

DAFTAR PUSTAKA

- Anik Tri Haryani. 2015. *Kadar Gizi, Pati Resisten, dan Indeks Glikemik Biskuit Gandum Utuh (Triticum Aestivum L) Varietas DWR-162*.
Beranbaum R.L. 2003. *The Bread Bible*. Norton Company, New York.
- BPS (Badan Pusat Statistik). <https://www.bps.go.id>. Diakses pada 28 Desember 2019
- Cahyana C. 2019. *Panduan Praktikum Pengolahan Roti*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Cahyana C. & Artanti D.G. 2015. *Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti*. Jakarta: Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Connie M. Weaver, Robert P. Heaney, Berdine R. Martin, Mary Lee Fitzsimmons. 1991. *The Journal of Nutrition*. 121(11): 1769–1775.
- Danang, Sunyoto. 2012. *Dasar-dasar Manajemen Pemasaran*. Yogyakarta: CAP.
- Dianka Wahyuningtias; Trias Septyoari Putranto; Raden Nana Kusdiana. 2014. *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh*.
- Fransiska Rungkat Zakaria. 2015. *Makanan Utuh (Whole Foods) Untuk Konsumen Cerdas*.
- Gembong, T. 2004. *Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta)*. Yogyakarta; Gajah Mada University Press.
- Gulo, W. 2002. *Metodologi Penelitian*. Jakarta: Grasindo.
- Hariyanto. 2002. *Riset dan Pengembangan Sorgum dan Gandum Untuk Ketahanan Pangan.usat Aplikasi Teknologi Isotop dan*

- Radiasi*, Jakarta: Badan Tenaga Nuklir Nasional. (BATAN).
- Heni Herawati. 2010. *Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional*. Badan Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah. .
- Koswara S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. eBook Pangan. Halaman 3.
- Kusharto. 2007. *Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan*. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 45-54.
- Mahdiyah. 2014. *Statistik Pendidikan*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta,
- Muoma I. 2013. *Whole Grain Vs Whole Wheat Vs Whole Meal Vs Granary Refined Bread? Which is best? What to choose?*.
- Mudjajanto, Setyo Eddy dan Yulianto, Lilik Noor. 2013. *Bisnis Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Muhariati, Metty. 2014. *Bahan Ajar Roti*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan. 2004.
- Nurmala T. 1980. *Budidaya Tanaman Gandum*. Bandung: PT Karya Nusantara.
- Nursantiyah. 2009. *Gambaran Umum Industri Tepung Terigu di Indonesia dan Ketentuan Pajak Pertambahan Nilai Terkait*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Rayner T. 2017. *Simple Moist Cake*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Sarah E. Kemp, Tracey Hollowood, Joanne Hort. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley-Blackwell, United Kingdom.
- Setyaningsih, D, Apriyantono, A, dan Sari, MP. 2010. *Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Shobarriah N.L. 2017. *Pengaruh Substitusi Tepung Beras dan Jagung (Rice & Corn) Pada Pembuatan Roti Tawar Terhadap Daya Terima Konsumen*. [Skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri

Jakarta.

Simanjuntak, B.H., 2002. *Prospek Pengembangan Gandum (Triticum aestivum L) di Indonesia*.

Standar Nasional Indonesia (SNI).01-3840-1995. *Syarat Mutu Roti Tawar*. Jakarta: Dewan Standar Nasional.

Subagjo, Adjab. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Graha Ilmu, Yogyakarta

Sufi, S.Y. 1999. *Kreasi Roti*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Suhardjito Y.B. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta; Andi Offset.

Sutomo, 2007. *Pemanfaatan Tepung Terigu*. Jakarta: Gramedia.

U.S Wheat Associaties. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan.

Widodo, Richardus dan Wahyudi H. 2013. *Evaluasi Mutu Fisiokimia Roti Berserat Tinggi Berbahan Baku Kulit Biji Kedelai dan Bekatul*. UNTAG Surabaya

