

## DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z. (2016). *Proses Pembuatan Roti Dengan Cara Fermentasi*. Diambil kembali dari Blogspot.com.
- Arsyaf, R. A. (2012). *Pembuatan Roti Kering (Bagelen) Pegagan (Canella asiatica) sebagai Pangan Fungsional untuk Lansia*. Diambil kembali dari <https://repository.ipb.ac.id/handle/12345678>
- Fitrianingsih, N. (2017). (Kajian Proporsi Tepung Terigu dan Pati Garut (Marantha arundinaceae) Termodifikasi dengan Penambahan Kuning Telur) (Doctoral dissertration, University of Muhammadiyah Malang). *Pembuatan Roti Kering Bagelen*.  
<https://astromesin.com>. (t.thn.). Diambil kembali dari <https://astromesin.cpm/mesin-dough-sheeter/>.
- <https://tirto.id>. (t.thn.). Diambil kembali dari <https://tirto.id/mengenal-apa-perbedaan-antara-mentega-dan-margarin-egfA>
- <https://www.ayobelajarmasak.com>. (t.thn.). Diambil kembali dari [www.ayobelajarmasak.com](https://www.ayobelajarmasak.com):  
<https://www.ayobelajarmasak.com/2017/07/mengenal-bread-improver-sebagai-bahan.html>
- Koswara, S. (. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. Diambil kembali dari eBookPangan.com.