

Daftar Pustaka

- Agustin, E., Marcello, D., Setiawan, M. F., & Diamond, M. V. (2025). Analisis Bottleneck Dan Kapasitas Mesin Untuk Meningkatkan Efisiensi Produksi Cup Plastik di PT 'X'. *Journal of Mechanical Engineering*, 2(1).
- Akhmelita, L. (2013). *Teknik Industri: Analisa Perancangan Kerja*.
- Aschwanden, S. (2017). *Process Flow Documentation*. Arcada University of Applied Science.
- Assauri, S. (2008). *Manajemen Operasi dan Produksi*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Bangun, W. (2008). *Intisari Manajemen* (A. S. Mifka, Ed.; 1st ed.). Bandung Refika Aditama.
- Bartono, & Ruffino. (2006). *Dasar-Dasar Food Product* (S. Suyantoro, Ed.). Andi.
- Direktorat Jendral Industri Kecil Menengah, dan A. K. P. (2024, June 7). *Kemenprin Jaring dan Kembangkan IKM (Industri Kecil Menengah) Pangan Inovatif Melalui Program Indonesia Food Innovation 2024*.
- Direktorat Statistik Keuangan, T. I. dan P. 2023. (2024). *Statistik Penyedia Makan dan Minuman 2023 (Vol. 7)*. Badan Pusat Statistik.
- Fajar Nur'aini, D. F. (2019). *Panduan Lengkap Menyusun SOP dan KPI* (1st ed). Yogyakarta: Quadrant.
- Food Standards Australia New Zealand. (2025). *Cooling and Reheating Food*. Diakses 14 Juli 2026, dari <https://www.foodstandards.gov.au/business/food-safety/cooling-and-reheating-food>.
- Goldratt, E. M., Cox, J., & Whitford, D. (2012). *The Goal: A Process of Ongoing Improvement* (3rd ed.). North River Press.
- Hardiansyah, A. (2025). *Buku Ajar Metodologi Penelitian Gizi*. Semarang: UIN Walisongo Press.
- Heizer, J., & Render, B. (2015). *Manajemen Operasi: Manajemen Keberlangsungan dan Rantai Pasokan* (11th ed.). Salemba Empat.
- Heizer, J., Render, B., & Munson, C. (2019). *Operations Management: Sustainability and Supply Chain Management* (13th ed.). Pearson. Diakses 14 Juli 2026, dari https://www.pearson.com/nl/en_NL/higher-education/subject-catalogue/decision-science/Heizer-Operations-management-sypply-chain-management-13e.html.
- Hidayat, N. N., & Bernik, M. (2019). Design Proses Menggunakan Process Flow Analysis Untuk Efisiensi Waktu dan Peningkatan Kualitas PT. Herlinah Cipta Pratama. *Jurnal Bisnis, Manajemen, Dan Informatika*, 15(3), 214–236.
- Hines, P., & Taylor, D. (2000). *Going Lean*. Cardiff: Lean Enterprise Research Centre, Cardiff Business School.
- International Food Safety and Quality Network. (2019). *Using Fans in The Production Area*. Diakses 14 Juli 2026, dari

- <https://www.ifsqn.com/forum/index.php/topic/35351-is-it-ok-to-have-fans-in-the-production-area/>.
- Kumar, R. (2019). *Research Methodology: A Step-by-Step Guide for Beginners* (5th ed.). London: Sage Publications.
- Malabay. (2016). Pemanfaatan Flowchart untuk Kebutuhan Deskripsi Proses Bisnis. *Jurnal Ilmu Komputer*, 12 (1), 21-22.
- Nisa, A. K., Hisjam, M., & Helmi, S. A. (2021). Improvement of Work Method with Eliminate, Combine, Re-arrange, and Simplify (ECRS) Concept in a Manufacturing Company: A Case Study. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*, 1096(1), 012016.
- Sinungan, M. (2009). *Produktivitas: Apa dan Bagaimana* (2nd ed.). Bumi Aksara.
- Stevenson, W. J. (2021). *Operations management* (14th ed.). McGraw-Hill Education.
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta Bandung.
- Sutalaksana, I.Z., Ruhana, A., John, H.T. (2006). *Teknik Perancangan Sistem Kerja*. Departemen Teknik Industri. Institut Teknologi Bandung. Bandung.
- USDA Food Safety and Inspection Service. (2023). Food Safety Basic Danger Zone 40F – 140F. Diakses 14 Juli 2026, dari <https://www.fsis.usda.gov/food-safety/safe-food-handling-and-preparation/food-safety-basics/danger-zone-40f-140f>.
- Wignjosoebroto, S. (2006). *Ergonomi Studi Gerak Dan Waktu. Teknik Analisis Untuk Peningkatan Produktivitas Kerja*. Jakarta: Guna Widya.
- Womack, J. P., & Jones, D. T. (2003). *Lean Thinking: Banish Waste and Create Wealth in Your Corporation* (Revised and Updated). New York: Free Press.