

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-0222-1995. Bahan Tambahan Makanan. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. SNI 01-3840-1995. Syarat Mutu Roti Tawar. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-3751: 2009. Syarat Mutu Roti Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- BPOM RI, 2013. *Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*, Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia, Indonesia, p. 3-24.
- Faridah, A. dkk. 2008. Patiseri. *Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional*.
- Haryati, Dwi. 2010. Pengaruh Konsentrasi Kalsium Propionat Terhadap Angka Lempeng Total dan Mutu Kimia Bubuk Kedelai Sebagai Minuman. Skripsi : Universitas Sebelas Maret.
- Hendrasty, H. K. 2013. Bahan Produk Bakery cetakan pertama. Graha Ilmu. Yogyakarta
- Khrisnadhia, W. L. 2017. *Pengendalian Mutu Proses Produksi Roti Tawar di virgin Cake & Bakery Ungaran*. Laporan Kerja Praktek : Universitas Katolik Soengidjapranata
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. Seri Teknologi Pangan Populer. Ebookpangan.com.
- Mudjajanto, E. S. & Yulianti, L. N.(2004). Membuat aneka Roti. *Penebar Swadaya, Bogor*.
- Nur'aini, A. 2011. *Aplikasi Millet (Pennisetum spp) Merah dan Millet Kuning Sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Roti Tawar : Evaluasi Sensoris Dan Fisikokimia*. Skripsi. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Prawirosentono, S. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu Total Quality Management Abad 21 (Studi Dan Kasus)*. Ed 2. Jakarta: Bumi Aksara.
- Republik Indonesia. 1999. Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 69 Tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan. Jakarta
- Rustanto, Dwi. dkk. 2018. Karakteristik Kimia Dan Penentuan Umur Simpan Roti Tawar Dengan Penambahan Kalsium Propionat dan Nipagin. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(2).

- Setyawan, M. F. 2017. *Proses Produksi dan Pengawasan Mutu Roti Tawar Jenis Tawar Biasa dan Tawar Klasik*. Laporan Kerja Praktek : Universitas Katolik Soegijapranata
- Sucipta, dkk. 2017. *Kajian Pengemasan Yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Bali : University Udayana Press
- Syarbini, M. Husin. 2013. *A-Z Bakery*. Solo: Metagaf
- Wibowo, Derik. 2009. *Pengendalian Mutu Proses Produksi Roti Pisang*. Laporan Magang : Universitas Sebelas Maret
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Yana, S. (2015). Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. *Industrial Engineering Journal*, 4(1).