

## DAFTAR PUSTAKA

- Abarca, R. M. (2021). *Uji Kinerja Alat dan Mesin Pengolahan Pisang Menjadi Tepung*. *Nuevos Sistemas de Comunicación e Información*, 2013–2015.
- Dewi, S. K. (2015). *Rancangan Pembuatan Roti Tawar Dengan Penggunaan Ekstrak Kulit Manggis ( *Garcinia mangostana Linn* )*. *Jurnal Intra-Tech*
- Irwan, A., Syafri, E., Evawati, Putera, P., & Prabawayudha, E. (2015). *Pembuatan dan Uji Kinerja Mesin Pengaduk Adonan Gelamai Untuk Peningkatan Produksi Gelamai*. In *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*.
- Kartiwan, Hidayah, Z., & Badewi, B. (2015). *Metoda Pembuatan Adonan Untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit Yang Difortifikasi Rumput Laut*. *Partner*.
- Laili, Y. E. (2015). *Eksperimen Pembuatan Roti Tawar dengan Substitusi Tepung Cassava*. *Skripsi Tata Boga*.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). *Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa*. *Jurnal Agroteknologi*.
- Yunita, I., Setyaningsih, D. N., & Agustina, T. (2014). *Pengaruh Penggunaan Sari Bit (*Beta vulgaris L*) Pada Kualitas Roti Tawar*. *Food Science and Culinary Education Journal*.