

DAFTAR PUSTAKA

Abigail's Oven. 2020. Science of the autolyse. <https://abigailsoven.com/science-of-the-autolyse/>. Diakses pada Desember 2020.

Adiwijaya, E. (2007). Pengaruh Waktu Dan Kondisi Fermentasi Serta Waktu Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik Roti Tawar. *Universitas Katolik Soegijapranata*.

Arbi, A.S. (2009). *Pengenalan evaluasi sensori*. Universitas Terbuka.

Ayustaningwarno. (2014). Teori Praktis dan Aplikasi Teknologi Pangan. In *Teori Praktis dan Aplikasi Teknologi Pangan*. Graha Ilmu.

Bakery Bits. 2019. Autolyse What, Why & How. <https://www.bakerybits.co.uk/resources/autolyse-what-why-how/>. Diakses pada Juni 2020

[BPOM] Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia. (2018). *Angka Konsumsi Pangan Indonesia*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan.

Cahyana, C. (2019). *Panduan Praktek Roti*. Universitas Negeri Jakarta.

Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Panduan Praktikum Roti dan Kue*. Universitas Negeri Jakarta.

Cakrawati, H. (2014). Kajian Penggunaan Gum Xanthan Terhadap Karakteristik Roti Manis Dengan Bahan Baku Tepung Beras Pera Modifikasi HMT (Heat Moisture Treatment). *Universitas Pasundan*.

Calvel, R. (2001). *The Taste Of Bread*. Springer Science.

Fajri, N., Hidayat, F., & Juliani. (2018). Pengaruh Penambahan Pasta Umbi Bit Merah (*Beta vulgaris L.*). *Universitas Serambi Mekkah*, 102-103.

Faridah, A., & Pramudya, H. (2019). *Roti*. CV IRDH.

Hidayati, R. N. (2019). Pengaruh Berbagai Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Donat. *Universitas Negeri Jakarta*, 9-20.

KBBI. (2008). *Kamus Besar Bahasa Indonesia (Pengertian Autolisis)*.

- King Arthur Baking. 2017. Using the autolyse method. <https://www.kingarthurbaking.com/blog/2017/09/29/using-the-autolyse-method/>. Diakses Pada Juni 2020.
- Lavabetha. (2012). Usaha Pembuatan Donat Wortel Sebagai Alternatif Panganan Sehat. *Universitas Lampung*.
- Lioggono. (2020). Pengaruh Pelatihan Di Bogasari Baking Center (BBC) Kelapa Gading 2018 Terhadap Terbentuknya Usaha Baru Pangan Berbasis Tepung Terigu. *Unika Soegijapranata Semarang*.
- Mudjajanto, E., & Yulianti, L. (2004a). *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya.
- Mudjajanto, E., & Yulianti, L. (2004b). *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya.
- Mulyaningrum, S. (2007). Laporan Tugas Akhir Gizi Masyarakat dan Sumber Daya Keluarga. *Institut Pertanian Bogor*.
- Pakaroti. 2019. BakersOne step solution. <https://www.pakaroti.com/post/trend-update/latest-trend/mengenal-metode-autolyse-mengoptimalkan-jeda-dalam-pengolahan-adonan/>. Diakses pada Juni 2020
- Prabowo, B. I. (2018). Penggunaan Tahu Sutera Sebagai Pengganti Telur Dalam Pembuatan Donat. *Sekolah Tinggi Pariwisata NHI*
- Rahmawati, A. (2010). Pemanfaatan Limbah Kulit Ubi Kayu (Manihot Utilissima Pohl.) dan Kulit Nanas (Ananas Comosus L.) Pada Produksi Bioetanol menggunakan Aspergillus Niger. *Universitas Sebelas Maret*.
- Robertson, C. (2013). *Tartine Bread*. Chronicle books.
- Romoke, K. B. (2016). Study of physicochemical properties and sensory evaluation of white bread using three brands of commercial improver. *Universiti Sains Islam Malaysia*, 21.
- Sediotama, A. D. (2004). *Ilmu Gizi II*. Dian Rakyat.
- Sinuhaji, S. U. BR (2014). Pengaruh Penggunaan Sari Wortel Terhadap Kualitas Donat. *Universitas Negeri Padang*.
- Susanto, E. T. (2018). Penggunaan Tepung Kacang Merah Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies Kukus. *Universitas Ciputra Semarang*.

- Swandani, & Ina. (2016). Pengaruh Perbandingan Terigu dan Buah Lindur (Bruguiera Gymnorhiza L.) Terhadap Karakteristik Donat. *Universitas Udayana*, 1–10.
- Tamba, M., & Yulistia, L. (2014). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning Pada Tepung Terigu Dan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Donat. *Program Studi Ilmu Dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian USU*, 117–123.
- Unachukwu, M. N. & Nwakanma, C. (2015). The Fungi Associated With The Spoilage of Bread In Enugu State. *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*, 990-991.
- Wenny, A., & Fitri. (2015). Fortifikasi Kalsium Cangkang Telur pada Pembuatan Cookies. *Jurnal Pangan Dan Argo Industri*, 1050–1061.
- Wisudawanningrum, D. A. P. P. (2019). Pengaruh Proporsi Puree Gatot Instan dan Jenis Shortening Terhadap Sifat Organoleptik Donat. *Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik UNS*, 150.
- Yestina, Mulyati, Y., & Nini. (2018). Cutover Adonan Donat Tradisional Dengan Teknologi Mesin Pada Usaha Sushi Donat dan Era Donat di Tabing Kota Padang. *Universitas Dharma Andalas Padang*, 245.
- Yunindya, R. P. & Murtini, E.S. (2020). Pengaruh Suhu Air Yang Ditambahkan Terhadap Kualitas Donat Kentang. *Universitas Brawijaya*, 97.
- Zuhrina, (2011). Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Pisang Raja Terhadap Daya Terima Kue Donat. *Universitas Sumatera Utara*.