

DAFTAR PUSTAKA

- Koswara, S. 2009. *Seri Teknologi Pangan Populer (Teori Praktek)*. Teknologi Pengolahan Roti. e-BookPangan.com.
- Putra, F.A. 2009. *Quality Control Roti Pisang*. [Laporan Magang]. Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Riadi, M. 2020. *Susu (Pengertian, Komposisi, Kandungan Gizi, Jenis dan Manfaat)*. <https://www.kajianpustaka.com/2020/09/susu.html>. [18 Desember 2020]
- Suryatno, H. 2009. *Proses Produksi Roti Kecil Dan Roti Pisang*. [Laporan Magang]. Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Shanie, M. 2020. *Apa itu bahan RBS dalam membuat roti ?*. <https://id.quora.com/Apa-itu-bahan-RBS-dalam-membuat-roti>. [18 Desember 2020]
- Wibowo, D. 2009. *Laporan Magang di Perusahaan Roti Surakarta (Pengendalian Mutu Proses Produksi Roti Pisang)*. [Laporan Magang]. Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Yusuf, D.M. 2020. *Laporan Magang di PT. Garuda Food Gresik (Perancangan Layout Bahan Kemasan Untuk Meningkatkan Efektivitas Sistem FIFO)*. [Laporan Magang]. Teknologi Pertanian. Jember: Politeknik Negeri Jember.