

## DAFTAR PUSTAKA

- Arsyaf, Rizki Annisa. 2012. *Pembuatan Roti Kering (Bagelen) Antanan (Centella asiatica L.) Sebagai Pangan Fungsional untuk Lansia*. Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Fitria, Nela. 2013. *Eksperimen Pembuatan Roti Manis Menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati Suweg dengan Tepung Terigu*. Skripsi Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti. Seri Teknologi Pangan Populer (Teori dan Praktek)*. eBookPangan.com.
- Nur'aini, Arista. 2011. *Aplikasi Millet (Pennisetum spp) Merah dan Millet Kuning Sebagai Substitusi Terigu dalam Pembuatan Roti Tawar: Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisikokimia*. Skripsi Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Pusuma, Antra Deni., Yhulia Praptiningsih dan Miftahul Choiron. 2018. *Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa*. Jurnal Agroteknologi Vol. 12 No. 01 : 29.
- Wahyudi. 2003. *Modul Memproduksi Roti*. (Penyunting Soesarno Wijandi dan Illah Saillah). Hal 23-50. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Wibowo, Derik. 2009. *Pengendalian Mutu Proses Produksi Roti Pisang Perusahaan Roti Milano, Surakarta*. [Laporan Magang] Program Diploma III Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret.