

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Penerbit: Dian Rakyat. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional, 1998. *Tepung Terigu*. SNI 19-0428-1995. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *Gula Pasir*. SNI 01-3140-2010. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *Telur Ayam*. SNI 3926:2008. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Susu Kental Manis*. SNI 2971:1998. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Ragi*. SNI 01-2982-1992. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Deperindag. 1996. *Air*. SNI01-3553-1996. Jakarta: Deperindag.
- Deperindag. 1999. *Margarin*. SNI 01-2970-1999. Jakarta: Deperindag.
- Hermanto, Abdurahman Baco Dan Nur Asyik. 2015. *Penuntun Praktikum Satuan Operasi industri Pangan*. Universitas Halu Oleo. Kendari
- Hoseney, R. C. (1994). *Principles of Cereal Science and Technology*. AACC. St. Paul.
- Ginand. 2011. *Peralatan Roti Manis*. <http://9inand.wordpress.com>. Diakses: 30 Maret 2016.
- Marcelo, M., Avila, G., Cruz, M., Prado, B., & Navarro, M. (2016). Process improvement and utilization of machines in the production area of a shoe manufacturing company. *2016 IEEE International Conference on Industrial Engineering and Engineering Management (IEEM)*, 701–705.
- Mudjajanto ES, Yulianti, LN. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya. Jakarta.
- Suci, Citra. 2012. *Macam – macam Teknik Membuat Roti*. <http://sucishoop88.blogspot.co.id>. Diakses: 30 Maret 2016.