

## DAFTAR PUSTAKA

- Aini, N. 2017. Mengenal Bread Stalling dan Cara Pencegahannya. <http://kulinologi.co.id/blog-988552-Mengenal-bread-staling-dan-cara-pencegahannya.html>. [24 Juni 2019].
- Anggraini, Y., dan Gunarsa, D. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.
- Buckle, K. E., dan Wootton, M. 2007. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Calvel, R. 2001. *The Taste of Bread*. United States of America: Aspen Publishers.
- Chan, L. A. 2019. *Panduan Wirausaha Membuat Roti Modern*. Jakarta Selatan: Agromedia.
- Chendhawati. 2013. *Roti Modern*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Das, L., Raychauduri, U., dan Chakraborty, R. 2012. Effect of Baking Conditions on The Physical Properties of Herbal Bread Using RSM. *International Journal of Food, Agriculture and Veterinary Science* 2: 113.
- Fadhilah, N. 2017. *Pengantar Bisnis Bagi Pemula*. Malang: CV Kautsar Abadi.
- Ferona. 2012. Tips Membuat Roti Empuk. <http://www.cakefever.com/tips-membuat-roti-empuk/>. [23 Juni 2019].
- Fifendy, M. 2017. *Mikrobiologi*. Depok: Kencana.
- Firmansyah, A. 2016. Pengertian Pastry dan Bakery. <http://recipe-about-food.com/pengertian-pastry-dan-bakery/>. [09 Juli 2019].
- Gulo, T. T. 2008. Pengaruh Pencampuran Tepung Terigu Dengan Tepung Jagung dan Konsentrasi Natrium Propionat Terhadap Mutu Roti Tawar. *Skripsi*. Universitas Sumatera Utara. Sumatera Utara.
- Gunawan, A. T., Firdaus, M., Mulyasari, T. M., Amaliyah, N., dan Aeni, N. 2018. *Modul Praktek Penyehatan Makanan dan Minuman*. Yogyakarta: Deepublish.
- Hamidah, S., dan Komariah, K. 2018. *Resep dan Menu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Husen, Y. F. 2013. *Kue Kering Paling Diminati*. Jakarta Selatan: PT AgroMedia Pustaka.
- Irawan, K. M. 2016. Pemilihan Bahan Baku dan Proses Produksi Minuman Sari Kelapa di Borobudur Citra Perkasa Semarang. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Irawati, J., Fibriana, A. I., dan Wahyono, B. 2015. Efektivitas Pemasangan Berbagai Model Perangkat Tikus Terhadap Keberhasilan Penangkapan Tikus di Kelurahan Bangetayu Kulon Kecamatan Genuk Kota Semarang Tahun 2014. *Unnes Journal of Public Health* 4 (2): 73.
- Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. ebookpangan.com.
- Matz, S. A. 1992. *Bakery Technology and Engineering*. Connecticut: The Avi Publishing Company Inc.

- McDonald, K., dan Sun, D.-W. 2000. Vacuum Cooling Technology for the Food Processing Industry: a Review. *Journal of Food Engineering* 45 (2): 55.
- Mita. 2011. Teknologi Vacuum Cooling yang Semakin Dibutuhkan Modern Bakery Bagian 1. <http://www.bakerymagazine.com/2011/04/10/teknologi-vacuum-cooling-yang-semakin-dibutuhkan-modern-bakery-bagian-1/>. [24 Juni 2019].
- Mudikawati, M., Meisawati, M., dan Nurdiana, A. 2018. *Super Complete SD/MI 4,5,6*. Depok: Magenta Media.
- Mudjajanto, E. S., dan Yuliati, L. N. 2019. *Bisnis Roti*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Priyambodo, S. 2003. *Pengendalian Hama Tikus Terpadu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pulungan, M. H., Dewi, I. A., Rahmah, N. L., Perdani, C. G., Wardina, K., dan Pujiana, D. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. UB Press: Malang.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Purwanto, D. 2007. *Korespondensi Bisnis Modern*. Jakarta: PT Gelora Aksara Pratama.
- Purwiyanto, H., dan Ratih, D. H. 2009. *Petunjuk Sederhana Memproduksi Pangan yang Aman*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Sardi, I. 2004. *Solusi Bisnis Berbasis Microsoft Office System 2003 (Acces 2003 & Word 2003)*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Setyawan, M. F. 2017. Proses Produksi dan Pengawasan Mutu Roti Tawar Jenis Tawar Biasa dan Tawar Klasik. *Skripsi*. Universitas Katolik Soegijapranata. Semarang.
- Sitanggang, A. B. 2017. Faktor Kerusakan Produk Bakeri dan Pengendaliannya. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Soemohadiwidjojo, A. T. 2018. *KPI untuk Fungsi General Affair*. Jakarta: Raih Asa Sukses .
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sudirman, N. 2012. Gambaran Penggunaan Pengawet Formalin Pada Tahu di Pasar Tradisional Pa'baeng-Baeng Kota Makassar. *Skripsi*. Universitas Islam Negeri Alauddin. Makassar.
- Sugiono, Putro, W. W., dan Sari, S. I. 2018. *Ergonomi untuk Pemula Prinsip Dasar & Aplikasinya*. Malang: UB Press.
- Suryatna, Bambang Sugeng. 2015. Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut Euchema Cottoni. *Jurnal Teknoba* 2(2) : 20.
- Yahyono, S. S. 1999. *Seri Home Industri Kreasi Roti*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Yuliarmas, N., Aisyah, S., dan Toar, H. 2015. Implementasi Kontrol PID pada Mesin Pengembang Roti. *Jurnal Rekayasa Elektrika* 11 (3): 109-110.
- Wignyanto, dan Hidayat, N. 2017. *Bioindustri*. Malang: UB Press.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.