

DAFTAR PUSTAKA

- Haryono. 1992. Potensi dan Pemanfaatan Sagu. Yogyakarta: Kanisius.
- Kamarijani. 1983. Perencanaan Unit Pengolahan. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pengolahan. Universitas Gadjah Mada.
- Matz, S. A. 1992. Bakery Technology and Engineering. The Avi Publishing Company Inc. Connecticut.
- Mc.Gee H. 2004. On Food and Cooking. New York: Scribner.
- Moehji. 1971. Ilmu Gizi. Jakarta: Pranata.
- Mudjajanto, Eddy, dan Noor. 2004. Pembuat Aneka Roti. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Samuel, A. M. 1992. Bakery Technology and Engineering Second Edition. The AVI Publishing Company Inc. Connecticut 3.
- Shanie, M. 2020. Apa itu bahan RBS dalam membuat roti. <https://id.quora.com/Apa-itu-bahan-RBS-dalam-membuat-roti>. [12 Desember 2021]
- Soekarto, dan Soewarno. 1990. Dasar – Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan. Bogor : IPB.
- Sultan, W. J. 1981. Practical Baking. The Avi Publishing co. Inc, Westport, Connecticut.
- Syarief, R., Santausa, S., & Ismayana, B. 1989. Teknologi Pengemasan Pangan. Laboratorium Rekayasa Proses Pangan. PAU Pangan dan Gizi. IPB.
- Wibowo, D. 2009. Laporan Magang di Perusahaan Roti Surakarta (Pengendalian Mutu Proses Produksi Roti Pisang). [Laporan Magang]. Fakultas Pertanian. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.