

Daftar Pustaka

- 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.
- Bennion, M and O. Hughes. (1975). Introductory Foods. Macmillan Publishing Co., Inc. New York.
- Bennion, M and O. Hughes. (1970). Introductory Foods, 6th edition. Collier Macmillan Publisher. London.
- Buckle, K. A., et al. 1985. Ilmu Pangan. Terjemahan oleh H. Purnomo dan Adiono. Universitas Indonesia. Jakarta.
- Haming Murdifin Dan Nurnajamuddin Mahfud. 2017. Manajemen Produksi Modern Operasi Manufaktur Dan Jasa, Penerbit Bumi Aksara, Jakarta
- 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
- Matz, S.A. 1992. Bakery Technology and Engineering 3rd Ed. Pan-tech International Inc., Texas.
- Mudjajanto, Eddy setyo dan Yulianti, Lilik Noor., 2004. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Potter, Norman N. & Joseph H. Hotchkiss. (1996). Food Science Fifth Edition. CBS Publisher and Distributors. India.
- Prabu. 2008. Higiene dan Sanitasi Makanan. <http://gmpg.org>. Jakarta. Diakses Tanggal 4 Januari 2016.
- Soekarto, Soewarno. 1990. Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi mutu pangan. Bogor : IPB.
- Winarno, F. G. dan Surono. 2002. HACCP dan Penerapannya dalam Industri Pangan. M-Brio Press. Bogor.