

DAFTAR PUSTAKA

- Agustina, Leli. 2019. *Pengaruh Pengovenan Terhadap Kualitas Bakpia Kacang Ijo Di Bakpia Pathok 25. Laporan PKL*. Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember.
- Anonim. 2019. “Bakpia”. <https://id.wikipedia.org/wiki/Bakpia>. [11 Februari 2020]
- Bakpia. 2010. “Sejarah Bakpia Pathok”. <https://bakpia25.com/sejarah-bakpia-pathok/article/sejarah-bakpia-pathok>. [11 Februari 2020]
- Burhanuddin. 2001. “Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia”. Kanisius: Yogyakarta.
- Bogasari. 2011. “Seputar Tepung Terigu”. <http://www.bogasari.com/tentang-kami/seputar-tepung-terigu.aspx>. [11 Februari 2020]
- Fitasari, E. 2009. “Pengaruh Tingkat Penambahan Tepung Terigu Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Kadar Protein, Mikrostruktur, dan Mutu Organoleptik Keju Gouda”. Dalam *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 2. Hal. 17-29.
- Ihsan, A. 2010. *Usaha camilan : modal kurang dari 1 juta balik modal 1 bulan*. Yogyakarta: Pustaka Grhatama.
- Lestari.R.M. 2018. “Proses Penerapan Sanitasi Ruang Produksi Di Cv. Maju Jaya Abadi (Bakpia Pathok 25) Yogyakarta Daerah Istimewa Yogyakarta”. *Laporan PKL*. Program Studi Teknologi Industri Pangan Politeknik Negeri Jember.
- Tien. R.M., Sugiyono., F. Ayustaningwarno. 2010. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Cetakan ke 1. Bandung: Alfabeta.
- Wida, R.E. Anam, Choirul. 2016. “Pengelolaan Home Industry Usaha Bakpia Di Kabupaten Klaten”. Dalam *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan Asia*, 1. Hal 30-38.