

## DAFTAR PUSTAKA

- [KBBI] Kamus Besar Bahasa Indonesia (2005). Jakarta: PT (Persero) Penerbitan dan percetakan.
- Agatta, A. (2019). Upaya Pemanfaatan Ragi Alami Kismis (*Vitis Vinifera L.*) Terhadap Kue Serabi. *HealthSciences*, 1.
- Alfrosia, A. (2014). *Penambahan Tepung Kacang Hijau Pada Kue Khamir Terhadap Daya Terima Konsumen [Skripsi]*. Jurusan Pendidikan TataBoga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta.
- Anggrawati, P. S., & Ramadhania, Z. M. (2016). Kandungan Senyawa Kimia dan Bioaktivitas dari Jambu Air (*Syzygium aqueum Burn. f. Alston*). *Farmaka*, 14(2).
- Cahyana, C. &. (2014). *Bahan dan Fungsi Bahan dalam Pembuatan Roti*. Universitas Negeri Jakarta (LPP Press).
- Darmawan, B. (2016). Pengaruh Penambahan Tape Singkong Terhadap Beberapa Karakteristik Kue Kamir. *Teknologi Pangan*, 2.
- Desifrida, A. P., & Prabawani, B. (2019). Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pada UKM Kamir Di Kampung Arab , Kabupaten Malang. *Jurnal Ilmu Administrasi Bisnis*, 18, No. 2, 1–9.
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat (2018) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Tepung Terigu*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat (2018) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Susu Bubuk*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI
- Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat (2018) *Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Tape Singkong*. Jakarta : Kementerian Kesehatan RI.
- Husin Syarbini, M., & Casofa, F. (2013). *A-Z bakery : referensi komplet fungsi bahan, proses pembuatan roti dan panduan menjadi bakepreneur* (F. Casofa (ed.)). Metagraf. Solo : Tiga Serangkai.
- Junita. (2019). *Homemade Snack's & Dessert's Ala Xander's Kitchen*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Kristianto. (2013). *Uji Organoleptik Hasil Jadi Bakpao Dengan Menggunakan Ragi Instan dan Ragi Alami*. Vikamas 2 J6/2.
- Kuswandi. (2008). *Produksi benih Jambu air Secara Klonal*. Balai Penelitian Tanaman Buah Tripoka.
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan*. Remaja Rosdakarya.
- Muhariati, M. (2008). *Bahan Ajar Roti*. UI-Press.

- Ningtias, N. I. C. (2017). *Jajanan Khas Kampung Arab "Kamir" Sebagai Bentuk Akulturasi Budaya Jawa Dan Arab Di Pemalang [Skripsi]*. Jurusan Sosiologi dan Atropologi. Fakultas Ilmu Sosial. Universitas Negeri Semarang.
- Prihatman, K. (2000). *Jambu Air*. Sistim Informasi Manajemen Pembangunan di pedesaan, BAPPENAS.
- Pudjiastuti, E. (2015). *Jambu Air Ekslusif*. PT Tribus Swadaya.
- Riana, A., Cahyana, C., & Ridawati. (2020). Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino (*Solanum Maricatum Aiton*) Pada Pembuatan Kue Bika Ambon Medan Terhadap Daya Terima Konsumen. *Journal of Nutrition and Culinary (JNC)*, 1(1), 1–11.
- Ridawati, & Alsuhendra. (2008). *Prinsip analisis zat gizi dan penilaian organoleptik bahan makanan*. UNJ Press.
- Ridawati, & Alsuhendra. (2019). Perbandingan Kualitas Roti Bun Dengan Penggunaan Adonan Asam Dari Ragi Sari Mentimun Dan Sari Ciremai. *Sebatik*, 23(2), 574–581.
- Sanggramasari, S. (2018). Penggunaan Air Fermentasi Strawberry sebagai Natural Starter dalam Pembuatan Soft Roll. *Barista : Jurnal Kajian Bahasa Dan Pariwisata*, 5(2).
- Sangjin, K. (2012). *Roti Sehat dan Lezat dengan Ragi Alami* (M. Ranala (ed.)). Indonesia Tera.
- Setiati, dewi tri. (2018). *Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Mentimun (Cucumis sativus L.) Pada Pembuatan Roti Manis Terhadap Kualitas Dan Daya Terima [Skripsi]*. Jurusan Pendidikan TataBoga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta.
- Siyoto, S. &. (2015a). *Dasar Meteologi Peneltian* (Ayup (ed.)). Literasi MediHinga Publishing.
- Utami, I. (2009). *Hubungan Antara Pengetahuan Gizi Ibu Mengenai Susu dan Faktor Lainnya Dengan Riwayat Konsumsi Susu Selama Masa Usia Sekolah Dasar Pada Siswa Kelas 1 SMP Negeri 102 dan SMPI PB Sudirman Jakarta Timur Tahun 2009 [Skripsi]*. Jurusan Gizi Kesehatan Masyarakat. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Indonesia.
- Widodo, P. (2018). *Jambu Semarang & Jambu Air* (Issue October 2015). Tim BPU Universitas Jendral Soedirman.