

DAFTAR PUSTAKA

- Basuki Enny karti, dkk. 2015. Perhitungan Neraca Massa Pada Proses Fraksinasi di PT. Wilmar Nabati Indonesia Gresik. Jawa Timur. Program Studi Teknologi Pangan FTI UPN
- Caessara Amanda. 2011. Studi Kelayakan Pendirian Industri Tepung Dan Biskuit Ikan Lele Dumbo (*Clarias gariepinus*). Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor
- Darmajana Doddy A, dkk. 2013. Efisiensi Penggunaan Air dan Energi Berbasis Produksi Bersih pada Industri Kecil Tahu: Studi Kasus IKM Tahu “Sari Rasa” Subang. Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI)
- Dewi Septiana Kusuma. 2015. Rancangan Pembuatan Roti Tawar Dengan Penggunaan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana Linn*). Fakultas Teknis. Universitas Negeri Semarang
- Gunawan Ervita Sari dan Listiarini Haryono, dkk. 2014. Perencanaan Pabrik Minuman Teh Hijau Botol Dengan Kapasitas Produksi 25.000 Liter Per Hari Di Pacet Mojokerto. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Hartanto Dondy. 2012. Perencanaan Pabrik Pengolahan *Soft Candy* Dengan Kapasitas Produksi 3000 Kg/Hari. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Hidayat Agriananta Fahmi, dkk. 2018. Analisa Kelayakan Finansial Usaha Agroindustri Abon Ikan Di Tanjung Karang Kota Mataram. Fakultas Teknologi Pangan Dan Agroindustri. Universitas Mataram
- Jaya Jaka Darma, dkk. 2018. Perencanaan Produksi Bersih Industri Pengolahan Tahu di UD. Sumber Urip Pelaihari. Kalimantan Selatan. Politeknik Negeri tanah laut
- Kurnianto, M. F., Hariono Budi., & Hartatik Sri., (2018). Neraca Massa, Komposisi Kimia dan Nilai Ekonomis Pengolahan Agroindustri Glukomanan. *Jurnal ilmiah Inovasi*, Vol. 18 No. 1
- Koswara Sutrisno, 2009. Teknologi Pengolahan Roti. Seri Teknologi Pangan Populer. Ebook Pangan

- Laili Yanita Estining. 2015. Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung *Cassava*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang
- Lestari Citra ayu. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) Terhadap Karakteristik Roti Tawar. Bandung. Fakultas Teknik. Universitas pasundan
- Maflahah Iffan. 2010. Analisis Proses Pembuatan Pati Jagung (Maizena) Berbasis Neraca Massa. Madura : Fakultas Pertanian. Universitas Trunojoyo
- Muknin Abdul. 2016. Studi Kelayakan Finansial Usaha Roti Hamimah Di Desa Rambah Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu (Studi Kasus usaha Agroindustri Roti Bapak Sudarso). Fakultas Pertanian. Universitas Pasir Pengaraian
- Mustafa Arnida. 2015. Analisis Proses Pembuatan Pati Ubi Kayu (Tapioka) Berbasis Neraca Massa. Sulawesi Selatan. Politeknik Pertanian Negeri Pangkep
- Mukmin Abdul. 2016. Etudi Kelayakan Finansial Roti Hamimah di Desa Rambah Kecamatan Rambah Hilir Kabupaten Rokan Hulu (Studi Kasus Usaha Agroindustri Roti Bapak Sudarso). Program Studi Agribisnis Fakultas Peranian. Universitas Pasir Pengaraian
- Paranita Darni, dkk. Perhitungan Neraca Massa Pada Proses Pengambilan Minyak Pada Unit Decanter Di PT. Perusahaan Perkebunan Dan Dagang Indah Pontjan Perbaungan. Program Studi Teknik Kimia. Politeknik Teknologi Kimia Industri Medan
- Pusuma Deni Antra, dkk. 2018. Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Di Substitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Jember
- Risnawati, dkk. 2017. Analisis Kelayakan Teknis Dan Ekonomis Pada Pengeringan Biji Kenari (*Canarium Indicum L.*) Dengan Menggunakan Alat Pengering Tipe Cabinet *Drayer*. Program Studi Pendidikan Teknologi Pertanian
- Sugiharto Ribut, dkk. 2016. Tinjauan Neraca Massa Pada Proses Pengomposan Tandan Kosong Kelapa Sawit Dengan Penambahan Air Limbah Pabrik Kelapa Sawit. Fakultas Pertanian. Universitas Lampung
- Setiawan Dwi Panggih dan Rahmad Ariyanto, 2011. Prarancangan Pabrik Anilin Dari Hedrogenasi Nitrobenzen Fase Uap Kapasitas 40.000 Ton Per Tahun. Fakultas Teknik. Universitas Sebelas Maret Surakarta

- Wahyuningsih Kendri, dkk. 2015. Pemanfaatan Beras (*Oryza sativa* L.) Inpari 17 Menjadi Tepung sebagai Bahan Baku Roti Tawar Non Gluten. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan
- Wuryanti Sri. 2016. Neraca Massa Dan Energi. Jurusan Teknik Konversi energi. Politeknik Negeri Bandung
- Winarko Cecilia Lovia. 2018. Perencanaan Pabrik Roti Tawar Dengan Kapasitas Bahan Baku 100 Kg Tepung Terigu Per Hari. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Widya Marcally, dkk. 2017. Analisis Kelayakan Bisnis Pada Perusahaan Industri Roti Greoung Bakery Melalui Pendekatan Aspek Finansial. Program Studi Teknik Industri. Universitas Malahayati
- Yahya Ellen, 2013. Perencanaan Industri Pengolahan Roti Tawar Dengan Kapasitas 20 Kg Tepung Terigu/Hari. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya