

DAFTAR PUSTAKA

- Jamal, J., La Ode Musa, N., & Nur Rahmah H. Anwar. (2020). PKM Usaha Roti. Prosiding 4th Seminar Nasional Penelitian & Pengabdian Kepada Masyarakat, 978-602-60766-8-7, 381-386.
- Kade Agus Aditya Saputra Yasa. (2022). Rancang Bangun Alat Pengaduk Adonan Kue Kapasitas 10 Kg. Proyek Akhir, Program Studi D3 Teknik Mesin, Politeknik Negeri Bali.
- Kumala, T., Sutrisno, A., & Yuniarta. (2020). Glucomannan as an anti-staling agent to improve the texture value of whole wheat bread. IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, 475(1), 012030.
- Purnamasari, D. (2021). Proses Pembuatan Roti: Dari Bahan Baku hingga Pemangangan. Jurnal Teknologi Pangan, 12(1), 45-52.
- Ridho Bayu Riswanda. (2022). Uji Unjuk Kinerja Mesin Pengaduk Adonan Roti. Laporan Akhir, Program Studi Keteknikan Pertanian, Politeknik Negeri Jember.
- Sari, R., & Prabowo, A. (2023). Analisis Sistem Transmisi pada Mesin Pengaduk Adonan Roti. Jurnal Teknik Mesin, 15(2), 78-85.
- Taufiq Tamam, M., Saputra, E., & Darmawan, A. (2024). Penerapan Teknologi Tepat Guna untuk Pencampur Adonan Bahan Roti. JPTS: Jurnal Pengabdian Teknik dan Sains, 4(2), 23-28.