

## DAFTAR PUSTAKA

- AKG FM UI. 2020. *Oats*. <https://akg.fkm.ui.ac.id/oats/>. Pada tanggal 5 Juni 2021
- Beranbaum R.L. 2003. *The Bread Bible*. New York: Norton Company
- BPS (Badan Pusat Statistik). <https://www.bps.go.id>. Diakses pada 5 Mei 2021
- 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.. Diakses pada 20 Mei 2021
- Fahmi, M. Fajar, Hadi, Sunaryo W. 2015. PENGARUH PENAMBAHAN OAT (*Avena sativa*) PADA PAKAN FINISHER TERHADAP KANDUNGAN KOLESTEROL DARAH PADA AYAM PEDAGING JANTAN. UNTAG Surabaya. Surabaya.
- Fransiska Rungkat Zakaria. 2015. Makanan Utuh (Whole Foods) Untuk Konsumen Cerdas. <https://bpkn.go.id/posts/show/id/941>. Diakses pada 7 Mei 2021
- Gembong, T. 2004. Taksonomi Tumbuhan (Spermatophyta). Yogyakarta; Gadjah Mada University Press
- Gulo, W. 2002. Metodologi Penelitian. Jakarta: Grasindo

- Heni Herawati. 2010. Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. Badan Pengkajian Teknologi Pertanian Jawa Tengah.  
<http://ejurnal.litbang.pertanian.go.id/index.php/jppp/article/view/3444/2918>. Diakses 10 Juni 2021
- Koswara S. 2009. Teknologi Pengolahan Roti. eBook Pangan. Halaman 3.  
<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf> Diakses pada 13 Juni 2021
- Kusharto. 2007. Serat Makanan dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 1(2), 45-54. <https://doi.org/10.25182/jgp.2006.1.2.45-54>
- Mahdiyah. 2014. *Statistik Pendidikan: Remaja Rosdakarya*
- Muoma I. 2013. Whole Grain Vs Whole Wheat Vs Whole Meal Vs Granary Refined Bread? Which is best? What to choose?.  
<https://www.iketRAINER.co.uk/articles/breads.pdf>. Diakses pada 5 Mei 2021
- Mudjajanto, Setyo Eddy dan Yulianto, Lilik Noor. 2013. *Bisnis Roti*. Jakarta; Penebar Swadaya
- Muhariati, Metty. 2014. *Bahan Ajar Roti: Universitas Negeri Jakarta*
- Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2004 Tentang Keamanan, Mutu, dan Gizi Pangan. 2004.  
[http://perundangan.pertanian.go.id/admin/p\\_pemerintah/PP-28-04.pdf](http://perundangan.pertanian.go.id/admin/p_pemerintah/PP-28-04.pdf). Diakses pada 13 Mei 2019
- 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 : UI.
- Rayner T. 2017. *Simple Moist Cake*. Jakarta: Kawan Pustaka  
[repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/48011/4/Chapter%20II.pdf](http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/48011/4/Chapter%20II.pdf)  
 Diakses pada 15 Mei 2019
- Sarah E. Kemp, Tracey Hollowood, Joanne Hort. 2009. *Sensory Evaluation: A Practical Handbook*. Wiley-Blackwell, United Kingdom.  
<https://www.wiley.com/en->

us/Sensory+Evaluation%3A+A+Practical+Handbook-p-9781405162104. Diakses pada 14 Mei 2021

Setyaningsih, D, Apriyantono, A, dan Sari, MP. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor. <http://lppm.ipb.ac.id/analisis-sensori-untuk-industri-pangan-dan-agro/>. Diakses pada 14 Mei 2021

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*. Dewan Standar Nasional. Jakarta.

STTB Bandung. Sereal. [http://kk.sttbandung.ac.id/c/2940/zzpts-z-selamat-datang-stt-bandung\\_P2K\\_kk-sttbandung.html](http://kk.sttbandung.ac.id/c/2940/zzpts-z-selamat-datang-stt-bandung_P2K_kk-sttbandung.html). Pada tanggal 5 Juni 2021

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

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. Surabaya. [jurnal.untag-sby.ac.id > agroknow > article > download](http://jurnal.untag-sby.ac.id/agroknow/article/download)