

DAFTAR PUSTAKA

- Filda, S.A. 2021. *proses Pembuatan Roti Kenong di Makanan dan Minuman teaching Factory Bakery and Coffee Politeknik Negeri Jember*. [Laporan PKL]. Politeknik Negeri Jember.
- Handoko, O.T. 2017. *Mengenal Tepung Tapioka, Tepung Maizena, dan Tepung Terigu*. <https://www.lemonilo.com/blog/mengenal-tepung-tapioka-maizena-dan-terigu>. [Diakses 30 Mei 2021]
- Pakaroti. 2019. *Bread Imrover*. <https://pakaroti.com/material/bread-improver>. [Diakses 30 Mei 2021]
- Pudjianto. 2006. *Biologi SMA*. Jakarta: Pustaka Jaya.
- Mariana, S.L. 2019. *Buku Informasi Melakukan Proses Pembuatan Roti*. Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Wibowo, D. 2009. *Laporan Magang Di Perusahaan Roti Surakarta (Pengendalian Mutu Proses Produksi Roti Pisang)*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Wikipedia. 2009. *Wheat Flour*. https://en.wikipedia.org/wiki/Wheat_flour. [Diakses 30 Mei 2021]