

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. (2013). *Pengujian Oeranoleptik Teknologi Pangan*. Semarang : Universitas Muhamadiyah Semarang.
- Aplevicz, K. S., Ogliari, P. J., Sebastião, E., & Anna, S. (2013). *Influence of fermentation time on characteristics of sourdough bread*. 49.
- Badan Standarisasi Nasional. (2011). *National Standardization Agency Of Indonesia*. Badan Standarisasi Nasional.
- Bogasari. (2020). *Seputar Tentang Tepung Terigu*. Bogasari. <https://www.bogasari.com/product/tepung-terigu>
- Brummer, J.M, Lorenz, K. (1991). *European Developments in Wheat Sourdough*. *Cereal Food World*.
- Budiaji, W. (2013). Skala Pengukuran dan Jumlah Respon Skala Likert (The Measurement Scale and The Number of Responses in Likert Scale). *Ilmu Pertanian Dan Perikanan*, 2(2), 127–133.
- Cahyana, C., & Artanti, D. (2015). Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti. In A. Fadiati (Ed.), *Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti* (pp. 38–39). Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Chairy, & Syahrivar, J. (2019). Bika Ambon of Indonesia: History, culture, and its contribution to tourism sector. *Journal of Ethnic Foods*, 6(2), 2–7. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0006-6>
- Chawla, S., & Nagal, S. (2015). *Sourdough in Bread-Making : An Ancient Technology to Solve Modern Issues*. June.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. <https://www.panganku.org/id-ID/publikasi>
- Dean, J. (2007). *Rahasia Sukses Usaha Kecil & Menengah : Bika Ambon*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Faridah, A. (2005). Retrogenasi Bika Ambon. *Journal Article, IPB*.
- Figoni, P. I. (2014). *How Baking Works : Exploring the Fundamentals of Baking Science , 3rd Edition*.
- Ganie, S. N. (2003). Ensiklopedia Pangan & Kumpulan Resep. In *Encyclopedia of*

Indonesian food and cookery (1st ed., p. 271). Jakarta, Indonesia : Gaya Favorit Press, 2003. <https://doi.org/979515334X9789795153344>

- Goranova, Z., Baeva, M., Stankov, S., & Zsivanovits, G. (2016). *Sensory Characteristics and Textural Changes during Storage of Sponge Cake with Functional Ingredients*. 28, 70–79.
- Hakim, L. (2015). *Rempah & Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat* (Issue 164).
- Hendrasty, H. K. (2013). Bahan Produk Bakery. In *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu.
- Karouw, S., S., P. Hastuti, & Utami, T. (2013). *Sintesis ester metil rantai medium dari minyak kelapa dengan cara metanolisis* (33 (2)). Agritech.
- Kiptiyah, S. Y., Utami, R., Her, N., Parnanto, R., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., Maret, U. S., Pepino, B., & Invert, G. (2013). Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Manisan Kering Buah Pepino (*Solanum maritimum* aiton) dengan Penggunaan Variasi Gula Invert. *Jurnal Teknosains Pangan*, 2(2).
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. 1–26.
- Lim, T. K., & PGRI. (2013). *Solanum muricatum*. In *Edible Medicinal And Non-Medicinal Plants*. https://doi.org/10.1007/978-94-007-5628-1_44
- Ma'Aruf, A. G., Asyikeen, Z. N., Sahilah, A. M., & Khan, A. M. (2011). Leavening ability of yeast isolated from different local fruits in bakery product. *Sains Malaysiana*, 40(12), 1413–1419.
- Made, D., Si, A. M., & Kimia, J. (2016). Proses Pencoklatan (Browning Process) Pada Bahan Pangan Oleh Proses Pencoklatan (Browning Process). *Jurnal Unud*, 1, 1–12.
- Megan, P. G. (2017). Pengetahuan Gizi : Minyak Sawit & Minyak Kelapa. *Gizigo*. <http://gizigo>
- Mitra Agro Melodi. (2005). *Pepino : Buah Mewah berkhasiat Obat* (Anggota IKAPI (ed.); 1st ed.). Kanisius (Anggota IKAPI. www.kanisiusmedia.com
- Mudjajanto, E. setyo, & Yulianti, L. N. (2004). *Membuat Aneka Roti Penebar Swadaya*. 24.
- Muharriati, M. (2014). Pengolahan Roti. *Jakarta : Universitas Negeri Jakarta*.
- Murtadlo, T. (2004). Membuat Aneka Bikang Ambon Pasti Jadi. In *Membuat Aneka*

Bikang Ambon Pasti Jadi (6th ed.). Kawan Pustaka.

- Nasiru. (2014). Teknologi Pangan, Teori Praktis dan Aplikasi. In F. Ayustaningwarno (Ed.), *Teknologi* (1st ed., p. 9). Graha Ilmu.
- Nasrudin. (2011). Studi Kualitas Minyak Goreng dari Kelapa Melalui Proses Sterilisasi dan Pengepresan. *Balai Riset Dan Standardisasi Industri Palembang*, 22(1), 9–18.
- Nugroho, A., & Wijana, S. (2007). *Perencanaan produksi sirup buah pepino (solanum muricatum) pada industri skala mikro production planning of micro industry pepino fruit (solanum muricatum) syrup*. 1(2).
- Pangkalan Ide (Organisasi). (2010). *Health Secret Of Pepino* (A. IKAPI (ed.)). PT Elex Media Komputindo.
- Rahmawati, S. (2014). *Kue Bika Ambon Medan Subtitusi Tepung Sagu Tuni*. 1–107.
- Ridawati. (2017). *Mikrobiologi Pengolahan dan Keamanan Pangan*.
- Ridawati, & Alsuhendra. (2018). *Perbandingan kualitas roti bun dengan penggunaan adonan asam dari ragi sari mentimun dan sari ciremai*. 7, 574–581.
- Rizzello, C. G., Portincasa, P., Montemurro, M., Maria, D., Palo, D., Lorusso, M. P., Angelis, M. De, Bonfrate, L., Genot, B., & Gobbetti, M. (2019). *Sourdough Fermented Breads are More Digestible than Those Started with Baker ' s Yeast Alone : An In Vivo Challenge Dissecting Distinct*.
- Sangjin Ko. (2012). *Rahasia Membuat Roti Sehat & Lezat dengan Ragi Alami*. Indonesia Tera.
- Sari, K. I., & Yohana, W. (2015). Tekstur makanan : sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi ? (Food texture : a part of the food properties that ignorable for maintaining cognitive function?). *Makassar Dent J*, 4(6), 184–189.
- Sayekti. (2014). Pengaruh Penambahan Pure Wortel (*Daucus Carota L .*) Dan Waktu Fermentasi Terhadap Hasil Jadi Bika Ambon. *E-Journal Boga*, 03, 131–140. <https://doi.org/668-9098-1-PB>
- Soechan, L. (2006). *Seri Usaha Boga Bika Ambon* (I. Hardiman (ed.); bika ambon). PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyanto, C. (2007). Permintaan Gula Di Indonesia. *Jurnal Ekonomi Pembangunan:*

Kajian Masalah Ekonomi Dan Pembangunan, 8(2), 113.
<https://doi.org/10.23917/jep.v8i2.1036>

- Sulistiyono, N. Y. (2011). Gambaran Asupan Zat Gizi Dan Aktivitas Fisik Mahasiswa Ilmu Keolahragaan Universitas Pendidikan Indonesia. *Gambaran Asupan Zat Gizi Dan Aktivitas Fisik Mahasiswa Ilmu Keolahragaan Universitas Pendidikan Indonesia*, 19–29.
- Sumer, A. (2019). Sourdough mania. *Complate Guide to Sourdough Baking for Beginners by a World-Renowned Bread Artist*. www.sourdoughmania.com
- Suyanti. (2008). *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Sehat*. Peyebar Swadaya.
- Syarbini, H., & M, Casofa, F. (2013). *A-Z Bakery : referensi komplet fungsi bahan, proses pembuatan dan paduan menjadi bakepreuner* (F. Casofa (ed.)). Solo : Metagraf.
- Tobing, A. L., Hayatinufus, & Hadibroto, C. (2015). *Kue-Kue Indonesia* (A. ; H. Y. Baskoro, Wicak ; Mandala (ed.)). PT Gramedia Pustaka Utama. www.gramediapustakautama.com
- Wahyuni, D. (2012). The research design maze: understanding paradigms,cases,methods and methodologies. *Journal of Applied Management Accounting Research*, 10(1), 69–80.
- Winarno. F.G. (1997). *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama Jakarta.
- Yasni, S. (2013). *Teknologi Pengolahan dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah* (Y. H. Frandi (ed.)). IPB Press.