1993). *Dasar-dasar dan Pemanfaatan Ilmu dan Teknologi Pati*. UGM Press.
- HeavyPack Indonesia. 2022. Mesin Carton Sealer Semi-Otomatis Pengemas Kardus dengan Lakban FXJ-6050. <https://www.heavypack.id/detail/FXJ-6050>. Tanggal 7 April 2022.
- Hosoney, R. C., Zeleznak, K., & Lai, C. S. (1986). Wheat gluten: a glassy polymer. *Cereal Chem*, 63, 285–286.
- Ionescu, V., Stoescu, G., Vasilean, I., Aprodu, I., & Banu, I. (2010). Comparative evaluation of wet gluten quantity and quality through different methods. *Annals of The University Dunarea de Jos of Galato*, 34(2), 44-48.
- Jennifer, S. J. (2013). Changes in physico-chemical characteristics of wheat flour during storage and the effects on baking quality. *Journal of the Food and Agriculture*, 210(2), 412-420.
- Jobber, D. dan Ellis-Chadwick. (2019). *Principle and Practice of Marketing*. Edisi Kesembilan. Pearson.
- Julianti, S. (2014). *The Art of Packaging: Mengenal Metode, Teknik, & Strategi*. Gramedia Pustaka Utama.
- Jupiter MItra Setia. 2022. Wafer Stick Machine. <https://jupiterms.co.id/>. Tanggal akses 7 April 2022.
- Kemenperin. (2003). Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.
- Kemnaker. (2003). Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Kep. 224 /Men/2003 Tentang Kewajiban Pengusaha yang Mempekerjakan Pekerja/Buruh Perempuan Antara Pukul 23.00 Sampai Dengan 07.00. Kementerian Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia.

- Kepmenkes RI. (2020). *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor Hk.01.07/Menkes/328/2020 Tentang Panduan Pencegahan Dan Pengendalian Corona Virus Disease 2019 (Covid-19) Di Tempat Kerja Perkantoran Dan Industri Dalam Mendukung Keberlangsungan Usaha Pada Situasi Pandemi*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia
- Khasnabis, C., HeinicNe Motsch, K., & Achu, K. (2010). *Community-Based Rehabilitation: CBR Guidelines*. World Health Organization.
- Kotler, P., Armstrong, G., Harris, L. C., dan He, H. (2019). *Principles of Marketing*. 8<sup>th</sup> european edition. Pearson.
- Kusnandar, F. (2019). *Kmia Pangan Komponen Makro*. Bumi Aksara.
- Kuznetsov, V. I., Storm, A. B., Snijders, G. J., de Ridder, C., Ruijl, T. A. M., v. d. Sanden, J. C. G., & Granneman, E. H. A. (2000). Levitor 4000: an advanced RTP system based on conductive heat transfer dalam *Electrochemical Society Proceedings* (Vol. 2000-9, p. 401-412). Electrochemical Society, Inc.
- Lancelot, E., Fontaine, J., Grua-Priol, J., & Le-Bail, A. (2021). Effect of long term storage condition on wheat flour and bread baking properties. *Food Chemistry*, 346, 1-8.
- Leadwing Machinery. 2021. LX-HI08 Intermittent Cartoner. <https://www.wzleadwing.com/product/LX-HI80-Intermittent-Cartoner-59.html>. Tanggal akses 7 April 2022.
- Leal, C., Val del Rio, A., Mesquita, D. P., Amaral, A. L., Castro, P., dan Ferreira, E. C. 2020. Sludge Volume Index and Suspended Solids Estimation of Mature Aerobic Granular Sludge by Quantitative Image Analysis and Chemometric Tools. *Separation and Purification Technology*, 234(1), 116-148.
- Lodish, H., Berk, A., Kaiser, C. A., Krieger, M., Scott, M. P., Bretscherm A., Ploegh, H., & Matsudaira, P. (2021). *Molecular Cell Biology*. Ninth Edition. Macmillan Learning.
- Machdar, I. (2016). *Dasar Sintesis Proses dan Prarancangan Pabrik Kimia*. Tim Syiah Kuala University Press.
- Maksindo. 2017. Industrial Universal Blender 32 Liter. <https://www.maksindo.com/industrial-universal-blender-32-liter.htm>. Tanggal akses 7 April 2022.
- Maksindo. 2022. Mesin Mixer Vertikal Pencampur Tepung dan BIji AGR-MVT60. <https://www.tokomesin.com/shop/mesin-mixer-vertikal-serbaguna-untuk-pakan-ternak-dll-agr-mvt60>. Tanggal akses 7 April 2022.

- Mamat, H. & Hill, S. (2014). Effect of fat types on the structural and textural properties of dough and semi-sweet biscuits. *J Food Sci Technol*, 51(9), 1998-2005.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Unsrat Press.
- Margono, W., Masuku, M. A., Albaar, N., Tamrin, Tjokrodingrat, S. (2020). The effect of cocoa paste percentage of fermented cocoa beans on the sensory characteristic of chocolate bars. *Advances in Engineering Research*, 194, 277-280.
- Marion, B., Benoit, J., Camille, J., Lucie, R., Philippe, C., Delphine, Q., Luc, G., Alain, L. B., & Patricia, L. B. (2019). Study of distribution of water within a biscuit during cooling; effect on the checking and the breakage. *Food Chemistry*, 125078, 1-9.
- Markindo Rekateknik. 2022. Horizontal Form Fill (HFFS). <https://markindo.co.id/packaging-machines/horizontal-form-fill/>. Tanggal akses 7 April 2022.
- Marriott, N. G. (1994). *Principles of Food Sanitation Third Edition*. Springer Science+Business Media.
- Menteri Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia. 2016. Peraturan Menteri Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia nomor 28 Tahun 2016 tentang Tarif Tenaga Listrik yang Disediakan Oleh PT Perusahaan Listrik Negara (PERSERO). <https://web.pln.co.id/statics/uploads/2017/06/Permen-ESDM-No.-28-Tahun-2016.pdf>. Tanggal akses 7 April 2022.
- Mesin Custom. 2019. Jasa Fabrikasi Manufactur Cooling Tunnel. <https://mesincustom.com/jasa-fabrikasi-manufactur-cooling-tunnel/>. Tanggal akses 7 April 2022.
- Mogalana, B. D., Purwanti, D., & Basori, Y. F. F. Y. (2020). Pengaruh Efektivitas Pemberian Tunjangan Kinerja terhadap Produktivitas Kerja Pegawai. *Jurnal Governansi*, 6(2), 63-72.
- Muhandri, T., Arpah, M., Kadarisman, D., Tirtasujana, D. R., Yulianti, S. D., Rachman, A. Y., Setyaningrum, L. W., Pratiwi, H., & Eveline. (2021). *Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan (Edisi Revisi)*. Penerbit IPB Press.
- Munir, Z. & Alfujianur. (2020). Sistem informasi manajemen inventory menerapkan metode FEFO di CV. Prosperindo berbasis website. *Jurnal Sistem Informasi dan Manajemen*, 8(2), 119-126.
- Mustika, S. (2019). *Keracunan Makanan: Cegah, Kenali, Atasi*. Universitas Brawijaya Press.



- Niaounakis, M. (2019). *Recycling of Flexible Plastic Packaging*. Elsevier Science.
- Nurani, D., Sukmadi, I., & Hidayat, N. (2017). Kualitas barrier kemasan fleksibel berbasis metalized film untuk produk pangan. *Jurnal Ilmu Pengetahuan dan Teknologi*, 1(2), 55-61.
- Nussy, G. B. K. (2021). Gambaran Penerapan Prinsip Higiene Sanitasi Makanan di Kantin PT. Semen Indonesia (Persero) Tbk Pabrik Tuban, Jawa Timur. *Amerta Nutrition*, 5(3), 245- 250.
- Orhon, D., Babuna, F. G., dan Karahan, O. (2009). *Industrial Wastewater Treatment by Activated Sludge*. Edisi Pertama. IWA Publishing.
- PapadedeShop. 2020. Mesin Packaging Horizontal. <https://papadedeshop.com/mesin-packing-horizontal.html>. Tanggal akses 7 April 2022.
- Pardamean, M. (2014). *Mengelola Kebun dan Pabrik Kelapa Sawit secara Profesional*. Penebar Swadaya.
- Parwati, E. dan Purwanto, A. D. 2017. Time Series Analysis of Total Suspended Solid (TSS) Using Landsat Data in Berau Coastal Area, Indonesia. *International Journal of Remote Sensing and Earth Science*, 14(1), 61-70.
- Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomer 72 Tahun 2013. <https://dlh.jatimprov.go.id/hal-peraturan-perundangan.html>. Diakses pada tanggal 3 Januari 2021.
- PERDA Jawa Tengah. 2018. Peraturan Daerah Provinsi Jawa Tengah nomor 3 Tahun 2018 tentang Pengelolaan Air Tanah. <http://esdm.jatengprov.go.id/Perda/PERDA-PENGELOLAAN-AIR-TANAH-NO-3-TAHUN-2018.pdf>. Tanggal akses 7 April 2022.
- Permenkes. (2010). *Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 492/Menkes/PER/IV/2010 Tentang Persyaratan Kualitas Air Minum*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Permenperin. (2010). *Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/M-IND/PER/7/2010 Tentang Pedoman Cara Produksi Pangan Olahan yang Baik (Good Manufacturing Parctices)*. Kementerian Perindustrian Republik Indonesia.
- Pramesty, S. H. W., & Fatoni, R. (2020). Analisis Aspek K3 Serta Perancangan Ulang Tata Letak Industri Tahu di Kabupaten Sragen. *Proceeding of the URECOL*, 106-116.

- Pratiwi, I., Muslimah, E., & Aqil, A. W. (2012). Perancangan Tata Letak Fasilitas di Industri Tahu Menggunakan Blocplan. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 11(2), 102-112.
- Pulungan, M. H., Dewi, I. A., Rahmah, N. L., Perdani, C. G., Wardina, K., & Pujiana, D. (2018). *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Puspita, V., & Widyarini, M. N. (2018). Analisis Rancangan Struktur Organisasi Departemen Organizational Development Pada Divisi Human Capital di PT. X. *Jurnal Ilmiah Psikologi*, 11(1), 109-119.
- Rahmawati, N. H., & Suwitho, S. (2016). Pengaruh Kompensasi dan Pengalaman kerja terhadap kinerja karyawan. *Jurnal Ilmu dan Riset Manajemen (JIRM)*, 5(4), 1-15.
- Rajah, K. K. (2014). *Fats in Food Technology*. Wiley.
- Ramlan, J. & Sumihardi. (2018). Sanitasi Industri dan K3. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Ranade, V. V. & Bhandari, V. M. (2014). *Industrial Wastewater Treatment, Recycling, and Reuse*. Edisi Pertama. Elsevier.
- Rosida, D. F., Putri, N. A., & Oktafiani, M. (2020). Karakteristik cookies tepung kimpul termodifikasi (*Xanthosoma sagittifolium*) dengan penambahan tapioka. *Agrointek*, 14(1), 45-56.
- Saminan. (2018). *Pembelajaran Konsep Listrik dan Magnet*. Syiah Kuala University Press.
- Sampurno, R. B. (2006). Aplikasi polimer dalam industri kemasan. *Jurnal Sains Materi Indonesia*, 15-22.
- Secuera. 2022. Scanner X-ray Bagasi Otomatis, Alat Skrining Keamanan Bandara 24 Bit Warna Nyata. <http://indonesian.bodymetaldetectors.com/sale-11327887-automatic-baggage-x-ray-scanner-airport-security-screening-equipment-24-bit-real-color.html>. Tanggal 7 April 2022.
- Setiarto, R. H. B. (2020). *Konsep HACCP, Keamanan, Higiene dan Sanitasi dalam Industri Pangan*. Guepedia.
- Soetrisno, E. (2009). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Kencana.
- Speight, J. G. (2018). *Handbook of Natural Gas Analysis*. Wiley.
- Sujitha, J., Muneer, M. R. S., Mahendran, T., & Kiruthiga, B. (2018). Influence of storage temperature on the quality parameters of wheat flour during short term storage. *Sabaragamuwa University Journal*, 16(1), 53-57.
- Sumnu, S. G. & Sahin, S. (Eds). (2008). *Food Engineering Aspects of Baking Sweet Goods*. CRC Press.

- Suprihatin & Suparno, O. (2013). *Teknologi Proses Pengolahan Air untuk Mahasiswa dan Praktisi Industri*. IPB Press.
- Surono, S. I., Sudiby, A., & Wasposito, P. (2018). *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Deepublish.
- Suwandewi, N. L. P. A., Rusminingsih, N. K., & Purna, I. N. (2019). Gambaran personal higiene dan keadaan sanitasi industri tempe UD Andika Panguripan di Desa Tagtag Kaja Kecamatan Denpasar Utara. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 9(2), 109-114.
- Syah, D. (2018). *Pengantar Teknologi Pangan*. PT Penerbit IPB Press.
- Syaifudin, A., Romy, & Martin, A. (2018). Analisis energi *gas engine* siklus otto kapasitas 835 kW. *Jom FTEKNIK*, 5(1), 1-4.
- Syifa, T. N. (2012). Analisis Sistem Refrigerasi Kompresi Uap pada Prototipe Cooling Tunnel, *Skripsi*, Fakultas Teknik, Politeknik Negri Bandung.
- Tiefenbacher, K. F. (2017). *The Technology of Wafers and Waffles I: Operational Aspects*. Academic Press.
- Tiefenbacher, K. F. (2019). *The Technology of Wafers and Waffles II: Recipes, Product Development and Know-how*. Academic Press.
- Toker, O. S., Zorlucan, F. T., Konar, N., Dağlıoğlu, O., Sagdic, O., & Şener, D. (2016). Investigating the effect of production process of ball mill refiner on some physical quality parameters of compound chocolate: response surface methodology approach. *International Journal of Food Science & Technology*, 52(3), 788–799.
- United States Food and Drug Administration. (2018). Nutrition Values of Cookies, Chocolate Wafers. <https://selfmadehealth.com/en/ndb/pml/us-18157>. Tanggal akses 12 Maret 2022.
- van der Sman, R. G. M. (2020). Sugar replacement with zwitterionic plasticizer like amino acid. *Food Hydrocolloids*, 109, 1-11.
- Varelis, P., Melton, L., & Shahidi, F. (2018). *Encyclopedia of Food Chemistry*, 1<sup>st</sup> Edition. Elsevier.
- Verma, A. (2019). Process engineering analysis of confectionery wafer manufacture, *Thesis*, Faculty of Science and Engineering, The University of Manchester.
- Waluyo, L. (2022). *Mikrobiologi Pencegahan*. UMM Press.
- Wijaya, A., Sisca, Silitonga, H. P., Candra, V., Butarbutar, M., Sinaga, O. S., Hasibuan, A., Efendi, Priyojadmiko, E., & Simarmata, J. (2020). *Manajemen Operasi Produksi*. Yayasan Kita Menulis.

- Wijayanti, P., & Jannah, L. M. (2019). Implementasi Kebijakan Manfaat Jaminan Hari Tua di Provinsi Gorontalo. *Publik (Jurnal Ilmu Administrasi)*, 8(1), 53-66.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka utama.
- Worsfold, P., Townshend, A., Poole, C., Miro, M. 2019. *Encyclopedia of Analytical Science*. Edisi Ketiga. Elsevier.
- Yuwono, S. S. & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. UB Press.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu*. Universitas Brawijaya Press.
- Zein, U., & Newi, E. E. (2019). *Buku Ajaran Ilmu Kesehatan (Memahami Gejala, Tanda, dan Mitos)*. Deepublish.
- Zhygunov, D., Toporash, I., Barkovska, Y., & Yehorshyn, Y. (2020). Comparison of alveograph characteristic of flour obtained from different types of common wheat and spelt wheat. *Grain Products and Mixed Fodder's*, 20(1), 23-30.
- Ziemiński, K., & Frąc, M. (2012). Methane fermentation process as anaerobic digestion of biomass: Transformations, stages and microorganisms. *African Journal of Biotechnology*, 11(18), 4127-4139
- Zzaman, W., & Yang, T. A. (2013). Moisture, color and texture changes in cocoa seeds during superheated steam roasting. *Journal of Applied Sciences Research*, 9(1): 1-7.