

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta, UNJ Press.
- Arora, Dillip K, Ajello, Libero dan Mukerji, K.G., 1991. *Handbook of Applied Mycology: Foods and Feeds, Volume 3*. CRC Press.
- Arya Ulil Albab. 2015. *Nilai Gizi Roti Tawar dan Roti Manis*  
<http://www.aryaulilalbab.wordpress.com/nilai-gizi-roti-tawar-dan-roti-manis.html>. [15 September 2015]
- Astawan, M. 2007. *Kandungan Serat Dan Gizi Pada Roti Ungguli Mie Dan Nasi*. Kompas Cyber Media, Bogor.
- Cahyana, Cucu dan Artanti, Guspri Devi. 2012. *Modul 1 Pengetahuan Bahan Dalam Pengolahan Roti*. Jakarta, Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta.
- Cahyana, Cucu dan Artanti, Guspri Devi. 2012. *Modul 2 Pengetahuan Pengolahan Roti*. Jakarta, Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta.
- Faridah, Anni, Pada, Kasmita, Yulastri, Asmar, dan Liswarti, Yusuf. 2008. *Patiseri Jilid 2*. Jakarta, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Figoni, Paula. 2010. *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science*. New York, Wiley.
- Kidder, Tracy. 1981. *The Soul of New Machine*. Boston, Little Brown.
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com. [21 Januari 2016]
- Lawless H. T. dan Heymann H. 1998. *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*. New York, Chapman & Hall.
- Mudjajanto, Eddy Setyo dan Yulianto, Lilik Noor. 2006. *Membuat Aneka Roti*. Depok, Penerbit Swadaya.
- Muhariati, M. 2014. *Bahan Ajar Roti*. Jakarta, UI Press.
- Murdani, Hari. 2012. *Rahasia Membuat Roti Manis*. Jakarta. Demedia
- Riduwan. 2010. *Dasar Dasar Statistika, Edisi Revisi*. Bandung, CV Alfabeta.

- Rofiqoh. 2013. *Hubungan Konsentrasi Gula Dengan Sifat Fisik Roti Tawar* [Skripsi]. Jakarta. Program Studi Pendidikan Tata Boga, Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Jakarta.
- Siregar, Defrizal. 2014. *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, Dan Kue Kering*. Jakarta, Agromedia Group.
- Sugiyono. 2003. *Statistik Untuk Penelitian*. Bandung, CV Alfabeta.
- Suhardjito, Y.B. 2006. *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta, Penerbit ANDI.
- Sumaprastowo, 1980. *Beternak Kambing Yang Berhasil*. Jakarta, Bhatara Karya Aksara.
- Syarbini, Husin. 2013. *A-Z Bakery*. Jakarta.
- Wafa, Widya. 2014. *Pengaruh Substitusi Tepung Tapii Singkong Pada Pembuatan Roti Manis Terhadap Daya Terima Konsumen* [Skripsi]. Jakarta. Program Studi Pendidikan Tata Boga, Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Universitas Negeri Jakarta.
- Winiarti P. Rahayu. 1998. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor, IPB.