

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2010. *www.lumbungnasional2010.com* diunduh tanggal 13 Juli 2013.
- Anonim.2009.<http://zhulmayery.blogspot.com/2009/08/jamur-ragi-saccharomyces-cerevisae.html> diunduh 14 februari 2014.
- Astawan, M. 2004. *Teknologi Pengolahan Pangan Nabati Tepat Guna*. Akademika Pressindo. Bogor.
- Buckle, K. A., R.A. Edward, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerbit UI, Jakarta (Diterjemahkan oleh Hari Purnomo).
- Kruger, James E.; Robert B. Matsuo; Joel W. Dick. 1996. *Pasta and noodle technology*. American Association of Cereal Chemistry, Inc. Minnesota, USA.
- Manferd, Lange dan Bogasari Baking Center. 2004. *Roti, Teori & Resep Internasional*. Penerbit PT. Gaya Favorit Press (Anggota IKAPI). Jakarta.
- Mudjajanto, Setyon E dan Yulianti, L. N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wagiyono .2003. *Menguji Kesukaan secara Organoleptik*. Bagian Proyek Pengembangan Kurikulum Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Winarno, F. G., S. Fardiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia, Jakarta
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Anonim.1978.*Wheat and Flour Testing Methods: A Guide to Understanding Wheat and Flour Quality: Version 2*.Kansas State University.