

DAFTAR PUSTAKA

- Allu, N. dan Toding, A. 2018. *Sistem Kendali (Teori dan Contoh Soal Dilengkapi Dengan Penyelesaian Menggunakan Matlab)*. Yogyakarta: Deepublish. h. 6.
- Ambarini. 2004. *Roti Gurih Empuk & Lezat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama. h. 10.
- Anonim. 2018. Roti: Mengembang dengan Proses Fermentasi. <https://makanan-fermentasi.tp.ugm.ac.id/2018/11/07/> [28 Juni 2019].
- Asriawaluddin. 2019. Pengendalian Suhu. <https://www.coursehero.com/file/17812381/PENGENDALIAN-SUHU/> [8 Juli 2019].
- Astuti, R. 2015. Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna, Kulit, Rasa, Aroma, dan Tekstur. *Teknobuga*. 2 (2): 62.
- Butt, M.S., Mehdi, M. A., Munir, H., dan E.E. Bajwa, E. E. 2000. Development and Optimization of Bread Improver. *International Journal of Agriculture & Biology*. 2 (4): 37-373.
- Cahyana, C dan Arianti, G, D. 2013. *Buku Pintar Pengolahan Hidangan Kontinental Dessert (Hidangan Penutup)*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. h. 7
- Fitria, N. 2013. Eksperimen Pembuatan Roti Manis Menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati Suweg Dengan Tepung Terigu. *Skripsi*. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Istianah, N., Wardani, A. K., dan Sriherfyna, F. H. 2018. *Teknologi Bioproses*. Malang: Universitas Brawijaya Press. h. 4.
- KBBI. 2019. Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). <https://kbbi.web.id/seragam>. [24 Juli 2019].
- Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. *eBookPangan.com*. hh. 2-12.
- Martono, R. V. 2019. *Analisis Produktivitas dan Evisiensi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. h. 111.
- Mauren. 2018. Keseragaman, Baik atau Buruk? <https://www.ziliun.com/uniformity-is-it-good-or-bad/amp/> [27 Juli 2019].
- Muchson, M. 2017. *Entrepreneurship (Kewirausahaan)*. Bogor: Guepedia. h. 102.

- Mudjajanto, E. S. dan Yuliati, L. N. 2013. *Bisnis Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya Grup. h. 7.
- Murtadlo, T. A. 2005. *Aneka Roti Tanpa Telur*. Jakarta: Kawan Pustaka. hh. 10-11.
- Nastiti, H. 2009. Analisis Pengendalian Kualitas Produk dengan Metode Statistical Quality Control (Studi Kasus: pada PT “X” Depok). *Jurnal Manajemen Fakultas Ekonomi UPN “Veteran” Jakarta*. h. 416.
- Nurhayani dan Sunaryo, D. 2019. *Strategi Pemasaran Kontemporer*. Pasuruan: Qiara Media. h. 2.
- Paran, S. 2009. *100 + tip antigagal bikin roti, cake, pastri & kue kering*. Jakarta: Kawan Pustaka. h. 4.
- Saparinto, C. dan Hidayati, D. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius. h. 55.
- Sule, E. dan Wahyuningtyas, R. 2016. *Manajemen Talenta Terintegrasi*. Yogyakarta: ANDI. h. 195.
- Surono, I. S., Sudibyoy, A., Waspodo, P. 2018. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish. h. 105.
- Suryani, A., Hidayat, E., Sadyaningsih, D., dan Hambali, E. 2006. *Bisnis Kue Kering*. Jakarta: Niaga Swadaya. h. 15.
- Susilo, B., Damayanti, R., dan Izza, N. 2017. *Teknologi Bioenergi*. Malang: Universitas Brawijaya Press. h. 168.
- Sutomo, B. 2007. *Sukses Wirausaha Roti Favorit*. Jakarta: Puspa Swara. hh. 13, 14 dan 91.
- Syarbini, H. 2016. Saat Tahapan Proses Produksi Kurang Diperhatikan, Sehingga Roti tidak Berkualitas. 5 Tips Berikut, Bisa Membantu Menanggulangnya! usahabakery.com/problem-solving-in-bread-production/ [28 Juni 2019].
- Thomas, S. dan Kaihatu, T. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: ANDI. h. 3.
- Yahya, W. 2017. *Buku Sistem Kontrol Otomotif*. Yogyakarta: Deepublish. h. 4.
- Yahyono, S. S. 1999. *Kreasi Roti*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. h. 7.
- Yuliarmas, N., Aisyah, S., dan Toar, H. 2015. Implementasi Kontrol PID pada Mesin Pengembang Roti. *Jurnal Rekayasa Elektrika*. 11 (3): 109-113.