UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Identifikasi Faktor Penyebab Botol Penyok pada Produk "Sundae Milk" Kemasan 250 ml Siap
Konsumsi di CV Yumeda Pangan Sejahtera, Sleman, D. I. Yogyakarta**
YUANA WANGSA PUTRI, Ika Restu Revulaningtyas, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR PUSTAKA

Afnina, & Hastuti, Y. (2018). Pengaruh Kualitas Produk terhadap Kepuasan Pelanggan. *Jurnal Samudra Ekonomi dan Bisnis*, *9*(1), 21-30.

Ambarsari, I., Qanytah, & Sudaryono, T. (2013). Perubahan Kualitas Susu Pasteurisasi dalam berbagai Jenis Kemasan. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian, 32*(1), 10-19.

Badan Standarisasi Nasional. (1995). *SNI Susu Pasteurisasi 01-3951-1995.* Jakarta: BSN.

Badan Standarisasi Nasional. (2011). *SNI Susu Segar-Bagian 1: Sapi 3141.1:2011*. Jakarta: BSN.

Hariyadi, P. (2015). Overpressure Retort untuk Produk dengan Kemasan Inovatif. *Foodreview Indonesia, 10*(4), 34-38.

Hariyadi, P. (2015). Teknologi Isi-Panas (Hot Fill Technology) dan Aplikasinya untuk Minuman Teh. *Foodreview Indonesia, 10*(8), 42-48.

Jumadewi, A., Orisinal, Yasni, H., Fathimi, & Umar, C. A. (2020). Edukasi Kesehatan tentang Penggunaan Plastik sebagai Wadah Makanan dan Minuman Daerah Pasie Raja. *Jurnal Pendidikan, Sains, dan Humaniora, 8*(4), 569-574.

Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan.* Yogyakarta: CV Andi Offset.

Kusuma, D. T., & Utomo, H. (2020). Pengaruh Dimensi Kualitas Produk Terhadap Kepuasan Konsumen Venice Pure Aesthetic Clinic Salatiga. *Jurnal Among Makarti*, *13*(2), 78-87.

Kuswardana, Andikha; Mayangsari, Novi Eka; Amrullah, Haidar Natsir;. (2017). Analisis Penyebab Kecelakaan Kerja Menggunakan Metode RCA (Fishbone Diagram Method And 5 Why Analysis) di PT. PAL Indonesia. *Proceeding 1st Conference on Safety Engineering and Its Application* (pp. 141-146). Surabaya: Program Studi D4 Teknik Keselamatan dan Kesehatan Kerja – Politeknik Perkapalan Negeri Surabaya.

Lukman, A. S., & Kusnandar, F. (2015). Keamanan Pangan untuk Semua. *Jurnal Mutu Pangan, 2*(2), 152-156.

Maarif, M. S., & Kartika, L. (2017). *Manajemen Perubahan dan Inovasi: Upaya Meningkatkan Daya Saing Organisasi.* Bogor: Institut Pertanian Bogor Press.

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
Identifikasi Faktor Penyebab Botol Penyok pada Produk "Sundae Milk" Kemasan 250 ml Siap Konsumsi di CV Yumeda Pangan Sejahtera, Sleman, D. I. Yogyakarta
YUANA WANGSA PUTRI, Ika Restu Revulaningtyas, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Mangundjaya, W. L. (2020). *Pengembangan Organisasi: Diagnosis dan Interview*. Surabaya: CV Jakad Media Publishing.

Marsanti, A. S., & Widiarini, R. (2018). *Buku Ajar Higiene Sanitasi Makanan.* Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.

Mawardi, I., & Lubis, H. (2018). *Proses Manufaktur Plastik dan Komposit Edisi Revisi.* Yogyakarta: ANDI OFFSET.

Mufreni, A. N. (2016). Pengaruh Desain Produk, Bentuk Kemasan dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Teh Hijau Serbuk Tocha). *Jurnal Ekonomi Manajemen, 2*(2), 48-54.

Nur'aini, F. (2020). *Panduan Lengkap Menyusun SOP dan KPI.* Yogyakarta: Anak Hebat Indonesia.

Nurkholiq, A., Saryono, O., & Setiawan , I. (2019). Analisis Pengendalian Kualitas (Quality Control) dalam Meningkatkan Kualitas Produk. *Jurnal Ekonologi Ilmu Manajemen, 6*(2), 393-399.

Payadnya, I. A., & Jayantika, I. T. (2018). *Panduan Penelitian Eksperimen Beserta Analisis Statistik dengan SPSS.* Yogyakarta: Deepublish.

Pulungan, M. H., Dewi, I. A., Rahmah, N. L., Perdani, C. G., Wardina, K., & Pujiana, D. (2018). *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan.* Malang: Universitas Brawijaya Press.

Qomah, K. I. (2020, Januari 18). *SWEET SUNDAE ICE CREAM : Ajak Masyarakat Menjadi Pahlawan Pangan*. Retrieved Maret 21, 2021, from Ekbis Harian Jogja Web site: https://ekbis.harianjogja.com/read/2020/01/18/502/1029741/sweet-sundae-ice-cream-ajak-masyarakat-menjadi-pahlawan-pangan

Reynaldi, W. I., & Riandadari, D. (2018). Penerapan Metode SQC (Stastical Quality Control) Guna Mengurangi Jumlah Cacat Produk Baja Tulangan Sirip (Defrom Bar) di PT. Hanil Jaya Steel. *Jurnal Pendidikan Teknik Mesin, 6*(3), 72-78.

Saragih, B. (2020). *Pengawasan Mutu Hasil Pertanian.* Yogyakarta: Deepublish.

Soeparno. (2016). *Properti dan Teknologi Produk Susu.* Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Subroto, M. A. (2008). *Real Food True Health.* Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.

Susetyarsi, T. (2012). Kemasan Produk Ditinjau dari Bahan Kemasan, Bentuk Kemasan, dan Pelabelan pada Kemasan Pengaruhnya terhadap Keputusan

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
**Identifikasi Faktor Penyebab Botol Penyok pada Produk "Sundae Milk" Kemasan 250 ml Siap
Konsumsi di CV Yumeda Pangan Sejahtera, Sleman, D. I. Yogyakarta**
YUANA WANGSA PUTRI, Ika Restu Revulaningtyas, S.T.P., M.Sc.
Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Pembelian pada Produk Minuman Mizone di Kota Semarang. *Jurnal STIE Semarang (Edisi Elektronik)*, *4*(3), 1-28.

Sweet Sundae Ice Cream. (2021). *Home: Sweet Sundae Ice Cream*. Retrieved Maret 21, 2021, from Sweet Sundae Ice Cream Web site: sweetsundae.id

Thohari, I., Mustakim, Padaga, M. C., & Rahayu, P. P. (2017). *Teknologi Hasil Ternak.* Malang: Universitas Brawijaya Press.

Waziiroh, E., Ali, D. Y., & Istianah, N. (2017). *Proses Termal pada Pengolahan Pangan.* Malang: Universitas Brawijaya Press.

Wibowo, K., Sugiyarto, & Setiono. (2018). Analisa dan Evaluasi: Akar Penyebab dan Biaya Sisa Material Konstruksi Proyek Pembangunan Kantor Kelurahan di Kota Solo, Sekolah, dan Pasar Menggunakan Root Cause Analysis (RCA) dan Fault Tree Analysis (FTA). *Jurnal Matriks Teknik Sipil*, 303-310.

Widjaja, E. (2017). *Pengawasan Mutu Bahan Pengemas Sirup di PT. Karya Ciptanyata Wisesa.* Laporan Kerja Praktek, Universitas Soegijapranata Semarang, Fakultas Teknologi Pertanian, Semarang.

Yuwono, I. D. (2013). *Memahami Berbagai Etika Profesi dan Pekerjaan.* Yogyakarta: Medpress Digital.