Daftar Pustaka

Asih - Nurhayati, 1999. Penggantian Santan dengan Beberapa Bahan Mengandung Lemak, Protein dan Air dalam Pembuatan Dodol yang Diolah dengan Tekanan Tinggi. Fakultas Teknologi Pertanian

Anonim.2008.SPO Dodol.agribisnis.deptan.go.id. Diakses Hari Selasa 25 Maret 2008. Pukul 11.00.

Basito, B. (2009). Sifat Fisik, Kimia, Dan Organoleptik Pada Pembuatan Dodol Yang Disubstitusi Dengan Wortel (Daucus carota, Linn) Basito 1. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, *2*(2), 104.

Beale, S. (2016). Protractor Pizza Cutter Helps You Cut Pizza Into 6 or 8 Equal Slices With Extreme Precision. Retrieved from https://laughingsquid.com/protractor-pizza-cutter-helps-you-cut-pizza-into-6-or-8-equal-slices-with-extreme-precision/

Haliza. 1992. Rancangan Proses Pembuatan Dodol Kweni. Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.

Haryadi. 1998. Modifikasi Proses Pembuatan Dodol. Jurnal Agritech Vol. 18, Hal. 29 – 30.

Syofian Siregar, M. M. (2013). Metode Penelitian Kuantitatif Dilengkapi Dengan Perbandingan Perhitungan Manual & SPSS. (Kencana, Ed.) (PT Fajar I).Jakarta: Prenadamedia Group.

Izzhati, D. N. (2010). Pengembangan Alat Pemotong Tahu yang Ergonomis dengan Menggunakan Metode Rula. *Prosiding Seminar Nasional Sains Dan Teknologi*, *5*, 7–11.

Reysa Rosdayanti, Diana Wibowo, F. K. D. . (2018). Analisis Laju Korosi Kawat Ortodontik Lepasan Stainless Steel Pada Media Air Kelapa. *Dentin Jurnal Kedokteran Gigi*, *II*(1), 58–62.

Romli, Syamsul Rizal, T. W. (2011). Mekanisasi pemotongan tempe untuk keripik menggunakan pisau rotasi. *Jurnal Austenit*, *Volume 3,*(2), 35.