

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2019. Peluang Usaha Pembuatan Bakpia Skala Ruma Tangga Bisa Merambah Ke Skala Industri. <http://bisnisukm.com/usaha-pembuatan-bakpia-skala-rumah-tangga-hingga-skala-industri-html>.
- Aptindo. 2011. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia. Laporan Berkala. Jakarta.
- Astawan, Made. 2006. Membuat Mie dan Bihun. Cetakan VIII. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Buckle, K.A, R.A Edward, G.H Fleet and M. Wooton. 2013. Ilmu Pangan. UI Press. Jakarta.
- Djaeni, A. 2004. Ilmu Gizi. Dian Rakyat. Jakarta.
- Fatmawati, H. 2013. Pengetahuan Bahan Makanan. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan. Depok.
- Mudjajanto, E.,S Dan Yulianti, L.,N. 2004. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Sagita Dan Daniel. 2012. Pembuatan Bakpia dengan Substitusi Bekatul. Universitas Negeri Malang. Malang.
- Slamet, B.,K. 2014. Pelatihan dan Pendampingan Bakpia Kemusuk dengan Rasa Baru Menggunakan Oven Gas. Prosiding Seminar Nasional Hasil-hasil Penelitian dan Pengabdian LPPM UMP tanggal 20 Desember. Purwokerto.
- Wayne, G. 2013. *Profesional Baking Sixth Edition*. New Jersey: Jhon Whiley and Sons, Inc. Hoboken.
- Winarno, F.,G. 2002. Ilmu Pangan Dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, F.G, Srikandi Fardiaz, Dedi Fardiaz. 2004. Pengantar Teknologi Pangan. Gramedia. Jakarta.