



Department of Digital Business

Journal of Artificial Intelligence and Digital Business (RIGGS)

Homepage: <https://journal.ilmudata.co.id/index.php/RIGGS>

Vol. 5 No. 1 (2026) pp: 4187-4194

P-ISSN: 2963-9298, e-ISSN: 2963-914X

Analisis Rantai Produksi Mie Kuning Basah dari Bahan Baku Hingga Produk Jadi di Pabrik Mawar

Diana Florenta, Mhd Ramadhan, Vhera Novita Hutapea, Tiara Dila Safitri, Mutiara Nur Umairah

Program Studi Manajemen, Fakultas Ekonomi, Universitas Efarina, Kota Pematangsiantar

dianaflorentabutarbutar@gmail.com, madhannasution3@gmail.com, vheranovita073@gmail.com,

tiararealmel3@gmail.com, mutiarapurba270722@gmail.com

Abstrak

Mie kuning basah merupakan salah satu produk pangan yang banyak dikonsumsi masyarakat karena harganya yang terjangkau, mudah diolah, serta memiliki permintaan pasar yang tinggi. Dalam proses produksinya, diperlukan pengelolaan rantai produksi yang efektif agar kualitas produk tetap terjaga dan kegiatan produksi berjalan secara efisien. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis rantai produksi mie kuning basah mulai dari pengadaan bahan baku hingga menghasilkan produk jadi di Pabrik Mawar. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif kualitatif dengan teknik pengumpulan data melalui observasi langsung terhadap proses produksi, wawancara dengan pihak produksi, serta dokumentasi kegiatan produksi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rantai produksi mie kuning basah di Pabrik Mawar meliputi beberapa tahapan utama, yaitu pengadaan bahan baku berupa tepung terigu, air, dan bahan tambahan pangan, proses pencampuran adonan, penggilingan, pencetakan, perebusan, pendinginan, hingga tahap pengemasan produk jadi. Setiap tahapan produksi memiliki keterkaitan yang erat dan berpengaruh langsung terhadap mutu mie kuning basah yang dihasilkan, terutama pada aspek tekstur, kebersihan, dan daya tahan produk. Kendala yang ditemukan dalam proses produksi meliputi ketergantungan terhadap kualitas bahan baku serta keterbatasan peralatan produksi yang berdampak pada efisiensi kerja. Oleh karena itu, diperlukan pengendalian kualitas bahan baku secara konsisten serta peningkatan efisiensi proses produksi melalui perawatan dan modernisasi peralatan. Pengelolaan rantai produksi yang baik diharapkan mampu meningkatkan kualitas produk, menjaga keberlanjutan usaha, serta memperkuat daya saing mie kuning basah di pasar.

Kata kunci: Rantai Produksi, Proses Produksi, Bahan Baku, Industri Pangan.

1. Latar Belakang

Pada tahun 1970-an, latar belakang pembangunan Pabrik Mie Basah Mawar yang berlokasi di Jalan Bola kaki Gang Langgar didorong oleh perubahan kondisi sosial ekonomi masyarakat serta munculnya peluang usaha di sektor industri pangan. Pada periode tersebut, pertumbuhan jumlah penduduk dan meningkatnya aktivitas ekonomi perkotaan menyebabkan kebutuhan terhadap makanan praktis semakin meningkat. Mie merupakan salah satu produk pangan olahan yang populer dan dikonsumsi oleh berbagai lapisan masyarakat Indonesia karena mudah diolah, memiliki harga terjangkau, serta dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti mie ayam, mie bakso, dan mie goreng. Menurut penelitian Sari dan Pratama (2022), mie basah menjadi salah satu produk pangan tradisional yang memiliki permintaan stabil karena menjadi bahan utama dalam usaha kuliner skala kecil hingga menengah.

Mie basah memiliki karakteristik kadar air yang relatif tinggi, yaitu sekitar 35–50%, sehingga menyebabkan daya simpan produk menjadi terbatas, umumnya hanya bertahan sekitar 36–48 jam pada suhu ruang. Tingginya kadar air tersebut mempercepat pertumbuhan mikroorganisme yang dapat menyebabkan kerusakan produk dan menurunkan kualitas pangan. Penelitian Rahman et al. (2023) menyatakan bahwa produk pangan semi basah memiliki risiko kontaminasi mikroba yang tinggi apabila tidak disertai dengan pengolahan dan penyimpanan yang tepat. Kondisi ini menjadi tantangan utama bagi produsen mie basah, khususnya pada industri kecil dan menengah yang memiliki keterbatasan teknologi penyimpanan.

Dalam praktiknya, beberapa produsen yang tidak bertanggung jawab masih ditemukan menggunakan bahan tambahan berbahaya seperti formalin dan boraks untuk memperpanjang masa simpan mie basah. Penggunaan

bahan tersebut sangat berbahaya karena bersifat toksik dan karsinogenik bagi tubuh manusia. Studi Widodo dan Nugraheni (2024) menunjukkan bahwa penggunaan bahan kimia ilegal pada produk pangan masih menjadi permasalahan keamanan pangan di sektor industri rumah tangga. Oleh karena itu, diperlukan alternatif metode pengawetan alami maupun inovasi proses produksi yang aman untuk mempertahankan kualitas mie basah tanpa membahayakan kesehatan konsumen. Penelitian Putri et al. (2025) menjelaskan bahwa penggunaan bahan pengawet alami berbasis ekstrak tumbuhan dan pengendalian sanitasi produksi terbukti mampu memperpanjang umur simpan produk pangan basah secara signifikan.

Industri pangan sendiri merupakan sektor strategis yang berperan dalam pemenuhan kebutuhan dasar masyarakat sekaligus menjadi penggerak perekonomian nasional, terutama pada skala usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Menurut Kementerian Perindustrian Republik Indonesia (2022), industri pangan berbasis UMKM memiliki kontribusi besar terhadap penyerapan tenaga kerja dan pertumbuhan ekonomi daerah. Salah satu produk yang banyak diproduksi dalam sektor ini adalah mie kuning basah yang memiliki tingkat konsumsi tinggi namun mudah mengalami kerusakan akibat kandungan air yang tinggi.

Rantai produksi dalam industri pangan mencakup seluruh aktivitas mulai dari pengadaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga distribusi kepada konsumen. Pengelolaan rantai produksi yang tidak optimal dapat menyebabkan inefisiensi operasional, penurunan mutu produk, serta meningkatnya biaya produksi. Penelitian Hidayat dan Lestari (2023) menyatakan bahwa integrasi rantai produksi berpengaruh signifikan terhadap efisiensi proses dan konsistensi kualitas produk pada industri pangan skala kecil. Oleh karena itu, analisis rantai produksi menjadi langkah penting untuk mengevaluasi efektivitas sistem produksi yang diterapkan.

Pabrik Mawar merupakan salah satu usaha produksi mie kuning basah yang melayani kebutuhan pasar lokal dan berperan dalam mendukung perekonomian masyarakat sekitar. Dalam pelaksanaannya, Pabrik Mawar masih menghadapi berbagai tantangan, antara lain ketergantungan terhadap kualitas bahan baku serta keterbatasan sarana dan teknologi produksi. Kondisi tersebut sejalan dengan temuan Yusuf et al. (2026) yang menyatakan bahwa keterbatasan teknologi dan manajemen produksi menjadi hambatan utama peningkatan daya saing industri pangan tradisional. Berdasarkan kondisi tersebut, penelitian ini dilakukan untuk menganalisis rantai produksi mie kuning basah di Pabrik Mawar sebagai upaya mengidentifikasi potensi perbaikan proses produksi guna meningkatkan efisiensi, kualitas produk, serta keberlanjutan usaha.

2. Tinjauan Pustaka

2.1 Konsep Rantai Produksi

Rantai produksi merupakan rangkaian aktivitas yang saling terintegrasi dalam proses transformasi bahan baku menjadi produk jadi yang memiliki nilai tambah ekonomi. Rantai produksi mencakup kegiatan pengadaan bahan baku, proses pengolahan, pengendalian kualitas, hingga distribusi produk kepada konsumen. Pengelolaan rantai produksi yang efektif mampu meningkatkan efisiensi penggunaan sumber daya, menekan biaya operasional, serta menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan. Menurut Hidayat dan Lestari (2023), integrasi rantai produksi pada industri pangan berperan penting dalam meningkatkan produktivitas dan stabilitas kualitas produk. Selain itu, penelitian Santoso et al. (2024) menyatakan bahwa manajemen rantai produksi yang baik dapat meminimalkan pemborosan produksi serta meningkatkan daya saing usaha, khususnya pada industri pangan skala kecil dan menengah. Rantai produksi juga berkaitan erat dengan konsep *value chain* yang menekankan penciptaan nilai tambah pada setiap tahapan produksi. Implementasi sistem rantai produksi yang terstruktur memungkinkan pelaku usaha melakukan pengawasan proses secara menyeluruh sehingga risiko kegagalan produksi dapat diminimalkan (Yusuf et al., 2026).

2.2 Proses Produksi Mie Kuning Basah

Proses produksi mie kuning basah melibatkan beberapa tahapan utama yang saling berkaitan, yaitu pemilihan bahan baku, pencampuran adonan, pembentukan lembaran adonan, pencetakan mie, perebusan, pendinginan, serta pengemasan produk akhir. Tahapan pemilihan bahan baku menjadi faktor penting karena kualitas tepung terigu dan air sangat memengaruhi karakteristik fisik mie yang dihasilkan. Penelitian Putri et al. (2025) menjelaskan bahwa kualitas bahan baku memiliki pengaruh signifikan terhadap tekstur elastisitas dan daya tahan mie basah.

Proses pencampuran dan penggilingan bertujuan menghasilkan adonan homogen yang mudah dibentuk, sedangkan tahap perebusan berfungsi untuk mematangkan struktur pati dan protein dalam mie. Pendinginan dilakukan untuk menghentikan proses pemasakan sekaligus menjaga tekstur agar tidak lengket. Menurut Rahman et al. (2023), pengendalian suhu dan waktu pada proses perebusan serta pendinginan sangat menentukan mutu dan umur simpan produk mie basah. Oleh karena itu, setiap tahapan produksi memerlukan pengawasan dan standar operasional yang baik agar produk memiliki warna, rasa, dan kualitas yang sesuai dengan standar keamanan pangan.

2.3 Industri Pangan Skala Kecil

Industri pangan skala kecil merupakan sektor usaha yang memiliki peran strategis dalam penyediaan pangan sekaligus peningkatan perekonomian masyarakat lokal. Industri ini umumnya memiliki keterbatasan dalam aspek teknologi, modal, dan manajemen produksi, namun memiliki keunggulan dalam fleksibilitas produksi, adaptasi terhadap permintaan pasar, serta kedekatan dengan konsumen. Menurut laporan Kementerian Perindustrian Republik Indonesia (2022), industri pangan skala kecil dan menengah memberikan kontribusi signifikan terhadap penyerapan tenaga kerja nasional.

Optimalisasi rantai produksi menjadi strategi penting untuk meningkatkan efisiensi dan daya saing usaha. Studi Widodo dan Nugraheni (2024) menunjukkan bahwa peningkatan efisiensi proses produksi melalui pengelolaan rantai produksi mampu meningkatkan kualitas produk dan keberlanjutan usaha pangan tradisional. Selain itu, adopsi teknologi sederhana dan peningkatan keterampilan tenaga kerja terbukti mampu meningkatkan produktivitas industri pangan skala kecil secara berkelanjutan (Sari & Pratama, 2022).

3. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pendekatan studi kasus yang dilakukan di Pabrik Mawar sebagai objek penelitian. Pendekatan studi kasus dipilih karena penelitian bertujuan untuk memahami secara mendalam proses rantai produksi mie kuning basah berdasarkan kondisi nyata di lapangan. Metode deskriptif kualitatif digunakan untuk menggambarkan secara sistematis tahapan produksi, kendala yang dihadapi, serta upaya yang dilakukan dalam pengelolaan proses produksi.

3.1 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Pabrik Mie Kuning Basah Mawar yang berlokasi di Jalan Bolakaki Gang Langgar. Pemilihan lokasi penelitian didasarkan pada pertimbangan bahwa pabrik tersebut merupakan usaha produksi mie kuning basah yang melayani kebutuhan pasar lokal dan memiliki aktivitas produksi yang berlangsung secara rutin. Penelitian dilakukan selama periode pengamatan produksi berlangsung.

3.2 Jenis dan Sumber Data

Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini terdiri atas:

1. Data Primer, yaitu data yang diperoleh secara langsung dari lapangan melalui observasi dan wawancara dengan pemilik usaha serta tenaga kerja produksi terkait proses produksi mie kuning basah.
2. Data Sekunder, yaitu data pendukung yang diperoleh dari dokumen produksi, catatan kegiatan usaha, literatur ilmiah, jurnal penelitian, serta referensi yang relevan dengan rantai produksi industri pangan.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini meliputi:

1. Observasi
Observasi dilakukan untuk mengamati secara langsung alur dan tahapan proses produksi mie kuning basah, mulai dari pengadaan bahan baku hingga produk siap dipasarkan. Observasi bertujuan memperoleh gambaran nyata mengenai aktivitas produksi dan penggunaan peralatan kerja.
2. Wawancara
Wawancara dilakukan secara semi-terstruktur dengan pemilik usaha dan pekerja produksi guna

memperoleh informasi terkait sistem produksi, pembagian kerja, kendala operasional, serta strategi pengelolaan produksi yang diterapkan.

3. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan melalui pencatatan aktivitas produksi, pengambilan data visual, serta pengumpulan dokumen pendukung yang berkaitan dengan proses produksi dan manajemen usaha.

3.4 Teknik Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan teknik analisis deskriptif kualitatif melalui beberapa tahapan, yaitu:

1. Reduksi Data, yaitu proses pemilihan dan penyederhanaan data yang relevan dengan fokus penelitian.
2. Penyajian Data, yaitu penyusunan data dalam bentuk narasi deskriptif agar mudah dipahami.
3. Penarikan Kesimpulan, yaitu interpretasi data untuk menggambarkan secara menyeluruh rantai produksi mie kuning basah serta mengidentifikasi kendala dan potensi perbaikan proses produksi.

3.5 Keabsahan Data

Untuk menjaga validitas dan keabsahan data penelitian, digunakan teknik triangulasi sumber dan metode, yaitu dengan membandingkan hasil observasi, wawancara, dan dokumentasi sehingga data yang diperoleh lebih akurat dan dapat dipercaya.

4. Hasil dan Diskusi

4.1 Alur Rantai Produksi

Rantai produksi mie kuning basah di Pabrik Mawar dimulai dari pengadaan bahan baku utama berupa tepung terigu, air, dan bahan tambahan pangan. Selanjutnya dilakukan pencampuran adonan hingga homogen, penggilingan untuk membentuk lembaran adonan, dan pencetakan menjadi mie. Mie yang telah dicetak kemudian direbus, didinginkan, dan dikemas sebelum didistribusikan ke konsumen.

4.2 Analisis Setiap Tahapan Produksi

Setiap tahapan produksi memiliki keterkaitan yang erat. Kualitas bahan baku memengaruhi hasil adonan, sementara ketepatan waktu perebusan berpengaruh terhadap tekstur mie. Keterbatasan peralatan menyebabkan kapasitas produksi belum optimal dan berpotensi menurunkan efisiensi.

4.3 Kendala dan Upaya Perbaikan

Kendala utama yang dihadapi meliputi fluktuasi kualitas bahan baku dan keterbatasan teknologi produksi. Upaya perbaikan yang dapat dilakukan antara lain seleksi bahan baku yang lebih ketat, perawatan peralatan secara berkala, serta penerapan standar operasional prosedur (SOP) yang konsisten.

4.4. Bahan baku pembuatan mie

Bahan utama:

- 1) Tepung terigu protein tinggi: Memberikan tekstur kenyal dan elastis pada mie karena kandungan glutennya yang tinggi.
- 2) Air: Berfungsi sebagai pelarut dan membentuk adonan bersama tepung.
- 3) Garam: Memberikan rasa dan memperkuat struktur gluten pada adonan.

Bahan tambahan:

- 1) Telur: Menambah nutrisi, rasa, dan warna pada mie, serta membuat teksturnya lebih lembut.
- 2) Tepung tapioka atau tepung lainnya: Bisa digunakan untuk memodifikasi tekstur mie agar lebih kenyal atau renyah.

- 3) Air abu atau *kansui*: Larutan mineral alkali yang mengandung natrium dan kalium karbonat. Digunakan untuk menghasilkan tekstur mie yang lebih kenyal dan warna yang lebih kuning.
- 4) Bahan pewarna alami: Seperti sari bayam atau wortel untuk membuat mie lebih sehat dan berwarna.

4.5 Alat pembuatan mie

- 1) Alat penggiling mie (pasta maker): Berbentuk manual atau listrik untuk menipiskan dan memotong adonan menjadi lembaran atau helai mie dengan ketebalan yang dapat disesuaikan.
- 2) Pengaduk adonan: Dapat menggunakan *food processor* atau cukup dengan tangan jika jumlah adonan sedikit.
- 3) Wadah besar: Untuk mencampur dan menguleni adonan.
- 4) Timbangan dapur: Memastikan takaran bahan sesuai resep untuk hasil yang konsisten.
- 5) Alas kerja: Permukaan datar untuk menipiskan adonan, seperti papan kayu atau silikon.
- 6) Panci dan saringan mie: Digunakan untuk merebus mie setelah dicetak.

4.6 Tahapan Pembuatan Mie

Tahapan pembuatan mie basah di pabrik meliputi pencampuran bahan (tepung, air, garam), pengulenan adonan, pembentukan lembaran mie, pemotongan menjadi untaian, perebusan singkat untuk mematangkan, pendinginan, dan pengemasan.

Pencampuran bahan dan pengulenan

- 1) Tepung terigu, air, dan terkadang garam atau bahan lainnya dicampur dalam mesin pengaduk hingga membentuk adonan yang kalis dan rata.
- 2) Adonan kemudian diistirahatkan sejenak untuk mengendurkan gluten agar lebih elastis



Pembentukan lembaran

Adonan digiling berulang kali menggunakan mesin *roll press* hingga menghasilkan lembaran-lembaran tipis. Proses ini bisa diulang beberapa kali untuk mencapai ketebalan yang diinginkan.



Pemotongan

Lembaran adonan dipotong menggunakan mesin pemotong menjadi bentuk dan ukuran mie yang diinginkan, seperti untaian.



Perebusan (Steaming)

Mie yang sudah terbentuk dikukus atau direbus sebentar untuk mematangkan adonan sebelum didinginkan.



Pendinginan

Setelah matang, mie didinginkan untuk menurunkan suhu agar siap dikemas



Pengemasan

Mie basah yang telah dingin kemudian dikemas ke dalam kemasan yang sesuai untuk didistribusikan dan dijual.

4.7 Daya tahan mie basah

Daya tahan mie basah tanpa pengawet sangat singkat karena kadar airnya yang tinggi, menjadikannya rentan terhadap pertumbuhan mikroorganisme. Masa simpannya sangat bergantung pada cara penyimpanannya.

Berikut adalah perkiraan daya tahan mie basah tanpa pengawet berdasarkan metode penyimpanannya:

- 1) Suhu ruang: Hanya bertahan sekitar 12 jam hingga 24 jam. Pada suhu yang lebih panas, kerusakan dapat terjadi dalam waktu kurang dari satu hari, dan mie bisa menjadi lengket serta berbau asam.
- 2) Kulkas: Dapat bertahan lebih lama, sekitar 1 hingga 7 hari. Disarankan untuk menyimpannya dalam wadah kedap udara yang dilapisi kain atau kertas roti agar tetap segar.
- 3) *Freezer* (Pembeku): Metode terbaik untuk penyimpanan jangka panjang. Mie bisa bertahan hingga 1 atau 2 bulan jika disimpan dengan benar.

Cara menyimpan di *freezer*:

- 1) Taburi mie dengan tepung agar tidak lengket.
- 2) Bagi mie menjadi porsi-porsi kecil, lalu bungkus dengan plastik atau simpan dalam wadah kedap udara.
- 3) Bekukan mie di atas nampan atau loyang selama satu jam sebelum dipindahkan ke wadah penyimpanan.
- 4) Saat akan digunakan, rebus mie langsung dari keadaan beku tanpa perlu dicairkan terlebih dahulu.

Ciri-ciri mie basah yang sudah basi

Mie basah tanpa pengawet yang sudah basi menunjukkan beberapa tanda, di antaranya:

- 1) Bau asam yang menyengat.
- 2) Tekstur yang berlendir.
- 3) Perubahan warna menjadi keabu-abuan atau kecokelatan.

4.8 Pemasaran Produk

Berdasarkan hasil penelusuran, pemasaran produk mie basah UMKM di Pematang Siantar memiliki beberapa karakteristik dan strategi yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

Pemasaran tradisional dan kemitraan

- 1) Target pedagang mie ayam: Produsen mie basah UMKM di Siantar sering dikenal oleh para pedagang mie ayam, yang menjadi salah satu target pasar utama mereka. Pemasaran dilakukan dengan sistem kemitraan atau pelanggan tetap.
- 2) Penjualan langsung: Beberapa UMKM menjual mie basahnya secara langsung ke konsumen akhir melalui toko atau warung sendiri.

4.9 Pemasaran Digital

- 1) Media sosial: Pemasaran melalui media sosial juga digunakan oleh UMKM kuliner di Pematang Siantar, termasuk produk mie basah. Platform seperti Instagram dan Facebook dapat dimanfaatkan untuk mempromosikan produk.
- 2) *E-commerce*: Produk mie basah juga dipasarkan melalui *e-commerce*, seperti yang terlihat di Shopee dengan produk "Mie Basah Mentah siantar kriting" dan "MIE SIANTAR 99".

Inovasi dan kualitas produk

- 1) Produk sehat: Beberapa produsen menekankan aspek kesehatan dari produk mereka, seperti "Mie Basah Mentah siantar kriting Karet garing sehat" yang dijual di Shopee.
- 2) Inovasi kreatif: Melakukan inovasi kreatif adalah salah satu strategi bertahan UMKM kuliner di Siantar, dan ini berlaku juga untuk produk mie basah. Inovasi dapat berupa pengembangan varian rasa, tekstur, atau kemasan.

4.10 Tantangan dan Reputasi

Isu keamanan pangan: Terdapat isu mengenai penggunaan zat berbahaya seperti formalin pada beberapa pabrik mie di Siantar, yang dapat merusak reputasi produsen mie basah secara keseluruhan. Produsen UMKM yang bertanggung jawab harus mampu meyakinkan konsumen akan keamanan dan kebersihan produk mereka.

- 1) Pelatihan pemasaran digital: UMKM di Pematang Siantar juga mendapatkan pelatihan mengenai manajemen strategi pemasaran digital, yang dapat membantu mereka mengenali peluang dari teknologi.
- 2) Pengembangan merek: Memperkuat *brand* atau merek produk dapat membantu UMKM mie basah bersaing di pasar yang kompetitif.
- 3) Pameran kuliner lokal: Berpartisipasi dalam pameran atau festival kuliner lokal bisa meningkatkan visibilitas produk mie basah UMKM.

5. Kesimpulan

Rantai produksi mie kuning basah di Pabrik Mawar terdiri dari tahapan yang saling berkaitan mulai dari bahan baku hingga produk jadi. Setiap tahapan berperan penting dalam menentukan kualitas produk akhir. Optimalisasi rantai produksi melalui pengendalian kualitas bahan baku dan peningkatan efisiensi proses produksi diperlukan untuk meningkatkan mutu produk dan keberlanjutan usaha. Menyimpulkan bahwa tahapan pembuatan mie basah, mulai dari pencampuran bahan hingga penggilingan, memengaruhi kualitas akhir produk. Untuk menghasilkan mie basah yang optimal, diperlukan perbaikan pada proses pengolahan. Saran yang dapat diberikan adalah perlunya sosialisasi dan pengembangan resep mie basah dengan variasi bahan untuk memenuhi kebutuhan pasar.

Referensi

1. Badan Pusat Statistik. (2022). Statistik Industri Besar dan Sedang. Jakarta: BPS.
2. Departemen Pertanian. (2020). Pedoman Teknis Budidaya Tanaman Padi dan Pengolahan Tepung Terigu. Jakarta: Deptan.
3. Handayani, S. (2019). Analisis Rantai Pasok Mie Kuning di Jawa Barat. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 10(2), 123-135.
4. Kusumaningrum, D. (2020). Pengaruh Kualitas Bahan Baku terhadap Kualitas Produk Mie Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(1), 34-41.
5. Mulyadi, S. (2018). *Manajemen Rantai Pasok: Konsep dan Aplikasi*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
6. Nurhayati, T. (2021). Analisis Proses Produksi Mie Kuning di Industri Kecil dan Menengah. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Industri*, 12(1), 56-67.
7. SNI (Standar Nasional Indonesia). (2019). *Mie Kuning Basah - Spesifikasi*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
8. Winarno, F. G. (2020). *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
9. Suharno, A. (2017). *Pengantar Teknologi Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
10. Suprapti, N. (2018). Analisis Kualitas Mie Kuning Berdasarkan Sifat Fisik dan Kimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 7(2), 145-154.
11. Utami, R. (2020). Pengaruh Proses Pengolahan terhadap Kualitas Mie Kuning. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1), 23-32.
12. Wijayanti, H. (2019). *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
13. Yuniarti, S. (2018). Analisis Rantai Pasok Produk Pangan: Studi Kasus pada Industri Mie Kuning. *Jurnal Manajemen dan Bisnis*, 14(1), 34-45.
14. Zulfikar, M. (2020). *Pengantar Manajemen Rantai Pasok*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
15. Arifin, Z. (2019). Analisis Kinerja Rantai Pasok pada Industri Pangan. *Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 10(1), 56-67.
16. Hartono, S. (2018). *Teknologi Pengemasan Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
17. Hastuti, S. (2020). Analisis Kualitas Bahan Baku terhadap Kualitas Produk Mie Kuning. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Industri*, 11(2), 123-134.
18. Kurniadi, D. (2019). *Manajemen Rantai Pasok Pangan*. Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
19. Prabowo, A. (2018). Analisis Proses Produksi Mie Kuning di Industri Besar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 13(2), 78-87.
20. Rismayani, N. (2020). Pengaruh Kualitas Bahan Baku dan Proses Produksi terhadap Kualitas Produk Mie Kuning. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 9(1), 45-54.