

## DAFTAR PUSTAKA

- Aria, Yossi Windi. 2010. *Analisis Pengaruh Penjualan Adaptif Terhadap Peningkatan Kinerja Tenaga Penjual (Studi Pada PT.Oriflame Semarang)*. Semarang: Universitas Diponegoro.
- Assauri, S. 1998. *Manajemen Oroduksi dan Operasi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Penelitian Dan Pengembangan Daerah Kalimantan Timur. 2012. *Pemanfaatan ubi kayu menjadi tepung mocaf sebagai pengganti terigu*. <http://litbang.kaltimprov.go.id/berita-149-pemanfaatan-ubikayu-menjadi-tepung-mocaf-sebagai-pengganti-terigu.html>. [Diakses 23 Februari 2016].
- Badan Standardisasi Nasional. 1994. *Margarine* . Revised SNI : **SNI 01-3541-1994** . SNI Number : SNI 01-3541-2002. Jakarta
- Bilang, Maryati, 2010. *Bahan Mata Kuliah Teknologi Telur*. Ilmu dan Teknologi Pangan, Unhas, Makassar
- Buckle, K., R. Edwards., H. Fleet, dan M. Wotton., 1987. *Ilmu Pangan*. UI Press. Jakarta
- Estiasih, Ahmadi. 2009. *Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara
- Frazier, W.C. and P.C. Westhoff, 1977. *Food Microbiology*. Mc. Graw Hill Book Co. Inc. New York
- Godam. 2012. *Isi Kandungan Gizi Susu Kental Manis - Komposisi Nutrisi Bahan Makanan*. <http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-susu-kental-manis-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html> [Diakses 23 Februari 2016].
- Jamiyla. 2011. *Analisis Penerapan Akuntansi Konsinyasi*. Politeknik Darussalam.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Cetakan Pertama. Jakarta : UI-Press.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. Unimus
- OZZii, 2010. *Peluang Usaha OZZii Kebab & Roti Maryam*. <http://ozziikebab.blogspot.com/2010/10/peluang-usaha-ozzii-kebab-roti-maryam.html> [Diakses 23 Februari 2016]
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia. 1999. *Label dan Iklan Pangan*. Nomor 69. Jakarta.
- Persatuan Ahli Gizi Indonesia. 2009. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta.
- Rotimaryam. 2014. *Asal Usul Roti Maryam, Roti Canai / Roti Cane, dan Roti Prata*. <http://www.rotimaryam.com/2014/10/asal-usul-roti-maryam-roti-canai-roti-prata.html> [Diakses 23 Februari 2016]
- Salim, Emil. 2011. *Mengolahan Singkong Menjadi Tepung Mocaf Bisnis Produk Alternatif Pengganti Terigu*. Yogyakarta. ANDI.
- Subarna. 1992. *Pelatihan Singkat Prinsip-Prinsip Teknologi Bagi Food Inspector*. Pusat Antar Universitas Pangan dan gizi, Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Sunarsi, Sri dkk. 2011. *Memfaatkan Singkong menjadi Tepung Mocaf untuk Pemberdayaan Masyarakat Sumberejo*. Seminar Hasil Penelitian dan

- Pengabdian Masyarakat Tahun 2011. Universitas Veteran Bangun Nusantara Sukoharjo.
- Wahyuni, A.M. dan Made, A., 1998, "*Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*", Cv Akademika Pressindo, Jakarta.
- Winarno, F.G., 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Winarno, F. G.1997.*Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.