

DAFTAR PUSTAKA

- Andarwulan, R., 2009. *Lebih Jauh Tentang Ragi*. <http://www.femina.co.id>. [21 Juni 2009].
- Badan Pengawasan Obat dan Makanan. 2007. *Standar Mutu Roti Tawar SNI 01-3840-1995*. Bhratara, Indonesia.
- Bogasari. 2010. *Penggunaan Tepung Terigu dalam Pembuatan Roti*. <http://www.bogasariflour.com>. [29 Januari 2010].
- Breadcycle. (10 Maret 2009). Metode Pengolahan Roti dan Kue. Di peroleh 30 juli 2017, dari <http://breadcycle.blogspot.com/2009/03/metode-pengolahan-roti-dan-kue.html>
- Buckle K.A, Edwards A.R, Fleet H.G dan Wootton M. 1987. *Ilmu Pangan*. (Terjemahan).UI. Jakarta.
- Direktorat Gizi, Depkes RI. 1990. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata Karya Aksara. Jakarta.
- Kusmiati, 2005. *Membuat Aneka Roti*. PT. Musi Perkasa Utama. Jakarta.
- Lange, M. dan Bogasari Baking Center, 2004. *Roti*. Gaya Favorit Press. Jakarta.
- Lily Cakes Indonesia. (09 Juni 2012). Apa itu roti. Di peroleh 30 juli 2017, dari <http://lily-cakes.blogspot.com/2012/06/apa-itu-roti.html>
- Muchtadi, T. R. dan Sugiyono. 1992. *Petunjuk Laboratorium Teknologi Pengolahan Pangan Nabati*. PAU Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.
- Sanders, M.S and Mc Cormick, E.J. 1987. *Human Factor in Engineering and Design, Sixth ed*. Mc Graw-Hill Book Company.
- Sriboga Ratu Raya. 2005. *Sekilas Tentang Tepung Terigu Dengan Aplikasinya*. Semarang.
- Standar Nasional Indonesia (SNI).01-3840-1995. *Syarat Mutu Roti Tawar*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.
- Stout, B. A. 1990. *Energy conservation and use of energy utilization in agricultural*. CRC Press. Inc, Bocara, Frouida, USA.
- Syafi'uddin Muhammad, 2016. *Analisis Konsumsi Energi Proses Produksi Roti Tawar di UPT Aneka Pangan dan Produk Beku Politeknik Negeri Jember*. Laporan Tugas Akhir Jurusan Teknologi Pertanian Program Studi Keteknikan Pertanian Politeknik Negeri Jember.

