

DAFTAR PUSTAKA

- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Panduan Praktikum Roti dan Kue*. Universitas Negeri Jakarta.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti*. Lembaga Pengembangan Pendidikan UNJ.
- De Guzman and J.S Siemonsma, C. (1999). *PROSEA-Plant Resources of South East Asia. No. 13. Spices*. Netherlands: Backhuys Publisher.
- Dewi, S. K. (2015). Rancangan Pembuatan Roti Tawar dengan Penggunaan Ekstrak Kulit Manggis (*Garcinia mangostana Linn*). In Universitas Negeri Semarang. *Universitas Negeri Semarang*.
- Dhillon, G. K. (2011). Utilization Of Spices And Herbs For Improvement Of Quality And Shelf Life Of Bakery Products. *Punjab Agrcultural Univesity*.
- Dhillon, G. K. & Ahluwalia, P. (2013). Effect of Oregano Herb on Dough Rheology and Bread Quality. *Punjab Agrcultural Univesity*.
- Faridah, A. & Pramudya, H. (2019). *Roti*. Malang: CV IRDH.
- Hafis, R. I. (2019). Kejayaan Rempah Maluku (Sebuah Tinjauan Ethnohistory). *Universitas Andalas*.
- Hakim, L. (2015). *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat*. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Herawati, J. (2020). *Manfaat dan Potensi Jahe Sebagai Sumber Pangan Fungsional*. Universitas Wijaya Kusuma Surabaya.
- Herudiyanto, M. S. & Indiarso, R. (2008). *Teknologi Pengolahan Rempah-Rempah*. Bandung: Widya Padajaran.
- Indriani, I. (2017). Pengaruh Penggunaan Air Biasa, Air Kelapa Muda, dan Air Tebu Terhadap Kualitas Roti Manis. *Universitas Negeri Padang*.
- Khamidah, A. (2017). Ragam Produk Olahan Temulawak Untuk Mendukung Keanekaragaman Pangan. *Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Timur*.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. Research and Community Service IPB.
- Mahdiyah. (2016). *STATISTIK PENDIDIKAN*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan dan Institusi Jasa Boga*. Bharata.

- Mudjajanto, E., & Yulianti, L. (2004). *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muhariati, M. (2014). *Bahan Ajar Roti*. Universitas Indonesia (UI-Press).
- Murdiati, Agnes & Amaliah. (2013). *Panduan Penyiapan Pangan Sehat untuk Semua Edisi 2*. Jakarta: Kencana Prenadamedia Group.
- Prasetyo, Y. T. (2003). *Instan Jahe, Kunyit, Kencur, Temulawak*. Yogyakarta: Kanisius.
- Pratiwi, A. E. (2019). Pemanfaatan Ekstrak Rempah Serai (*Cymbopogon citratus*) Terhadap Kandungan Antioksidan dan Sifat Sensori Produk Dark Chocolate. *Universitas Djuanda*.
- Sari, A. N. (2016). Berbagai Tanaman Rempah Sebagai Sumber Antioksidan Alami. *Universitas Islam Negeri Banda Aceh*.
- Scanlon, M.G, & Zghal, M.C. (2001). Bread Properties and Crumb Structure. *Food Research International*.
- Simurina, O., & Dkk. (2008). Bread Supplement With Herbal Blend Vitaplant. *Institute for Food Technology Serbia*.
- Soekarto. (1985). *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Subarna. (1992). *Baking Technology. Pelatihan Singkat Prinsip-Prinsip Teknologi Pangan Bagi Food Inspector*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Suwiah, A. (1991). Pengaruh Perlakuan Bahan dan Jenis Pelarut yang Digunakan pada Pembuatan Temulawak Instant terhadap Rendemen dan Mutunya. *Skripsi, Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor*.
- U.S. Wheat Associate.(1983). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan.
- Widodo, R., Harijanto, S. D. & Rosida, D. A. (2014). Aspek Mutu Produk Roti Tawar Untuk Diabetesi. *Universitas Tujuh Belas Agustus Surabaya*.
- Winarti, S. (2006). *Minuman Kesehatan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Wirastyo, D. (2009). *Pemilihan Tepung Terigu dalam Industri Roti*. Jakarta: Food Review Vol. IV.
- Yasni, S. (2013). *Teknologi dan Pemanfaatan Produk Ekstraktif Rempah*. Penerbit IPB Press.