

DAFTAR PUSTAKA

- Bennion, M and O. Hughes. (1970). *Introductory Foods*, 6th edition. Collier Macmillan Publisher. London.
- Matz, S.A. 1992. *Bakery Technology and Engineering* 3rd Ed. Pan-tech International Inc., Texas.
- Bennion, M and O. Hughes. (1975). *Introductory Foods*. Macmillan Publishing Co., Inc. New York.
- Hoseney, R.C. 1994. *Principles of Cereal Science and Technology*. American assoc of Cereal Chemist, Inc. St. Paul, MN. 378 pp.
- Haming Murdifin Dan Nurnajamuddin Mahfud. 2017. *Manajemen Produksi Modern Operasi Manufaktur Dan Jasa*, Penerbit Bumi Aksara, Jakarta
- Prabu. 2008. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. <http://gmpg.org>. Jakarta. Diakses Tanggal 4 Januari 2016.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2002. *HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan*. M-Brio Press. Bogor.
- Soekarto, Soewarno. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi mutu pangan*. Bogor : IPB.
- Potter, Norman N. & Joseph H. Hotchkiss. (1996). *Food Science Fifth Edition*. CBS Publisher and Distributors. India.
- Autio, K. and T Laurikainen. (1997). *Relationship Between Flour / Dough Microstructure and Dough Handling and Baking Properties*. *Trends in Food Science & Technology*. June : Vol. 8.
- Buckle, K. A., et al. 1985. *Ilmu Pangan*. Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- S. Ketaren. (1986). *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*, Jakarta : UIPress.
- Mudjajanto, Eddy setyo dan Yulianti, Lilik Noor., 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta.