

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>. [30 Mei 2021]
- Hariyadi. 2014. *Formulasi dan Pengolahan Margarin Fraksi Minyak Sawit Dalam Pembuatan Bolu Gulung*. Agritech. Vol 35(4). Hal 377-386.
- Pakaroti. 2019. *Bread Imrover*. <https://pakaroti.com/material/bread-improver>. [30 Mei 2021]
- Subarna. 1992. *Baking Technology. Pelatihan Singkat Prinsip-Prinsip Teknologi bagi Food Inspector*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Kantor Menteri Urusan Pangan. Jakarta.
- Sutardjo. 1994. *Budidaya Tanaman Tebu*. Bumi Aksara, Jakarta.
- Wikipedia. 2009. *Wheat Flour*. https://en.wikipedia.org/wiki/Wheat_flour. [30 Mei 2021]