

DAFTAR PUSTAKA

- Saidah, A. M., Taufik, R., H Yoga. 2007. *Rancang Bangun Prototype Sistem Pengendali Suhu dan Kelembapan Pada Penyimpanan Tepung*. Dalam Jurnal JARTEL (ISSN (print): 2407-0807 ISSN (online): 2407-0807) Vol 5, Nomor:2.
- Angga, R., Agus, S., Rodiana, N. 2013. *Pengaruh Perbedaan Suhu Dan Waktu Pengeringan Terhadap Karakteristik Ikan Asin Sepat Siam (Trichogaste pectoralis) Dengan Menggunakan Oven*. Dalam Jurnal FISHTECH. Vol 2, Nomor 1.
- Rizal, M. S., Sumaryati, E., Suprihana. 2016. *Pengaruh Waktu Dan Suhu Sterilisasi Terhadap Susu Sapi Rasa Coklat*. Dalam Jurnal Ilmu Pertanian “AGRIKA” Vol 10, Nomor 1.
- Qisthin, M. 2019. *Pengaruh Suhu Dan Waktu Pemanggangan Dan Perbandingan Tepung Kacang Merah Dengan Tepung Talas Terhadap Karakteristik Cookies*.
http://repository.unpas.ac.id/41080/1/Qisthin%20Meilita_143020089_Teknologi%20Pangan.pdf
- Bima, B., Siti, A., Nurhidajah. *Karakteristik Fisik Dan Organoleptik Sereal Berbasis Kecambah Jagung – Kedelai*.
<https://media.neliti.com/media/publications/115719-ID-karakteristik-fisik-dan-organoleptik-ser.pdf>
- Romiyatun, M.A. 2015. *Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma Dan Tekstur*. Jurnal Teknobuga. 2(2): 61-79 (Pengovenan Menurut Pyler).
- Susanti, Lubis, Meilidayani. 2017. *Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf Dan Tepung Jagung*. Jurnal Warta IHP. 34(1): 44-52.

Syifa, M.I., Wisnu, R., Rikno, B., Ika, S., Alfina, S. 2017. *Formulasi Flakes Berbasis Suweg Dengan Komposit Kacang Merah Dan Wortel Untuk Sarapan Pagi Tinggi Protein*. Dalam ISBN 978-602-99334-7-5.