

DAFTAR PUSTAKA

- Akbarian, M., Dehkordi, M. S. M., Ghasemkhani, N., Koladoodzi, M., Niknam, O and Morshedi, A. 2015. Hydrocolloids and Cryoprotectant Used in Frozen Dough and Effect of Freezing on Yeast Survival and Dough Structure: A Review. *International Journal of Life Sciences*, 9 (3): 1-7.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., dan Susanti, S. 2018. Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2): 163-167.
- Anonim. 2022. *Chest Freezer*. Diakses pada 11 Oktober 2022. <https://id.sharp/products/home-appliances/frv-310x?v=1807>
- Anonim. 2022. *Dough Divider*. Diakses pada 11 Oktober 2022. <https://www.gea-rsa.com/gea-rsa/product/detail?term=600&title=dough-divi-der-rounder-cm-30a-cm-30a>
- Anonim. 2022. *Mixer*. Diakses pada 11 Oktober 2022. <http://www.foodmachine.com.my/foodmixers.htm>
- Anonim. 2022. *Oven*. Diakses pada 11 Oktober 2022. <https://www.gea-rsa.com/gea-rsa/product/detail?term=625&title=gas-baking-oven-rfl-39ss-rfl-39ss>
- Anonim. 2022. *Proofer*. Diakses pada 11 Oktober 2022. <https://www.maksindo.com/product/mesin-proofer-pengembang-roti-13-rak-mks-pr13>
- Anonim. 2022. *Timbangan Digital*. Diakses pada 11 Oktober 2022. <https://itsscale.com/product/gyumo-sw-wp-bench-scale/>
- Anonim. 2022. *Up Right Chiller*. Diakses pada 11 Oktober 2022. <https://restaurantsupplies.com.np/product/display-chiller-3-door-3d-dc-sm/>
- Arif, M. 2016. *Bahan Ajar Teknik Industri*. Yogyakarta: Deepublish.
- Arora, C. P. 2000. *Refrigeration and Air Conditioning, Second Edition*. New Delhi: Tata McGraw Hill.
- Arwani, A. 2009. *Pemeriksaan Gudang: Menjadikan Gudang Sebagai Keunggulan Kompetitif Melalui Audit Menyeluruh*. Edisi 1. Jakarta: PPM.
- Assauri, S. 2013. *Manajemen Pemasaran*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Astawan, M. 2008. *Sehat dengan Hidangan Hewani*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astuti, R. M. 2015. Pengaruh penggunaan suhu pengovenan terhadap kualitas roti manis dilihat dari aspek warna kulit, rasa, aroma, dan tekstur. *Teknobuga*, 2 (2): 61-79.
- Auliya, A. dan Fransiska, E. S. D. 2014. Pentingnya Ragi Untuk Menghasilkan Roti Berkualitas Tinggi di Sheraton Media Hotel And Towers. *Jurnal Pesona Volume*, 7 (2): 4-14.

- Autio, K. and Laurikainen, T. 1997. Relationship Between Flour/Dough Microstructure and Dough Handling and Baking Properties. *Trends in Food Science dan Technology*, 6 (8): 181-185.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2017. *Ringkasan Eksekutif Pengeluaran dan Konsumsi Penduduk Indonesia*. Katalog no. 3201013. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2018. *Ringkasan Eksekutif Pengeluaran dan Konsumsi Penduduk Indonesia*. Katalog no. 3201013. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2019. *Ringkasan Eksekutif Pengeluaran dan Konsumsi Penduduk Indonesia*. Katalog no. 3201013. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2020. *Ringkasan Eksekutif Pengeluaran dan Konsumsi Penduduk Indonesia*. Katalog no. 3201013. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- [BPS] Badan Pusat Statistik. 2021. *Ringkasan Eksekutif Pengeluaran dan Konsumsi Penduduk Indonesia*. Katalog no. 3201013. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- Baedhowie dan Pranggonowati, S. 2005. *Petunjuk Praktek Pengawasan Mutu Hasil Pertanian 2*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Baier-Schenk, A., Handschin, S., Von Schönau, M., Bittermann, A. G., Bächli, T., and Conde-Petit, B. 2005. In Situ Observation of The Freezing Process in Wheat Dough by Confocal Laser Scanning Microscopy (CLSM): Formation of Ice and Changes in The Gluten Network. *Journal of Cereal Science*, 42 (2): 255-260.
- Ban, C., Yoon, S., Han, J., Kim, S. O., Han, J. S., Lim, S., and Choi, Y. J. 2016. Effects of Freezing Rate and Terminal Freezing Temperature on Frozen Croissant Dough Quality. *LWT-Food Science and Technology*, (73): 219–225.
- Basito, H., Subandoro, R., dan Atmaka, W. 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2 (4): 68-74.
- Cauvain S. P., Linda S., and Young. 2000. *Bakery Food Manufacture And Quality*. Paris: Blackwell science.
- Cauvain, S. 2015. *Technology of Breadmaking, Third Ed*. London: Springer International Publishing.
- Chow, A., Lorente, L. N., Lorente C. N., Babic, V., and Roys, D. 2016. *Implementing Microsoft Dynamics NAV. Third Edition*. UK: Packt Publishing.

- Dean, J. 2007. *Soft Bread*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan. Edisi III*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Ekayani, I. A. P. H. 2011. Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan*, 8 (2): 59-74.
- Epriyanto, M. A. 2020. Sistem Penyimpanan Bahan Makanan Di Hot Kitchen Hotel Novotel Samator Surabaya Timur. *Thesis*. Universitas Airlangga .
- Fadhila, A. 2015. Hubungan Karakteristik Pasien Dengan Kepuasan Pasien Rawat Jalan Di Puskesmas Sindangkerka Kabupaten Bandung Barat. *Jurnal Kesehatan Kartika Stikes A. Yani*, 4 (6): 56-66.
- Fajar, O. S. 2013. Formula Biskuit Kaya Protein Berbasis Spirulina dan Kerusakan Mikrobiologi Selama Penyimpanan. *Skripsi*. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri Jilid 1 Untuk SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Farikha, D. A. 2012. *Pengaruh Pemanggangan Terhadap Kandungan Gizi Pada Tepung*. Semarang : Universitas Diponegoro.
- Fellows, P. J. 1997. *Food Processing Technology, Principles, and Practice*. Camebridge: Woodhead Publishing Limited.
- Figoni, P. 2008. *Exploring the fundamental of baking science. 2nd Ed*. New Jersey: John Wiley dan Sons, Inc.
- Gélinas, P., Fiset, G., Leduy, A., and Qoulet, J. 1989. Effect of Growth Condition and Trehalose Content on Crytolerance of Baker's Yeast in *Frozen dough*. *Appl. Environ. Microbial*, 55: 2453-2459.
- Gélinas, P., Deaudelin, I. and Grenier, M. 1995. *Frozen doughs*: Effect of Dough Shape, Water Content, and Sheeting-Molding Condition. *Cereal Foods World*, 40 (3): 124-126.
- Giannou, V., Kessoglou, V., and Tzia, C. 2003. Quality and Safety characteristics of Bread Made From *Frozen dough*. *Trends in Food Science dan Technology*, 14 (3): 99-108.
- Gisslen, W. 2013. *Professional Baking Sixth Edition*. Hoboken: John Wiley dan Sons Inc.
- Habsari, R. 2012. *Tip dan Trik Mahir Membuat Kue*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Heizer, J. dan Render, B. 2015. *Manajemen Operasi Edisi Ke-11*. Jakarta: Salemba Empat.
- Huda N. 2011. Pengembangan Media Pembelajaran Komik Digital Anpanman Tentang Bahan-Bahan Dalam Pembuatan Roti Manis Yang Menarik Bagi Siswa SMK Kelas XI Jurusan Tata Boga SMK N 2 Godean Yogyakarta.

Skripsi. Program Studi Pendidikan Teknik Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga Dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Yogyakarta.

- Hui, Y. H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering Vol 1*. USA: CRC Press.
- Irawati. 2004. Pembuatan Roti Manis Dengan Perlakuan Penambahan Tepung Serat Nanas Dan Jenis Bahan Pengembang Roti. *Jurnal Ilmu-Ilmu Teknik*, 4 (1): 12-17.
- Iriyanti, Y. 2012. Substitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.
- Irmansyah, J. dan Kusnadi. 2009. Sifat Listrik Telur Ayam Kampung Selama Penyimpanan. *Media Peternakan*, 32 (1): 22-30.
- Ismayani, Y. 2009. *100+ Tip Antigagal Bikin Kue*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Jeremiah, L. E. 1996. *Freezing Effects on Food Quality*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Jumantara, M. W. 2017. Bisnis Roti dan Kue Indonesia Bertumbuh 10%. <https://industri.kontan.co.id/news/bisnis-roti-dan-kue-indonesia-bertumbuh-10>. Diakses pada tanggal 9 Oktober 2022.
- Junais, I., Brasit N., dan Latief, R. 2010. Kajian Strategi Pengawasan dan Pengendalian Mutu Produk Ebi Furay PT Bogatama Marinusa. *Journal of Fisheries Resources Utilization Management and Technology Universitas Diponegoro*, 2 (5): 15-20.
- Justicia, A., Liviawaty, E., dan Hamdani, H. 2012. Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah sebagai Sumber Kalsium terhadap Tingkat Kesukaan Roti Tawar. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3 (4): 5-10.
- Karasek, J. 2013. An Overview of Warehouse Optimization. *International Journal of Advances in Telecommunications Electrotechnics Signals and Systems*, 2(3).
- Kenny, S., Grau, H., and Arendt, E. 2001. Use of response surface methodology to investigate the effects of processing conditions on *frozen dough* quality and stability. *European Food Research and Technology*, 213 (4): 323-328.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Kirim. R. 2016. *Manajemen Pergudangan dan Strategi Untuk Perencanaan Barang*. <http://rajakirim.co.id/manajemen-pergudangan-dan-strategi-untuk-perencanaan-barang/>. Diakses pada tanggal 25 April 2022.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. ebookpangan.com. Diakses pada 12 Februari 2022.

- Kulp, K., Lorenz, K., and Brummer, J. 1995. *Frozen and refrigerated doughs and batters*. St. Paul: AACC, Inc.
- Lange, M. dan Bogasari Baking Centre. 2004. *Roti: Teori dan Resep Internasional*. Jakarta: Gaya Favorit Press.
- Leray, G., Oliete, B., Mezaize, S., Chevallier, S., and Lamballerie, M.. D. 2010. Effects of Freezing and Frozen *Storage* Conditions on The Rheological Properties of Different Formulations of Non-yeasted Wheat and Gluten-free Bread Dough. *Journal of Food Engineering*, 100: 70-76.
- Mallett, C. P. 1993. *Frozen food technology*. London: Blackie Academic dan Professional.
- Mallu, S. 2015. Sistem Pendukung Keputusan Penentuan Karyawan Kontrak Menjadi Karyawan Tetap Menggunakan Metode Topsis. *JITTER*, 1 (2): 36-42.
- Matz, S. A. 1989. *Bakery Technology: Packaging, Nutrition, Product Development, Quality Assurance*. Texas: Pan-Tech Intl.
- Matz, S. A. 1992. *Bakery Technology and Engineering. Third Edition*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Martono, R. 2015. *Manajemen Logistik Terintegrasi*. Jakarta: PPM Manajemen.
- Mubarok, E. S. 2017. *Manajemen Sumber Daya Manusia Pengantar Keunggulan Bersaing*. Bogor: Penerbit In Media.
- Mudireddy, R. R. 2019. *Golden Rules of Blast Freezing Bread*. <https://www.linkedin.com/pulse/golden-rules-blast-freezing-bread-rakesh-reddy-mudireddy>. Diakses pada 12 Februari 2022.
- Mudjajanto, E. S., dan Yulianti, L. N. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mulyadi. 2007. *Sistem Perencanaan dan Pengendalian Manajemen*. Jakarta: Salemba Empat.
- Myers. D. K and Attfeld, P V. 1999. Intracellular Concentration of Exogenous Glycerol in *Saccharomyces cerevisiae* Provides for Improved Leavening of Frozen Sweet Doughs. *Food microbiology*, 16 (1): 45-51.
- Ningrum, W. D. 2006. *Eksperimen Pembuatan Roti Tawar dengan Menggunakan Jenis Lemak yang Berbeda*. Skripsi. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Ningsih, I. K., Surawan, F. E. D., dan Efendi, Z. 2015. Analisis Mutu Fisik Roti Manis Perusahaan Roti Barokah Kota Lahat. *Jurnal Agroindustri*, 5 (1): 20-35
- Nuraini, D. N. 2011. *Aneka Manfaat Kulit Buah dan Sayuran*. Yogyakarta: Penerbit Andi.

- Nurhidayat dan Rahmat, S. 2011. *Untung Besar dari Bisnis Jamur Tiram*. Jakarta: Agromedia Pustaka Utama.
- Nurlia, N. 2019. Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan. *Meraja Journal*, 2 (2): 51-66.
- Palar. 2004. *Pencemaran dan Toksikologi Logam Berat Cetakan Kedua*. Jakarta: Rineke Cipta.
- Parji, P. 2018. Model Peningkatan Kinerja Warehouse 5, Services and Warehousing (SdanW)-Procurement PT Pertamina (Persero) Refinery Unit V Balikpapan. *Thesis*. Universitas Islam Indonesia, Yogyakarta.
- Parwati, C. I. dan Sakti, R. M. 2012. Pengendalian Kualitas Produk Cacat Dengan Pendekatan Kaizen Dan Analisis Masalah Dengan Seven Tools. *Jurnal Teknik Industri*, 8 (1): 65-74
- Pato, U., Restuhadi, F., Ali, A., dan Ulfah, R. 2013. Evaluasi Mutu Dan Daya Simpan Roti Manis Yang Dibuak Melalui Substitusi Tepung Terigu Dengan Pati Sagu Dan Mocaf. *Jurnal Sagu*, 11 (1): 1-12.
- Permadi, D., dan Okdinawati, L. 2016. *Manajemen Pergudangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Phimolsiripol, Y., Siripatrawan, U., Tulyathan, V., and Cleland, D. J. 2008. Effects of Freezing and Temperature Fluctuations During Frozen Storage on Frozen dough and Bread Quality. *Journal of Food Engineering*, 84: 48-56.
- Pitoy, H. W. W., Jan, A. B. H., dan Sumarauw, J. S. B. 2020. Analisis Manajemen Pergudangan Pada Gudang Paris Superstore Kotamobagu. *Jurnal EMBA*, 8(3): 252-260.
- Poitrenaud, B. 2006. *Hand Book of Food Science, Technology, and Engineering Volume 2*. Boca Raton: CRC Press.
- Prawirosentono, S. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Priyati, A., Abdullah, S. H., dan Putra, G. M. D. 2016. Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan Terhadap Sifat Fisik Roti. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem*, 4 (1): 217-221.
- Purnomo, H. 2004. *Perencanaan dan Perancangan Fasilitas. Edisi Pertama*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Purnomo, W. 2012. Konsep Pengendalian Mutu dan HACCP Roti Selai di Usaha Kecil Menengah Teguh Jenang. *Tugas Akhir*. Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Sebelas Maret. Surakarta.
- Putri, D. N., Windiana, L., dan Pakpahan, O. P. 2020. *Teknologi Frozen Dough dan Sourdough*. Malang: UMM Press.
- Putri, M. F. 2014. Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Teknobuga*, 1 (1): 32-43.

- Rahayu, A. 2014. Evaluasi Efektivitas Mesin Kiln dengan Penerapan Total Productive Maintenance pada Pabrik II/III PT Semen Padang. *Jurnal Optimasi Sistem Industri*, 13 (1): 454-485.
- Rahmah, A., Hamzah, F., dan Rahmayuni. 2017. Penggunaan tepung komposit dari terigu, pati sagu, dan tepung jagung dalam pembuatan roti tawar. *Jurnal Faperta*, 4 (1): 1-14.
- Rahman, W., dan Farhan A. 2014. *Mengenal Berbagai Macam Software*. Serpong: Surya University.
- Rahman, R., dan Suseno, Y. D. Y. 2008. Pengaruh Biaya Tenaga Kerja Langsung terhadap Volume Produksi. *Jurnal Akuntansi*, 3 (1): 23-37.
- Rashidi, A., HadiNezhad, M., Rajabzadeh, N., Yarmand, M. S, and Nemati, S 2016. Frozen Baguette Bread Dough I. Rheological Behavior During Storage. *Journal of Cereal Science*, 72: 24-29.
- Ratnadi dan Suprianto, E. 2016. Pengendalian Kualitas Produksi Menggunakan Alat Bantu Statistik (*Seven Tools*) Dalam Upaya Menekan Tingkat Kerusakan Produk. *INDEPT*, 6 (2):10-18.
- Rauf, R., dan Sarbini, D. 2015. Daya Serap Air Sebagai Acuan untuk Menentukan Volume Air dalam Pembuatan Adonan Roti Tawar Campuran Tepung Terigu dan Tepung Singkong. *Jurnal Agritech*, 35 (3): 324-330.
- Revised. 2008. *Frozen Foods Handling dan Storage*. www.cold.org.gr. Diakses pada tanggal 25 April 2022.
- Ribotta, P. D., Leon, A. E., and Anon, M. C. 2003. Effect of Yeast Freezing in *Frozen dough*. *J. Cereal Chemistry*, 80 (4): 454-458.
- Rustandi, D. 2011. *Produksi Mie*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Salman, L. M. 2019. *Modul Melakukan Proses Produksi Roti*. Jakarta: Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Santoni. 2009. Tips Meningkatkan Mutu Roti. *Majalah Foodreview*, 4 (4): 56-59.
- Saragih, D. M., dan Bintoro, V. P. 2017. Substitusi Sukrosa dengan Fruktosa pada Proses Pembuatan Roti Berbahan Dasar Tepung Terhadap Sifat Fisikokimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6 (3): 129-133.
- Sasano, Y., Haitani, Y., Ohtsu, I., Shima, J., and Takagi, H. 2012. Proline Accumulation in Baker's Yeast Enhances High-Sucrose Stress Tolerance and Fermentation Ability in Sweet Dough. *International Journal of Food Microbiology*, 152 (1-2): 40-43.
- Shellen Burger, J. A. 1971. *Production and Utilization of Wheat*. In Y. Pomeranz. *Wheat Chemistry and Technology*. St. Paul: The AACC, Inc.
- Siahaya, W. 2013. *Sukses Supply Chain Management. Cetakan Pertama*. Jakarta: In Media

- Singh, H. and MacRitchie, F. 2001. Application of Polymer Science to Properties of Gluten. *Journal of Cereal Science*, 33 (3): 231-243.
- Sinuhaji, N. 2017. Analisis Pengolahan Tebu menjadi Gula Kristal Putih menggunakan Metode Fuzzy Logic Berbasis Matlab. *Majalah Ilmiah Politeknik Mandiri Bina Prestasi*, 6 (2): 630-639.
- Sonalia, D. dan Musa, H. 2013. Pengendalian Mutu pada Proses Produksi di Tiga Usaha Kecil Menengah Tahu Kabupaten Bogor. *Jurnal Manajemen dan Organisasi*, 4 (2): 112-127.
- Sritomo, W. 2009. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.
- Subhan. 2014. Analisis Kandungan Iodium Dalam Garam Butiran Konsumsi Yang Beredar Di Pasaran Kota Ambon. *Jurnal Fikratuna*, 6 (2): 290-303.
- Sudaryono. 2016. *Manajemen Pemasaran Teori dan Implementasi*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Sugiana. 2003. *Manajemen Persediaan*. Yogyakarta: Andi.
- Sukomulyo, G. S. 2007. Yeast dalam Pembuatan Roti. *Majalah Foodreview*, 2 (5).
- Suparjati. 2007. *Tata Usaha dan Kearsipan Perusahaan*. Yogyakarta: Kanisius
- Surono, I. S. 2016. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. 1 ed. Yogyakarta: Budi Utama
- Suryatna, B. S. 2015. Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni*. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang. *Jurnal Teknobuga*, 2 (2): 18-25.
- Susilorini, T. E., dan Sawitri, M. E. 2009. *Produk Olahan Susu*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutanto, M. 2008. Lebih Efisien dengan *Frozen dough*. *Majalah Foodreview*, 3 (8).
- Swami, S. B., Thakor, N. J. and Murudkar, P. R. 2015. Effect of Yeast Concentration and Baking Temperature on Quality of Slice Bread. *Journal of Food Research and Technology*, 3 (4): 131-141.
- Swastha, B. dan Handoko, T. H. 2000. *Manajemen Pemasaran (Analisa Perilaku Konsumen)*. Yogyakarta: BPFE UGM.
- Syariefudin. 1998. Roti Manis. *Tekno Pangan dan Agroindustri*, 1 (6): 82-86.
- The Artisan Baker. 2016. Temperature Control Baking. www.theartisan.net. Diakses pada 12 Februari 2022.

- Tinaprilia, N., Kuznad, N., Susilowati, S. H., dan Purwoto, A. 2011. Analisis Efisiensi Usaha Tani Padi di Beberapa Sentra Produksi Padi di Indonesia. *Jurnal Agro Ekonomi*, 29 (1): 25-48.
- Tompkins, J. A., White, J. A., Bozer, Y. A., and Tanchoco, J. M. A. 2003. *Facilities Planning. 3rd ed.* New Jersey: John Wiley dan Sons Inc.
- Toto, S., Moelyati, dan Sumardi. 2006. *Akuntansi 1A*. Jakarta: Yudhistira.
- Tressler, D. K., Van Arsdel, W. B., and Copley, M. J. 1968. *The Freezing Preservation of Food*. Westport: AVI Publishing Company, Inc.
- Tsolmonbaatar, A., Hashida, K., Sugimoto, Y., Watanabe, D., Furukawa, S., and Takagi, H. 2016. Isolation of Baker's Yeast Mutants with Proline Accumulation That Showed Enhanced Tolerance to Baking-associated Stresses. *International Journal of Food Microbiology*, 238: 233-240.
- Umar, H. 2007. *Business an Introduction*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Vucurovic, V. M., V. S. Puskas. U D. Millic And A. B. Muzalevski. 2017. The Influence of Table Salt, White Sugar And Complex Bakery Additive on The Fermentative Activity Of *Saccharomyces Cerevisiae*. *Journal on Processing and Energy in Agriculture*, 21 (1): 46-49.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional
- Wahyudi. 2013. Pemanfaatan Kulit Pisang (*Musa Paradisiaca*) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir. *Skripsi*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan. Universitas Muhammadiyah Surakarta. Surakarta.
- Warman, J. 2012. *Manajemen Pergudangan*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Warni, S. 2015. *Jenis-Jenis Sistem Gudang*. <http://zahiraccounting.com/id/>. Diakses pada tanggal 25 April 2022.
- Widianto, B., Retnaningsih, Ch., Sumardi, Soedarini, Lindayani, Pratiwi, A. R., dan Lestari. 2002. *Tips Pangan Teknologi, Nutrisi dan Keamanan Pangan*. Jakarta: Grasindo.
- Widjanarko, S. 2008. Pangan Darurat (*Food Bars*) Berenergi Tinggi Menggunakan Tepung Komposit (Tepung Gapek, Tepung Kedelai, Tepung Terigu) dan Tepung Porang (*Amorphophallus oncophyllus*) atau Kojac Flour. <http://simonbdwidjanarko.wordpress.com>. Diakses pada tanggal 11 Oktober 2022.
- Widowati, S. 2003. *Prospek Sukun (Artocarpus communis) sebagai Pangan Sumber Karbohidrat dalam Mendukung Diversifikasi Konsumsi Pangan*. *Majalah Pangan Edisi No. 56/XVIII/Okttober-Desember/2009*.
- Winarno, F. G. 1993. *Pangan Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Winarno, F. G. 2002. *Gizi, Teknologi, dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Xu, H. N., Huang, W., Jia, C., Kim, Y., and Liu, H. 2008. Evaluation of Water Holding Capacity and Breadmaking Properties for *Frozen dough* Containing Ice Structuring Proteins From Winter Wheat. *Journal of Cereal Science*, 19: 495-501.
- Yosua, H. 2014. Pengaruh Penambahan Ekstrak Bayam (*Amaranthus tricolor L.*), Waktu Dan Suhu Proofing Terhadap Karakteristik Adonan Dan Roti Kukus. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pangan. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Yuliarmas, N., Aisyah, S., dan Toar, H. 2015. Implementasi Kontrol PID Pada Mesin Pengembang Roti. *Jurnal Rekayasa Elektrika*, 11 (3): 109-113.
- Zhou, W., Therdthai, N., and Hui, Y. H. 2014. *Bakery products science and technology*. Chichester: Blackwell.