

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standar Nasional. 1995. Roti Manis. SNI 01-3840-1995. Badan Standar Nasional. Jakarta.
- Cahyadi, W. 2017. Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan. PT Bumi Aksara, Jakarta.
- Farida, A. 2008. Petiseri Jilid 1-3. Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional Jakarta.
- Fatsecret.2020. Kalori dan Informasi Gizi Roti Manis. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/mr-bread/roti-manis-coklat/1-porsi>
- Fitria, N. 2013. Eksperimen Pembuatan Roti Manis menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati Suweg dengan Tepung Terigu. Skripsi. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. Seri Teknologi Pangan Populer. Ebook pangan.com.
- Mudjajanto, E. S., dan Yulianti, L. N. 2006. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sulistianing, R. 1995. Pembuatan dan Optimasi Formula Roti Tawar dan Roti Manis Skala Kecil. Skripsi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bpgor. Bogor
- Triananda, Aisyah (2017) *Pengaruh Penambahan Emulsifier Terhadap Sifat Fisik Dan Tingkat Kesukaan Kue Bolu Tepung Pisang Kepok Putih (Musa Acuminata)*. Skripsi. Universitas Mercu Buana Yogyakarta.
- U.S. Wheat Associates (1983). Pedoman Pembuatan Kue dan Roti. Jakarta. Penerbit Djambatan.
- Wahyudi. 2003. Memproduksi Roti. Jakarta: Direktorat Menengah Kejuruan
- Wibowo, D. 2009. Pengendalian Mutu Proses Produksi Roti Pisang. [Tugas Akhir]. Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia. Jakarta