

DAFTAR PUSTAKA

- Suharno, K., Pramono, C., Aditama, R. C., & Hilmy, F. (2019). *Pengaruh Heater Pada Kelembaban Dan Suhu Di Dalam Proofer Terhadap Perkembangan Roti*. *Journal of Mechanical Engineering*, 3(1), 15-21.
- Rahmawati, T. (2018). *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Lesitin Kedelai Terhadap Sifat Fisik, Sifat Kimia Dan Sifat Sensoris Es Krim Sari Jagung Manis (Doctoral dissertation, Universitas Mataram)*.
- Setyawan, H. (2006). *Analisis Sikap Dan Preferensi Konsumen Dalam Pembelian Produk Bakery Tradisional Kartika Sari Bakery Bandung*.
- Nisaa, S. (2015). *Tepung Terigu*. Diakses pada 15 Desember 2021, dari kerjanya.net/faq/17860-tepung-terigu-html
- Tasya, T. (2021). *Bahan Pembuatan Tepung Terigu Dan Perbedaan Protein Tinggi, Sedang, Kecil*. Diakses pada tanggal 15 Desember 2021, dari gamedia.com/best-seller/tepung-terigu/
- Septiana, T. (2019, August). *Analisis Efisiensi Termal Mesin Oven Rotary Tipe Nfx-320 Pada Proses Pengeringan Bahan Dasar Roti*. In *Prosiding Industrial Research Workshop and National Seminar* (Vol. 10, No. 1, pp. 444-448).
- Hermawan, I., & Sitepu, W. J. (2018). *Tinjauan Perawatan Mesin Mixing Pada Ud Roti Mawi*. *Jurnal Teknovasi: Jurnal Teknik dan Inovasi*, 2(1), 117-128.