

DAFTAR PUSTAKA

- Anissolehati, Indri. 2015. Kerusakan Pangan Pada Berbagai Macam Roti. [serial online]. <https://dokumen.tech/document/makalah-roti.html>.
- Suryatno, Hedi. 2009. Proses Produksi Roti Kecil Dan Roti Pisang. [serial online]. <https://eprints.uns.ac.id/7400/1/104180510200908521.pdf>.
- Purwanto, Kris Agung. 2020. PROSES PENGOLAHAN SOSIS AYAM ASIMO DI PT. CHAROEN POKPHAND INDONESIA- *Food Division Unit* NGORO. Laporan PKL.
- Femina.co.id. (2013, 11 September). Isomalt, Soy Lecithin, Glucose Powder. Diakses pada 26 Januari 2021, dari <https://www.femina.co.id/article/isomalt--soy-lecithin--glucose-powder#:~:text=Fun gsi%20umum nya%20ad alah%20emulsi fier%20dan,per ek at%20stabil%20an tara%20ra gam%20ba han.&text=Ba han%20ini%20ju ga%20Ob anyak%20di aplika sikan,tekstur%20ro ti%20ja di%20le bih%20le mbut.>
- Sutarno. (t thn). Diakses pada 20 Januari 2021, dari [file:///C:/Users/ELVINA/Downloads/SUTARNO%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/ELVINA/Downloads/SUTARNO%20(1).pdf).
- <https://repository.wima.ac.id>. (t thn). Diambil kembali dari <https://repository.wima.ac.id/12673/2/BAB%201.pdf>.
- <http://eprints.undip.ac.id>. (t thn). Diambil kembali dari http://eprints.undip.ac.id/52906/3/Bab_II.pdf.
- Kompasiana.com. (2020,01 September). Mengenal Bahan-bahan Utama pada Roti Beserta Fungsinya. Diakses pada 15 Desember 2020, dari <https://www.kompasiana.com/deasykaniar/5f4e7478097f367f34140de2/mengenal-bahan-bahan-utama-pada-roti-beserta-fungsinya?page=all>.
- Mustinda, Lusiana.(2019, 12 November). Yuk! Belajar Bikin Roti! Ini 11 Alat yang Dibutuhkan untuk Membuat Roti. Diakses 17 Desember 2020, dari <https://review.bukalapak.com/food/11-alat-yang-dibutuhkan-untuk-membuat-roti-97540>.