

DAFTAR PUSTAKA

- Alri MF. 2025. Pengertian Kitchen Utensils dan Jenisnya, Kamu Harus Tahu! NCSA [Internet]. 13 Maret 2025 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://ncsaindonesia.com/web/pengertian-kitchen-utensils-dan-jenisnya/#:~:text=Kitchen%20utensils>
- Annida. 2024. Apa Saja Faktor yang Memengaruhi Kualitas Makanan? Nutapos [Internet]. 6 Desember 2024 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://nutapos.com/post/faktor-kualitas-makanan>
- ATB. 2021. Danger Zone Sebagai Pemicu Keracunan Makanan. Akademi Tataboga Bandung [Internet]. 24 September 2021 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://atb-bandung.ac.id/berita/danger-zone-sebagai-pemicu-keracunan-makanan>
- Atma YD. 2025. Penerapan Model Rapid Application Development dalam Perancangan Aplikasi Monitoring Bahan Baku Produksi. Multitek Indonesia [Internet]. 9 Januari 2025 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://journal.umpo.ac.id/index.php/multitek/article/view/11209>
- Fahrurrojie. 2022. Pengertian Kualitas dan Unsur-Unsurnya Dalam Manajemen. Accurate [Internet]. 13 April 2022 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://accurate.id/marketing-manajemen/pengertian-kualitas>
- Hendrik. 2019. Pengertian Produk: Klasifikasi, Jenis, dan Ciri-Ciri Produk yang Disukai Konsumen. Gramedia Blog [Internet]. 4 Agustus 2019 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://www.gramedia.com/literasi/pengertian-produk>
- Hidayat H. 2023. Pentingnya Kebersihan Area Pabrik Untuk Keamanan dan Efisiensi Kerja. MyRobin [Internet]. 10 November 2023 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://myrobin.id/untuk-bisnis/pentingnya-kebersihan-area-pabrik>
- Himalaya S. 2023. Pengertian dan Kegunaan Combi Oven Bagi Bisnis Makanan Anda. Sinar Himalaya [Internet]. 4 April 2023 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://sinarhimalaya.com/news/mesin-dan-perengkapan/kegunaan-combi-oven>
- Hulatt L. 2024. Quality Theories. Vaia [Internet]. 25 September 2024 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://www-vaia-com.translate.google.com/explanations/business-studies/project-planning-management/quality-theories>
- Khairunisa DF. 2022. Peralatan Dapur: Pengertian, Jenis, Fungsi dan Manfaat. InteriorDesign.id [Internet]. 8 Desember 2022 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://interiordesign.id/peralatan-dapur-pengertian-jenis-fungsi-dan-manfaat>
- Kiki. 2024. Mengenal Kitchen Equipment Beserta Fungsinya: Panduan Lengkap untuk Dapur Profesional. KOKI FIT [Internet]. 8 April 2024 [diakses 22

- Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://news.kokikit.com/mengenal-kitchen-equipment-beserta-fungsinya>
- Mahatma R. 2025. SOP (Standard Operating Procedure) Dapur Makan Bergizi Gratis. Ralali [Internet]. 8 April 2025 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://www.ralali.com/bisnis-kuliner/sop-standard-operating-procedure-dapur-makan-bergizi-gratis>
- MASEMA. 2024. Mengenal Teknik Baking Utama untuk Hasil yang Memuaskan! MASEMA [Internet]. 3 Juli 2024 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://masema.id/mengenal-teknik-baking>
- Natalia. 2023. Pengertian Produk: Jenis, Tingkatan, dan Konsep Produksi Menurut Ahlinya. Accurate [Internet]. 24 November 2023 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://accurate.id/bisnis-ukm/pengertian-produk>
- Ocean. 2025. Kenali Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produk. ScaleOcean [Internet]. 23 Juni 2025 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://scaleocean.com/id/blog/industri/kualitas-produk>
- Oktyandito YW. 2025. Kendali Mutu: Pengertian, Jenis, Metode, dan Contohnya. IDN Times [Internet]. 3 Juni 2025 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://www.idntimes.com/business/economy/apa-itu-kendali-mutu-00-qftxr-wdw9fq>
- PTAI. 2024. 5 Alasan Mengapa Dapur Rumah Harus Bersih. Dapur Umami [Internet]. 10 Februari 2024 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://www.dapurumami.com/artikel-tips/5-alasan-mengapa-dapur-rumah-harus-bersih>
- Sitoresmi AR. 2025. Apa itu Produksi: Pengertian, Tujuan, dan Faktor-Faktornya. Liputan6 [Internet]. 9 Januari 2025 [diakses 22 Agustus 2025]. Tersedia pada: <https://www.liputan6.com/feeds/read/5869296/apa-itu-produksi>
- Syawalia S. 2010. Hygiene Sanitasi di Dapur. Universitas Airlangga. Hal. 38.
- Trihanifah E. 2019. Manajemen Sistem Penyelenggaraan Makanan Rumah Sakit. Universitas Airlangga. Hal. 34.
- Yusa MZ. 2023. Persepsi Pengguna Terhadap Penggunaan Dapur. Universitas Islam Negeri. Hal. 25.