

Peningkatan Mutu dan Kualitas Roti dengan Manajemen Produksi di Papa Cookies Kartasura

Fernanda Jessica Sandy¹, Eny Setyowati²

¹Universitas Muhammadiyah Surakarta

Jl. A. Yani, Mendungan, Pabelan, Kartasura, Sukoharjo 57169, (0271) 717417, e-mail:

b300200003@student.ums.ac.id

²Universitas Muhammadiyah Surakarta

Jl. A. Yani, Mendungan, Pabelan, Kartasura, Sukoharjo 57169, (0271) 717417, e-mail: es2411@ums.ac.id

ARTICLE INFO

Article history:

Received 29 Januari 2024

Received in revised form 24 Februari 2024

Accepted 25 Maret 2024

Available online 29 April 2024

ABSTRACT

Independent Entrepreneurship is a KEMENDIKBUD program that provides benefits for students to gain experience through internships and entrepreneurship. Through this program, students can develop skills related to their field through real projects and obtain certificates as proof of the skills they have acquired. WMK, as part of the MBKM initiative, aims to provide opportunities for students to learn and develop themselves so that they can become successful future entrepreneurs. It is hoped that the WMK program can create independent and successful young entrepreneurs in the business world. This method uses learning by doing which was carried out during an internship at Papa Cookies Kartasura. During the 2 month internship, you will gain knowledge and experience in the production and marketing departments. The results obtained during the internship can increase independence in the business world for students and can also create quality human resources. This research aims to determine appropriate production management to improve the quality and quality of bread at Papa Cookies Kartasura.

Keywords: Entrepreneur, Apprenticeship, Increase, Production Management, WMK.

Abstrak

Wirausaha Merdeka adalah program KEMENDIKBUD yang memberikan manfaat kepada mahasiswa untuk mendapatkan pengalaman melalui magang dan berwirausaha. Melalui program ini, mahasiswa dapat mengembangkan keterampilan yang berkaitan dengan bidangnya melalui proyek nyata dan memperoleh sertifikat sebagai bukti keterampilan yang telah diperolehnya. WMK sebagai bagian dari inisiatif MBKM, bertujuan memberikan peluang kepada mahasiswa untuk belajar dan mengembangkan diri mereka sehingga dapat menjadi calon pengusaha yang sukses. Program WMK ini diharapkan bisa menciptakan pengusaha muda mandiri dan sukses menjalani dunia bisnis. Metode ini menggunakan learning by doing yang dilakukan pada saat magang di Papa Cookies Kartasura. Selama 2 bulan magang menghasilkan pengetahuan dan juga pengalaman dibagian produksi dan juga marketing. Hasil yang diperoleh selama magang dapat meningkatkan kemandirian dalam dunia bisnis bagi mahasiswa dan juga mampu menciptakan SDM yang berkualitas. Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui manajemen produksi yang tepat guna meningkatkan mutu dan kualitas roti di Papa Cookies Kartasura.

Kata Kunci: Wirausaha, Magang, Meningkatkan, Manajemen Produksi, WMK

1. PENDAHULUAN

Kebijakan Merdeka Belajar-Kampus Merdeka (MBKM) dan khususnya Wirausaha Merdeka (WMK), bertujuan untuk menjadi jawaban atas pembelajaran yang fleksibel dan berkualitas di perguruan tinggi, dan sejalan dengan itu bertujuan untuk memberikan penciptaan baru, menarik dan inovatif dan sesuai dengan kebutuhan mahasiswa sehingga dapat meningkatkan ketrampilan lulusan Perguruan Tinggi. Kebijakan MBKM adalah kegiatan pembelajaran di Perguruan Tinggi yang memberikan hak dan kebebasan kepada mahasiswa untuk belajar di luar program studinya selama tiga semester dan hak itu dapat digunakan untuk pembelajaran di luar program studi dalam Perguruan Tinggi. Pembelajaran konvensional tanpa disadari bisa menyebabkan kebosanan pada siswa, Hal ini akhirnya dapat berdampak pada motivasi dan pencapaian belajar mereka. Kurangnya efektivitas dalam proses pembelajaran adalah salah satu penyebab rendahnya pencapaian belajar. (Ariesandy, 2021). Pendekatan pembelajaran dengan tindakan atau yang disebut sebagai *learning by doing*, melibatkan praktik langsung untuk menginspirasi kreativitas dan inovasi mahasiswa. Tujuannya adalah agar mahasiswa dapat mengembangkan kreativitas dan inovasi mereka, terutama untuk persiapan berwirausaha di masa depan. Selain itu, diharapkan mereka dapat memahami bagaimana kreativitas dan inovasi tersebut dapat diterapkan dalam konteks bisnis selama pembelajaran di bidang kewirausahaan. (Harnani, 2020).

Kebijakan Pendidikan dan Kebudayaan tahun 2020 dengan pendekatan MBKM dianggap sesuai dan layak diterapkan dalam konteks demokrasi yang sedang berlangsung saat ini. Misi dari MBKM adalah untuk meningkatkan keterampilan lulusan, termasuk baik keterampilan interpersonal maupun keterampilan teknis, sehingga mereka menjadi lebih siap dan sesuai dengan kebutuhan zaman. Tujuannya adalah untuk mempersiapkan lulusan sebagai pemimpin masa depan bangsa yang kompeten dan memiliki kepribadian mandiri. Menurut Nadiem Makarim, ide dari kebebasan berpikir seharusnya pertama-tama dimulai oleh para pendidik. Perspektif seperti ini harus dianggap sebagai usaha untuk menghargai perubahan dalam pendekatan pembelajaran di berbagai tingkatan lembaga pendidikan, termasuk di sekolah dasar, menengah, dan perguruan tinggi. Konsep kampus merdeka dianggap sebagai kelanjutan dari ide merdeka belajar, sebagai langkah untuk melepaskan pembatasan dan memungkinkan gerak lebih leluasa. (Marjan Fuadi, 2022). Pada tahun 2022, Universitas Muhammadiyah Surakarta (UMS) telah ditunjuk sebagai penyelenggara Program Wirausaha Merdeka (WMK) oleh Direktur Pusat Wirausaha Merdeka. Kegiatan ini melibatkan 876 mahasiswa dari 68 perguruan tinggi di seluruh Indonesia yang mengikuti program WMK. Sebanyak 876 mahasiswa, dan didukung oleh 89 asisten dosen, dan telah menyelesaikan magang di 130 usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di Jawa Tengah dan Daerah Istimewa Yogyakarta. (Chayo et al., 2022).

Dari segi ekonomi, produksi merujuk pada tindakan atau usaha manusia dalam meningkatkan nilai suatu barang atau jasa atau menciptakan entitas baru, sehingga lebih berguna untuk memenuhi kebutuhan manusia. Contohnya mencakup kegiatan seperti menanam padi, menggiling padi, membuat roti, menciptakan kerajinan, atau menjual barang dagangan. Proses meningkatkan utilitas suatu benda atau barang tanpa mengubah bentuknya disebut produksi jasa. Pada dasarnya, produksi berperan sebagai bagian dari rantai konsumsi dengan menyediakan barang yang bertujuan untuk mencapai manfaat maksimum melalui kegiatan produksi. Pada prinsipnya, setiap perusahaan yang terlibat dalam proses produksi akan melibatkan manajemen produksi untuk memastikan kelancaran pelaksanaan proses produksi demi melayani pelanggan perusahaan. (Rizaldi, 2019). Seperti halnya pada toko roti Papa Cookies yang sudah mulai beroperasi sejak tahun 2011 memiliki cita-cita menjadi toko roti pilihan utama untuk semua jenis acara dengan tagline "Apapun Acaranya Papa Cookies Rotinya", tentunya Papa Cookies sendiri memiliki manajemen produksi yang baik sehingga banyak konsumen yang menyukai produk roti yang dimiliki oleh Papa Cookies..

2. METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian yang digunakan adalah penelitian kualitatif. Kegiatan magang yang diselenggarakan oleh Wirausaha Merdeka ini dilaksanakan pada tanggal 28 Agustus 2023 sampai tanggal 28 Oktober 2023. Tempat dilaksanakannya kegiatan magang ini di Papa Cookies Kartasura, kegiatan ini memiliki luaran dari kegiatan magang adalah memperelajari serta mempraktekan bagaimana manajemen produksi yang tepat sesuai yang diajarkan oleh mitra pada saat magang yang nantinya bertujuan untuk membuka usaha sendiri bagi mahasiswa yang mengikuti kegiatan Wirausaha Merdeka ini. Menggambarkan bahwa manajemen produksi adalah serangkaian tindakan Sebagai suatu proses yang menciptakan nilai melalui perubahan Transformasi input menjadi output dalam bentuk barang dan jasa. (Tiara & Ali Alam, 2022).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Papa Cookies Kartasura memiliki berbagai macam jenis roti. Untuk produksi roti di Papa Cookies sendiri digolongkan menjadi 3 jenis produksi yaitu: *cake* dan *cup cake*, roti manis dan roti krumpul, serta chiffon. Pada bagian produksi di Papa Cookies Kartasura memiliki kepala produksi, yang mana tugas dari kepala produksi itu adalah bertanggung jawab dengan mutu dan kualitas roti di Papa Cookies Kartasura, tak hanya itu kepala produksi juga bertanggung jawab untuk membuat jadwal karyawan yang berada di bagian produksi. Peran kepala produksi memiliki signifikansi yang besar dalam konteks ini, sementara karyawan juga perlu berpartisipasi aktif dalam pelaksanaannya. Tenaga kerja menjadi salah satu faktor produksi yang terlibat dalam menjalankan proses produksi. Peran tenaga kerja tidak hanya terbatas sebagai bagian dari perusahaan, tetapi juga memiliki peran yang sangat penting dalam operasional menyeluruh perusahaan. (Syahdi, 2020). Untuk karyawan dibagian produksi Papa Cookies kartasura memiliki 4 karyawan dan 1 kepala produksi. Dalam memproduksi cake dan cup cake Papa Cookies Kartasura mengambil bahan-bahan membuat roti di Papa Cookies pusat yang terletak di Sragen Jawa Tengah. Untuk bahan roti sendiri disebut juga dengan premix. Premix sendiri ada berbagai macam contohnya, premix roti krumpul, premix roti chiffon, dan juga premix berbagai macam cake. Setiap harinya Papa Cookies Kartasura memproduksi roti Dimulai dari pukul 08.00 pagi hingga 14.00 WIB.

3.1. Jenis-jenis Roti

Papa Cookies Kartasura memiliki 3 macam roti yang di produksi, contohnya cake dan cup cake, chiffon, roti krumpul dan roti manis. roti manis merupakan produk beragi yang terbuat dari bahan utamanya tepung terigu protein tinggi, telur, ragi, gula pasir, susu skim, garam, margarin, dan air. (Khusna & Ratnaningsih, 2022). Pada bagian produksi cake dan cup cake ini Papa Cookies Kartasura memiliki dua karyawan yang bertanggung jawab untuk memproduksi berbagai macam cake dan cup cake. Untuk cup cake sendiri tidak diproduksi setiap hari, hanya diproduksi di hari sabtu saja. Untuk best seller dari jenis cake sendiri ada lapis papa dan untuk acara-acara biasanya customer memesan roti mandarin. Berikut adalah data produk roti jenis cake dan jumlah produksinya:

Tabel 1. Jenis dan Jumlah Produksi Cake di Papa Cookies Kartasura

No.	NAMA	JUMLAH PRODUKSI
1.	Lapis Papa	9
2.	Lapis Surabaya	9
3.	Lapis Buah	6
4.	Cokeju	9
5.	Broketem	6
6.	Talas Keju	9
7.	Tiramizu	9
8.	Mandarin	6
9.	Moist	9
10.	Fudgy Brownies	3
11.	Roll Cake	9
12.	Banana Cake	6

Sumber: data produksi cake Papa Cookies Kartasura perhari pada tahun 2023.

Untuk sekali produksi *cake* di Papa Cookies Kartasura adalah kelipatan tiga, dan untuk fudgy brownies adalah *cake* yang di produksinya hanya sedikit, karena dilihat dari minat customer yang lebih tertarik untuk membeli *cake* jenis lain, dan mengakibatkan produksi *cake* untuk jenis fudgy brownies hanya diproduksi sedikit perharinya. Untuk harga fudgy brownies sendiri adalah Rp. 50.000,00 per box. Merencanakan strategi yang efektif untuk memikat perhatian konsumen. Salah satu metode untuk mencapai hal ini adalah dengan memahami faktor-faktor yang memengaruhi keputusan konsumen dalam pemilihan produk, terutama dalam konteks roti. (Pratiwi, 2021).

Tabel 2. Jenis dan Jumlah produksi Chiffon di Papa Cookies Kartasura

No.	NAMA	JUMLAH PRODUKSI
1.	Chiffon Keju Besar	24
2.	Chiffon Keju Sedang	24
3.	Chiffon Keju Kecil	24
4.	Chiffon Banana	24

Sumber: data produksi chiffon Papa Cookies Kartasura perhari pada tahun 2023

Pada produksi Chiffon di Papa Cookies Kartasura ada dua karyawan yang bertanggung jawab untuk memproduksi berbagai varian chiffon. Untuk chiffon sendiri memakai telur yang berkualitas dan fresh setiap hari dikirim langsung dari peternak ayam petelur. karena bahan dasar dari chiffon menggunakan telur yang jumlahnya banyak maka dari itu Papa Cookies setiap harinya memesan telur dari peternak langsung yang bisa ready telur dengan jumlah yang banyak. Telur memiliki peran krusial dalam struktur roti dengan menangkap udara saat proses pengadukan, memberikan warna, dan menyumbangkan rasa lezat pada roti. Keberadaan telur juga bermanfaat untuk meningkatkan kandungan protein serta mendukung proses perkembangan adonan. (Arwini, 2021).

Tabel 3. Jenis dan Jumlah produksi Roti Krumpul dan Roti Manis di Papa Cookies Kartasura

No.	NAMA	JUMLAH PRODUKSI
1.	Krumpul Ori	44
2.	Krumpul Coklat	24
3.	Almond Coklat	9
4.	Boy Coffe	9
5.	Boy Keju	9
6.	Boy Vanilla	9
7.	American Berry	9
8.	Elmo	9
9.	Oreo Ori	9
10.	Oreo Glaze	9
11.	Coklat Kacang	9
12.	Tiga Rasa	9
13.	Floss Roll	9
14.	Rainbow	9
15.	Diva Sosis	9
16.	Pizza Bulat	9
17.	Pizza Hut	9

Sumber: data produksi roti krumpul dan roti manis Papa Cookies Kartasura perhari pada tahun 2023

Produksi roti krumpul dan roti manis adalah tanggung jawab dari kepala produksi, yang mana setiap harinya kepala produksi yang bertanggung jawab memproduksi roti krumpul dan juga roti manis. Bahan pokok untuk membuat roti sobek atau roti krumpul adalah tepung terigu, dengan tambahan bahan seperti ragi, air, garam, telur, gula, susu bubuk, mentega, margarin, dan pengembang roti. (Kosanke, 2019). Karena roti krumpul juga termasuk roti *best seller* di Papa Cookies Kartasura, terkadang kepala produksi juga dibantu dengan penanggung jawab roti chiffon pada saat memproduksi roti krumpul, karena roti krumpul sendiri sering dipesan oleh pelanggan untuk berbagai macam acara, seperti pengajian, tahlilan, rapat dll. Di Papa Cookies Kartasura sendiri memiliki penawaran yang menarik yakni beli satu gratis satu untuk roti krumpul ori, dan juga beli dua gratis satu untuk roti krumpul cokelat. Tak heran jika roti krumpul menjadi salah satu produk yang *best seller* di Papa Cookies Kartasura.

3.2. Produksi Roti

Pada bagian produksi ini Papa Cookies memperhatikan mutu serta kualitas dan juga rasa dari setiap jenis roti yang menjadi produk dari Papa Cookies, maka dari itu Papa Cookies memiliki penanggung jawab produksi dalam setiap jenis rotinya. Papa Cookies Kartasura juga memperhatikan kebersihan dari tempat atau kitchen yang digunakan untuk memproduksi roti. Setiap harinya kitchen selalu dibersihkan pada saat selesai memproduksi dihari itu juga. Hal ini disebabkan untuk menjaga mutu serta kualitas dari produk rotinya. Menciptakan produk berkualitas memerlukan upaya yang tidak ringan, dan Setiap perusahaan memerlukan rencana produksi yang efisien, mulai dari tahap awal pembuatan hingga produk siap untuk dipasarkan. Setiap tahap produksi membawa potensi menghasilkan produk yang tidak sesuai dengan standar kualitas. Produk yang tidak memenuhi standar tersebut dapat dianggap sebagai produk rusak atau cacat. (Ratri et al., 2018). Maka dari itu Papa Cookies Kartasura selalu memperhatikan pada saat proses produksi roti. Tak hanya proses produksinya saja akan tetapi bahan-bahan untuk membuat roti juga diperhatikan. Mulai dari tepungnya yang memakai merek tepung cakra, dan telurnya yang diambil dari peternak langsung. Air yang digunakan juga memakai air isi ulang bukan air yang mentah.



Gambar 1. Kegiatan magang pada saat dibagian produksi membuat roti krumpul



Gambar 2. Produk roti krumpul original

Gambar diatas adalah pada saat memproduksi roti krumpul, roti krumpul memiliki dua varian rasa yakni original dan juga coklat dan dalam satu loyang tersebut berisi 7 roti. Pada saat tahap rounding, seperti yang terlihat pada gambar di atas, proses ini memerlukan perhatian khusus dan harus dilakukan dengan teliti.

Kesalahan dalam tahap ini dapat mengakibatkan roti krumpul tidak menyatu satu sama lain, dan varian roti krumpul coklat dapat mengalami kebocoran pada bagian selai coklatnya jika proses pembulatan tidak dilaksanakan dengan teliti.



Gambar 3. Proses pengembangan roti manis

Gambar diatas menunjukkan proses pengembangan roti manis, pengembangan roti manis ini harus diperhatikan, karena jika tidak diperhatikan bisa menyebabkan roti padat, keras dan tidak empuk, maka dari itu Papa Cookies Kartasura memiliki mesin atau alat untuk proses pengembangan roti manis ini. Roti manis diproduksi dengan menggunakan adonan yang kaya akan lemak, gula, dan telur, dengan tepung terigu berperan sebagai bahan pokok. Proses pembuatan roti manis melibatkan fermentasi tepung terigu dengan menggunakan ragi instan. (Iswara et al., 2020).



Gambar 4. Kegiatan magang pada saat dibagian produksi membuat cake

Gambar diatas pada saat memproduksi cake, mulai dari mengolesi loyang dengan margarin kemudian, mix adonan cake dengan mixer dan menaruh adonan di loyang. Papa Cookies Kartasura memiliki 5 mixer yang mana mixer tersebut sudah dikhususkan, 2 untuk mixer khusus chiffon, 2 untuk mixer khusus untuk cake dan 1 mixer khusus untuk roti krumpul dan roti manis. Kemajuan teknologi saat ini berkontribusi pada kemajuan teknologi pemrosesan roti yang semakin canggih. Hal ini juga berdampak pada peningkatan peralatan yang

digunakan dalam proses pembuatannya. (Sidehabi et al., 2023). Papa Cookies Kartasura sangat memperhatikan produknya, dilihat dari berat produk yang sama, karena pada saat diwadahkan kedalam loyang ditimbang terlebih dahulu adonanannya, sehingga tidak ada yang cakenya kekecilan ataupun terlalu besar. Yang diperhatikan dalam memproduksi cake ini adalah pada saat mewadahi kita harus memastikan adonanannya tidak bergelembung atau menyimpan udara. Pembuatan kue melibatkan dua jenis bahan, yaitu bahan utama dan bahan penunjang. Bahan utama yang diperlukan mencakup tepung terigu, gula, telur, dan lemak. Sementara itu, bahan penunjang terdiri dari bahan-bahan cair, bahan pengembang, dan bahan pewarna digunakan untuk menciptakan kombinasi yang bertujuan menghasilkan kue yang enak dan mengundang selera. Salah satu elemen penunjang yang umumnya dimanfaatkan adalah pewarna, yang berperan dalam memberikan aspek visual yang menarik pada kue., yang berfungsi untuk memberikan tampilan visual yang menarik pada kue. (Astira Eka Putri et al., 2021).



Gambar 5. Kegiatan magang pada saat dibagian produksi chiffon

Pada saat memproduksi roti chiffon ini Papa Cookies Kartasura memperhatikan serta memilih merek keju yang sudah terkenal di kalangan masyarakat. Dan juga telur yang diambil dari perternak secara langsung membuat telur yang akan dibuat untuk adonan chiffon selalu fresh dan setiap harinya selalu distock oleh perternak. Karena Papa Cookies terkenal dengan sebutan “Rajanya Chiffon” tak heran jika banyak customer yang datang ke Papa Cookies Kartasura untuk membeli chiffon keju Tersedia dalam beragam variasi, kecil, ukuran menengah, hingga yang besar. Tak hanya itu di Papa Cookies Kartasura juga memiliki varian rasa yakni Chiffon dengan rasa pisang, yang diatasnya ada topping pisangnya. Akan tetapi untuk varian chiffon *banana* ini hanya ada ukuran kecil saja. Papa Cookies Kartasura selalu memperhatikan mutu serta kualitas produk rotinya, untuk chiffon keju yang sudah menjadi primadona para *customer* tentunya chiffon keju di Papa Cookies Kartasura ini memiliki potongan keju yang melimpah serta kelembutan roti chiffon yang lezat untuk dinikmati.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian dan pembahasan yaitu terkait program magang wirausaha merdeka yang telah dilaksanakan selama 2 bulan yang bertempat di Papa Cookies Kartasura dapat disimpulkan bahwa program magang tersebut terlaksana dengan baik dan lancar, mahasiswa juga dapat berkerja sama dalam kelompok. mahasiswa dapat mengetahui manajemen produksi yang baik, mulai dari jenis-jenis dan macam roti yang dibuat, bahan-bahan atau merek tepung yang baik untuk membuat roti, dan juga dapat mengetahui berbagai peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan roti. Tak hanya itu saja manajemen produksi juga memerlukan SDM yang dapat mengelola agar manajemen produksi tersebut dapat berfungsi dengan lancar.

Oleh karena itu suatu toko roti juga memiliki kepala produksi yang bertanggung jawab untuk setiap roti yang di produksi di toko roti tersebut. Papa Cookies Kartasura memiliki manajemen produksi yang baik. Ia memiliki kepala produksi yang mampu mengelola dan membuat SOP pada saat karyawan produksi memproduksi roti di *kitchen*. Hal ini mampu meningkatkan dampak pada pengetahuan, keterampilan soft skill mahasiswa tentang manajemen produksi yang baik, kewirausahaan dan membangun usaha sendiri yang sukses. Dengan adanya magang ini dapat menjadi pandangan serta menumbuhkan sikap mandiri dan juga meningkatkan minat mahasiswa untuk menjadi wirausaha yang sukses dan dapat membangun lapangan kerja sendiri serta dapat bermanfaat bagi orang lain.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ariesandy, K. T. (2021). Pengaruh Pembelajaran Luar Kelas (Outdoor Learning) Berbentuk Jelajah Lingkungan Dan Motivasi Terhadap Hasil Belajar Biologi Siswa. *Wahana Matematika Dan Sains: Jurnal Matematika, Sains, Dan Pembelajarannya*, 15(1), 110–120.
- [2] Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40. <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- [3] Astira Eka Putri, Y., Damiati, & Marsit, C. I. R. (2021). Uji kualitas red velvet cake dengan menggunakan ekstrak umbi bit (*Beta Vulgaris L.*) sebagai bahan pewarna alami. *Jurnal Kuliner*, 1(1), 1–14. <https://doi.org/10.23887/jk.v1i1.32811>
- [4] Chayo, E. D., Febriandika, N. R., Aji, N. P., Ramadhan, M. H., Islam, F. A., Surakarta, M., Studi, P., Ekonomi, H., Islam, F. A., Muhammadiyah, U., Akuntansi, P. S., Muhammadiyah, U., Islam, F. A., & Surakarta, M. (2022).
- [5] Wirausaha Merdeka : Pemberdayaan Mahasiswa Melalui Program Wirausaha. *Abdi Psikonomi*, 3(4), 222–229. Harnani, N. (2020). Model Pembelajaran Kewirausahaan Kreatif Melalui Praktek Usaha Dalam Menumbuhkan Kreatifitas Dan Inovatif Mahasiswa (Studi Pada Mahasiswa Manajemen Di Fakultas Ekonomi Bisnis Universitas Winaya Mukti Kota Bandung). *Sosiohumaniora*, 22(1), 79–87. <https://doi.org/10.24198/sosiohumaniora.v22i1.24510>
- [6] Iswara, J. A., Julianti, E., & Nurminah, M. (2020). Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat Dan
- [7] Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 12–21. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.04.2>
- [8] Khusna, A., & Ratnaningsih, N. (2022). Pengembangan Roti Manis dengan Substitusi Tepung Jewawut dan Isian Selai Salak Untuk Remaja. 1–9.
- [9] Kosanke, R. M. (2019). Proses Pembuatan Roti. 44–79.
- [10] Marjan Fuadi, T. (2022). Konsep Merdeka Belajar-Kampus Merdeka (Mbkm) : Aplikasinya Dalam Pendidikan Biologi. *Prosiding Seminar Nasional Biotik*, 9(2), 38. <https://doi.org/10.22373/pbio.v9i2.11594>
- [11] Pratiwi, Y. D. (2021). Analisis Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Keputusan Konsumen Memilih Produk Roti Di Ukm Roti Aisyah Pejogol. *Delta: Jurnal Ilmiah Pendidikan Matematika*, 9(1), 123. <https://doi.org/10.31941/delta.v9i1.1277>
- [12] Ratri, E. M., G, E. B., & Singgih, M. (2018). Peningkatan Kualitas Produk Roti Manis pada PT Indoroti Prima Cemerlang Jember Berdasarkan Metode Statistical Process Control (SPC) dan Failure Mode and Effect Analysis (FMEA). *E-Journal Ekonomi Bisnis Dan Akuntansi*, 5(2), 200. <https://doi.org/10.19184/ejeba.v5i2.8686>
- [13] Rizaldi, M. A. (2019). Analisis Kebijakan Manajemen Produksi Dalam Mempertahankan Eksistensi produk (Studi Usaha Roti Nirja Banjarmasin). *Doctoral Dissertation, Universitas Islam Kalimantan*, 1(2).
- [14] Sidehabi, S. W., Buwarda, S., Qalbi, A., & Ikhsan, N. (2023). Pelatihan Penggunaan Mesin Pengembang Roti (Proofer) otomatis pada Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM) Roti Nakku Gowa. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 43–49.
- [15] Syahdi, N. (2020). Analisis SOP dalam Proses Produksi Roti Gembong pada Usaha Roti Gembong Bite di Samarinda. *EJournal Administrasi Bisnis*, 8(2), 103–110. https://onsearch.id/Record/IOS15255.article3226?widget=1&library_id=4339
- [16] Tiara, T., & Ali Alam, I. (2022). Analisis Manajemen Produksi Dalam Upaya Mempertahankan Eksistensi Produk Di Masa Pandemi Covid-19 Pada Roti Permata. *SIBATIK JOURNAL: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*, 1(6), 833–846. <https://doi.org/10.54443/sibatik.v1i6.99>