

Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Menggunakan Metode Good Manufacturing Practices (Gmp) Dan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Ukm Ahnaf Bakery

<b>Title</b>	Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Menggunakan Metode Good Manufacturing Practices (Gmp) Dan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Ukm Ahnaf Bakery
<b>Abstract</b>	
<b>Authors</b>	A Nurrahmah, S Hartini, PPP Santosa
<b>Journal Name</b>	Jurnal Teknologi Dan Manajemen 20 (2), 119-132, 2022
<b>Publish Year</b>	2022
<b>Citation</b>	7
<b>Url</b>	<a (gmp)="" (haccp)="" ahnaf="" analisis="" analysis="" bakery"="" control="" critical="" dan="" good="" hazard="" href="https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:" kualitas="" manufacturing="" menggunakan="" metode="" pada="" pengendalian="" point="" practices="" produk="" roti="" ukm="">https://scholar.google.com/scholar?q=+intitle:"Analisis Pengendalian Kualitas Produk Roti Menggunakan Metode Good Manufacturing Practices (Gmp) Dan Hazard Analysis Critical Control Point (Haccp) Pada Ukm Ahnaf Bakery"</a>
<b>Author</b>	SRI HARTINI, S.H.