

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Ragi Roti Kering. SNI 01-29821992. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Tepung Terigu. SNI 01-3751-1995. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Air Minum Dalam Kemasan. SNI 01-3553-1996. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. Margarin. SNI 01-2970-1999. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. Garam Dapur. SNI 01-3556-2000. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. Gula Kristal Rafinasi. SNI 01-0018-2006. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Telur Ayam Konsumsi. SNI 3926:2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Citra Kendedes Cake & Bakery. 2016. *Citra Kendedes Bakery*. <http://citrakendedes.com/index.html>. Diakses pada 1 Desember 2021.
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. eBookPangan.com. Diakses pada 6 Desember 2021
- Pamujiningtyas, K. 2018. "Mengenal 3 Jenis Tepung Terigu dan kegunaannya". *Kumparan Food*. <https://kumparan.com/kumparanfood/mengenal-tiga-jenis-tepung-terigu-dan-kegunaannya/full>. Diakses pada 4 desember 2021.
- Pamungkas, G. 2015. "Jenis tepung Terigu Berdasarkan Kandungan Proteinnya". <https://www.kompasiana.com/pgalih/54f6e0f7a3331104568b4c75/jenis-tepung-terigu-berdasar-kandungan-proteinnya>. Diakses pada 4 Desember 2021.
- Zainal, A., Cahyadi, W., & Sarah, A. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setaria Italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 5, 180-189.