

DAFTAR PUSTAKA

- Nofita, N., Tutik, T., & Ariska, R. W. (2019). Penetapan Kadar Logam Timbal (Pb) Dan Seng (Zn) Pada Margarin Dengan Metode Spektrofotometri Serapan Atom. *JFM (Jurnal Farmasi Malahayati)*, 2(1).
- Hanum, F., Pohan, N., Rambe, M., Primadony, R., & Ulyana, M. (2013). Pengaruh massa ragi dan waktu fermentasi terhadap bioetanol dari biji durian. *Jurnal Teknik Kimia USU*, 2(4), 49-54.
- Helyanan, G. V. (2011). Analisis Pewarna dan Pemanis Sintetis serta Kualitas Mikrobiologis Klepon di Daerah Kota Yogyakarta (Doctoral dissertation, UAJY).
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.
- Muhandri, T. dan Kadarisman, D. (2008). Sistem Jaminan Mutu Industri Pangan. IPB Press, Bogor.
- TEFA Bakery & Coffee. (2024). Politeknik Negeri Jember.
- Kinasih, Z., Novidahlia, N., & Kurniawan, M. F. (2023). Karakteristik Kimia dan Sensori Roti Kering Bagelen Substitusi Tepung Kacang Arab (Cicer arietinum). *Jurnal Agroindustri Halal*, 9(3), 343-354.
- Anadia, R. (2022). SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG SORGUM (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU ROTI MANIS UBI JALAR UNGU (*Ippomea batatas* L. Poiret) (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Purdiyanto, J. (2018). PENGARUH LAMA SIMPAN TELUR ITIK TERHADAP PENURUNAN BERAT, INDEKS KUNING TELUR (IKT), DAN HAUGH UNIT (HU). *Maduranch: Jurnal Ilmu Peternakan*, 3(1), 23-28.
- Sni. (2006). Standar Nasional Indonesia 01-2970-2006 Susu Bubuk.

Sni. (1998). Sistem Analisa Bahaya Dan Pengendalian Titik Kritis (Haccp) Serta Pedoman Penerapannya. Standar Nasional Indonesia 01-4852-1998.

Yemima, G. Tirza. (2018). Pengaruh Waktu Aging Terhadap Optimalisasi Kadar Air Produk Breadcrumbs Pt Charoen Pokphand Indonesia Food Division Unit Salatiga. Laporan Kerja Praktek Teknologi Pangan. Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.