

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2020. *Sejarah dan Perkembangan UPT*. UPT. Pengolahan dan Pengemasan Produk Pangan. Jember.
- https://inkuiri.com.* (t.thn.). Diambil kembali dari <https://inkuiri.com/site/bukalapak.com/food/bahan-mentah/hijauolshop-tepung-terigu-nippon-komachi-25-kg-khusus-gojek-dan-grab.07585a8755cd3060ebc0098a0171dca58310c22e.id>.
- https://www.gatra.com.* (t.thn.). Diambil kembali dari <https://www.gatra.com/detail/news/472673/ekonomi/pasokan-berkurang-harga-gula-pasir-di-semarang-terus-naik>.
- https://id.carousell.com.* (t.thn.). Diambil kembali dari <https://id.carousell.com/p/garam-cap-kapal-250-gr-1004401608/>
- https://www.primarasa.co.id.* (t.thn.). Diambil kembali dari <https://www.primarasa.co.id/info-boga/10-jenis-susu-yang-digunakan-untuk-masakan-dan-kue>
- https://m.medcom.id.* (t.thn.). Diambil kembali dari <https://m.medcom.id/ekonomi/bisnis/8N00Y9EN-harga-telur-ayam-ras-bergerak-naik>
- https://gramho.com.* (t.thn.). Diambil kembali dari <https://gramho.com/explore-hashtag/bakerineplus>
- https://www.kerajinankreatif.com.* (t.thn.). Diambil kembali dari <https://www.kerajinankreatif.com/2017/05/membuat-batu-koral-hias.html>
- https://id.pinterest.com.* (t.thn.). Diambil kembali dari <https://id.pinterest.com/pin/708331847622498768/?autologin=true>
- https://www.globalsources.com.* (t.thn.). Diambil kembali dari <https://www.globalsources.com/manufacturers/Spatula.html>
- https://lastconfection.com.* (t.thn.). Diambil kembali dari <https://lastconfection.com/product/stainless-steel-pastry-bench-scraper-dough-cutter-divider-pizza-cake-cookies/>

- <https://www.tokowahab.com>. (t.thn.). Diambil kembali dari  
<https://www.tokowahab.com/plastic-rolling-pan.html>
- <https://astromesin.com>. (t.thn.). Diambil kembali dari  
<https://astromesin.com/product/baking-tray-alumunium-ap-6430/>
- <https://id.aliexpress.com>. (t.thn.). Diambil kembali dari  
<https://id.aliexpress.com/item/32787514081.html>
- <https://www.ruparupa.com>. (t.thn.). Diambil kembali dari  
<https://www.ruparupa.com/krisbow-kipas-angin-lantai-26-inci.html>
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. eBook Pangan.  
<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-RotiTeori-dan-Praktek.pdf>. [diakses pada tanggal 07 Desember 2020 pukul 20.00 WIB]
- Mahmud, M.K., Hermana., N.A. Zulfianto., R. Rossana., I. Ngadiarti., B. Hartati, Bernadus dan Tinexcellly. 2005. *Daftar komposisi bahan makanan (DKBM)*. Ed. Atmarita. Persatuan Ahli Gizi Indonesia (Persagi). Jakarta.
- Subarna. 1992. *Bakery dan Technology, Pelatihan Singkat Prinsip–Prinsip Teknologi Bagi Food Inspector*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor.
- Maria, Angela Merice. 2015. *Pembuatan Roti Manis Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning dan Penambahan Gliserol Monostearat*. [Skripsi]. Fakultas Teknologi Industri. Surabaya.
- Yemima, Ganes Tirza. 2018. *Pengaruh Waktu Aging Terhadap Optimalisasi Kadar Air Produk Breadcrumbs PT. Charoen Pokphand Indonesia Food Division Unit Salatiga*. [Laporan Kerja Praktek]. Fakultas Teknologi Pertanian. Semarang.