

**DAFTAR PUSTAKA**

- Alsuhendra, Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*.
- Arif dkk. 2018. *Kajian Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Jewawut Terhadap Karakteristik Roti Manis*. *Jurnal Teknologi Makanan Pasundan*. Volume 5(3), 180-182.
- Fadiati, Ari. 2014. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung : Remaja Rosdakarya.
- Hartanto, Eddy Sapto. 2014. *Peningkatan Mutu Produk Gula Kristal Putih Melalui Teknologi Defekasi Remelt Karbonatasi*. *Jurnal Standardisasi*. Volume 16(3), 215-222
- Hasibuan, Hasrul Abdi dan Aga Prima Hardika. 2015. *Formulasi dan Pengolahan Margarine Menggunakan Fraksi Minyak Sawit Pada Skala Industri Kecil Serta Aplikasinya Dalam Pembuatan Bolu Gulung*. *Jurnal Agrikultur*. Volume 35(4), 377-378.
- Hoiriyah, Yuliana Ulfidatul. 2019. *Peningkatan Kualitas Produksi Garam Menggunakan Teknologi Geomembran*. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*. Volume 6(2), 35-42.
- Minah dkk. 2015. *Optimalisasi Proses Pembuatan Substitusi Tepung Terigu Sebagai Bahan Pangan Yang Sehat Dan Bergizi*. *Jurnal Industri Inovatif*. Volume 5(2), 1-8.
- Rato, Rahman dan Anto. 2018. *Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Sifat Kimia Dan Total Mikroba Pada Nugget Ayam*. *Jurnal Agropolitan*. Volume 5(1), 1-5.
- Rukismono, Rukismono dan Yoga Alif Kurnia Utama. 2018. *Singkong-Man VS Gadung-Man*. Papua : Aseni.
- Said, Abdul Azis. 2016. *Desain Kemasan*. Makassar : Badan Penerbit Universitas Negeri Makassar.