

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarita, M. D. Y., Bayu, E. S., & Setiado, H. (2015). Identifikasi Karakter Morfologis Pisang (*Musa spp.*) di Kabupaten Deli Serdang Identification of morphological characteristic of banana (*Musa spp.*) in Deli Serdang district. *Jurnal Agroekoteknologi*, 4(1), 1911–1924.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *VASTUWIDYA*, 4, 33–40.
- Fransiska, D., Devi Silsia Jurusan Teknologi Pertanian, Dan, Pertanian, F., & Bengkulu, U. (2021). KARAKTERISTIK FISIK, ORGANOLEPTIK DAN KADAR SERAT ROTI MANIS DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG REBUNG (*Dendrocalamus Asper*).| *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 108–119.
- Julianti, E. (2017). *LAPORAN TUGAS AKHIR PENERAPAN HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) DALAM PENYELENGGARAAN MAKANAN SIAP SAJI DI KANTIN KAMPUS UNIVERSITAS ISLAM INDONESIA*.
- Marshya, A., Amrullah, A., & Busthanul, N. (2023). Ketersediaan Pangan Pokok Pada Rumah Tangga Petani Di Wilayah Terpencil. *JURNAL SOSIAL EKONOMI PERTANIAN*, 19(1), 19–27.
- Pane, M. H., Sunardi, & Widyasaputra, R. (2023). Studi Pemanfaatan Limbah Buah untuk Perubahan Roti Manis dan Pengaruhnya terhadap Tingkat Kesukaan Konsumen. *AGROFORETECH*, 1, 445–456.
- Permana, B. (2023). *PENERAPAN HIGIENE DAN SANITASI DI TEACHING FACTORY BAKERY AND COFFEE POLITEKNIK NEGERI JEMBER LAPORAN MAGANG*.
- Prayitno, S. A., & Tjiptaningdyah, R. (2018). Penerapan 12 Tahapan Hazard Analysis And Critical Control Point (HACCP) Sebagai Sistem Keamanan Pangan Berbasis Produk Perikanan. *Jurnal Agrica*, 11(2), 79–92.
- Safitri, M. J. (2023). *PENERAPAN HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) PADA PRODUKSI ROTI SELAI BLUEBERRY DI TEACHING FACTORY BAKERY AND COFFEE POLITEKNIK NEGERI JEMBER*.
- Sania, N. F. (2023). *PROSES PRODUKSI DAN PENGAWASAN MUTU PADA ROTI MANIS (PIZZA) DI TEACHING FACTORY BAKERY AND COFFEE POLITEKNIK*.
- Syita Noordianty, A., Najma, S., & Siti Nurlaela, R. (2024). *Kajian Literatur : Penerapan Aspek Sanitasi Terhadap Mutu dan Produk Pangan* (Vol. 3).