

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 2008. Tepung Terigu Yang Paling Baik Untuk Bahan Dasar Roti Adalah Tepung Terigu Yang Berprotein Tinggi.
- Apriani, R. N., Styadjit, dan Arpah, M. 2011. Karakterisasi Empat Jenis Umbi Talas Varian Mentega, Hijau, Semir, Dan Beneng Serta Tepung yang Dihasilkan Dari Keempat Varian Umbi Talas J. Sci. Rsch., (online).1(1), (<http://jurnal dan majalah>).
- Badan Pengawasan Obat Dan Makanan, 2007. Syarat Mutu Roti Tawar SNI 01-3840-1995. BKP Provinsi Jawa Timur dan FTPUNEJ.2002 Kajian tepung dan Umbi umbian Lokal sebagai Pangan Olahan. Jember: UNEJ.
- [Bogasari](#). 2010. *Penggunaan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti*.
- Bramtarades IGPB, Putra INK, Puspawati NNNO cianitri KA dan wiadyani AAIS. 2013 Departemen Kesehatan RI, 1996. Komposisi Kimia Tepung Terigu Dalam 100 G Bahan Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan. Departemen Pendidikan Dan Kebudayaan, PB Formulasi Terigu Dan Tepung Keledai Pada Pembuatan Roti Tawar. Jurnal Ilmu
- Hernawati, F.2013. Skripsi. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang dan Talas Belitung Terhadap Kualitas Cookies. Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. <Http://Www.Bogasariflour.Com>. [29 Januari 2010].
- Jefriando. 2013. Dalam penelitian Asty Dewi Pangaribuan. (2013). Substitusi Talas Belitung pada Pembuatan Biskuit Daun Kelor. Yogyakarta : Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
- Kafah & Fiki Fitriya. (2012). Karakteristik Tepung Talas (*Colocasia Esculent (L.) Schott*) dan Pemanfaatannya dalam Pembuatan Cake. Diakses pada file PDF ipd.ac.id. Oyin Ayashi. (2013). Asal Mula Fortune Cookies. Diakses dari <http://www.oyinasyashi.blogspot.com/2013/2/asal-mula-fortune-cookies-kue.html> pada 28 April 2016.
- M. Husni, S.2013. *A-Z Bkery*. Jakarta : Tiga Serangkai Pustaka Mandiri,

- Mantred Lange Dan Bogasari Baking Center, 2006. Komposisi Kimia Roti Tawar Dalam 100 g Bahan.
- Muchtadi, Dedy Dan Made Astawan. 1992. Metode Kimia, Biokimia Dan Biologi Dalam
- Muchtadi, T.R dan Sugiyono. 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta : Bandung.
- Mudjajanto E.S dan L.N Yulianti. 2004. Membuat Aneka Roti, Penebar Swadaya. Jakarta.
- Mudjajanto E.S Dan L.N Yulianti. 2004 *Membuat Aneka Roti* ,Pebar Swadaya. Jakarta.
- Mudjajanto, S dan Yulianti, N. 2010. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Mulyantini, N.G.A, Dan Ballo, V.J. 2009 “ Suplementasi Enzim Pada Pakan Lokal Berbentuk
- Richana, N. 2012. Araceae & Dscorea : Manfaat Umbi–umbian Indonesia. Nuansa. Bandung. 95 hal
- Soekarto, S,T,.1985. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangann dan Hasil Pertanian. Jakarta : Bharata Karya Aksara.