

## DAFTAR PUSTAKA

Arif D. Z., Cahyadi W., & Firdhousa, A. S. (2018). *KAJIAN PERBANDINGAN TEPUNG TERIGU (*Triticum aestivum*) DENGAN TEPUNG JEWAWUT (*Setaria italica*) TERHADAP KARAKTERISTIK ROTI MANIS* , 180-189.

Chendhawati, (2013), *ROTI MODERN*, Gramedia Pustaka Utama.

Maghfurah, F., David ,D, C,. (2012). *PERANCANGAN MESIN PENGADUK BAHAN DASAR ROTI KAPASITAS 43 KG*, 46-60.

Priyati, A., Sirajuddin, H, A., Guyup, M, D, P,. (2016). *PENGARUH KECEPATAN PUTAR PENGADUKAN ADONAN TERHADAP SIFAT FISIK ROTI*, 217-221.

Rizka SK, Purnamadewi YL, Hasanah N (2018) . *Produk Roti dalam Pola Konsumsi Pangan dan Keberadaan Label Halal Dalam Keputusan Konsumsi Masyarakat ( Kasus : Kota Bogor )* , 15-27.

Suryatna, B. S. (2015). *PENINGKATAN KELEMBUTAN TEKSTUR ROTI MELALUI FORTIFIKASI RUMPUT LAUT *Euchema Cottoni** , 18-25.