

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Penerbit : Dian Rakyat. Jakarta.
- Auinger, P, 1999. *Pengolahan Kue Dan Roti*. Jakarta. Depatemen Pendidikan Nasional Dikmenjur.
- Badan Standarisasi Nasional, 1995. *Tepung Terigu*. SNI01-3751-1995. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. *Gula Pasir*. SNI 01-3140-2001. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1976. *Garam*. SNI 0140-1976. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. *Margarin*. SNI 01-2970-1999. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Telur Ayam*. SNI 3926:2008. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. *Air*. SNI01-3553-1996. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Susu Kental Manis*. SNI 2971:2011. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Ragi*. SNI 01-2982 – 1992. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Citra Kendedes Cake & Bakery. 2016. Citra Kendedes Bakery. Retrieved desember 1, 2021, from Citra Kendedes: <http://citrakendedes.com/index.html>
- Desrosier. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Universitas Indonesia Press: Jakarta.
- Halal Guide. 2008. *Ragi/Yeast (Gist)*. <http://www.halalguide.info.com>.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan*. Fakultas Teknologi Pengolahan. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta
- Koswara, S. (2009). *TEKNOLOGI PENGOLAHAN ROTI*. eBookPangan.com
- Mudjajanto, eddy dan noor. 2004. *Pembuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta

Anonim 3, 2007. *Tiga Pabrik Baru Tepung Terigu Siap Beroperasi*, <http://www.republika.co.id.htm>.

Rukmana dan Yuniarsih. 2001. *Cara pembuata Roti* .Yogyakarta :Kanisius