

## DAFTAR PUSTAKA

- Arsyaf, R. A. 2012. Pembuatan Roti Kering (Bagelen) Antanan (*Centella asiatica L.*). Sebagai Pangan Fungsional untuk Lansia. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Astawan, M. 2005. Membuat Mie dan Bihun. Penerbit Swadaya. Jakarta
- Brown, H. dan Aisyah. 2000. Principles of Language Learning and Teaching. London: Longman.
- Budyanto, A. K. 2004. Dasar-Dasar Ilmu Gizi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2009. Tepung Terigu sebagai bahan makanan.3751:2009. Badan Standar Nasional. Jakarta
- Badan Standar Nasional Indonesia. 1992.Ragi Roti Kering.2982:1992. Badan Standar Nasional. Jakarta
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2010.Garam Konsumsi Beriodium.3556:2010. Badan Standar Nasional. Jakarta
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2010.Gula Kristal Putih.SNI 3140:2010. Badan Standar Nasional. Jakarta
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2009.Air Mineral.SNI 01-355:2006. Badan Standar Nasional. Jakarta
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2014.Margarin.3541:2014. Badan Standar Nasional. Jakarta
- Badan Standar Nasional Indonesia. 2015.Susu Bubuk *Full Cream*.SNI 2970:2015. Badan Standar Nasional. Jakarta
- Desrosier, N. W. 1988. Teknologi Pengawetan Pangan (Terjemahan). Universitas Indonesia Press. Jakarta.
- Darwin, P. 2013. Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut. Sinar Ilmu. Yogyakarta.
- Rahmi. 2000. Pengaruh Lama Pemanggangan Dan Ukuran Tebal Tempe Terhadap Komposisi Proksimat Tempe Kedelai. Universitas Muhammadiyah Surakarta
- Estiasih, T. dan Ahmadi. 2009 Pengaruh Lama Blanching Dan Lama Pemanggangan Terhadap Karakteristik Cookies Ganyong (*Canna Edulis Ker*) Difortifikasi Iodium. 2018. PhD Thesis. Fakultas Teknik

- Faridah, A. 2008. Patiseri jilid I . Direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan. jakarta.
- Gumelar, H. A. 2019. Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Mocaf. UPTD. Techno Park Pangan Grobogan Jawa Tengah. Skripsi Universitas Semarang.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. Seri Teknologi Pangan Populer. eBook Pangan.
- Marom. 2013. Pengaruh Penggunaan Tepung Kulit Ari Biji Kedelai Sebagai Bahan Substitusi terhadap Kualitas Choux Pastry Kering. Universitas Negeri Semarang : Semarang
- Muchtadi, T. S. 2011. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta. Bandung.
- Mudjajanto, E. S. dan Yulianti, L. N. 2004. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadaya. Bogor.
- Purnomo, H. 1995. Aktifitas Air dan Peranannya dalam Pengawetan Pangan. UI Press. Jakarta.
- Respati, A. N. 2010. Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Untuk Substitusi Tepung Terigu Dengan Penambahan Tepung Angkak Dalam Pembuatan Mie Kering. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Rustandi, D. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai. Solo.
- Santoni. 2009. Tips Meningkatkan Mutu Roti. *Food Review* Vol IV. No 4 Hal 56-59. Jakarta.
- Sediaoetama, A. D. 1993. Ilmu Gizi Jilid II. Dian Rakyat. Jakarta.
- Supardi, dan Sukamto. 1999. Mikrobiologi, Pengolahan dan Keamanan Pangan. Alumni.Jakarta.
- Sutomo, B. 2008. Sukses Wirausaha Jajan Pasar Favorit. Jakarta: Kriya Pustaka.
- Suyitno. 1990. Bahan-bahan Pengemas. Pusat antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada, Yogyakarta. 19-20.
- Sudarno. 2015. Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Varietas. Skripsi. Universitas Negeri Semarang.
- Utami, C.W. 2010. Manajemen Ritel, Strategi dan Implementasi Operasional Bisnis Ritel Modern Di Indonesia, Edisi 2, salemba Empat, Jakarta.
- Wahyudi. 2003. Memproduksi Roti. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional . Jakarta.

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Yanti, H. Hidayati. dan Elfawati. 2008. Kualitas daging sapi dengan kemasan plastik PE (*polyethylen*) dan plastik PP (*polypropylen*) Di pasar arengka kota pekanbaru. *Jurnal Peternakan :Pekanbaru*