

DAFTAR PUSTAKA

- Agus Sachari. (2000). *Sosiologi Desain. Sejarah Perkembangan Desain & Dunia Kesenirupaan di Indonesia*.166.
- Astawan, Made. (2008). *Sehat dengan hidangan hewani*.Jakarta: Penebar Swadaya.
- Bahari, Nooryan. (2014). *Kritik seni wawancara, apresiasi dan kreasi*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Basu, swastha. (2001). *Manajemen Penjualan, cetakan kelima*. Yogyakarta: BFSE.
- Cahyana, Cucu. (2019). *Panduan Praktikum Pengolahan Roti*. Jakarta
- Dapur, Kirana. (2015). *Burger, Sehat & Lezat*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Field, Simosin. (2012). *Culinary Reaction: The Everyday Chemistry of Cooking USA*: Chicago Review Press Incorporated
- Lange, Manfred dan Bogasari Baking Center. (2006). *Roti: Teori dan Resep Internasional*. Jakarta: Gaya Favorit Press
- Herudiyanto, Marleen S. (2010). *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bandung: Penerbit Widya Padjadjaran.
- Hoesni, Albertin. (2013). *Saus Esensial*. Jakarta: Gramedia Utama.
- Kurniawati, Maya. (2017). *Analisis Ekuivalensi Tingkat Kemanisan Gula di Indonesia*. Jurnal Agroindustri Halal ISSN 2442-3548 Volume 3 Nomor 1.
- Laela, Wahyuni Nur, dkk. (2016). *Respon Tanaman Lada Varietas Cinten Terhadap Iradiasi Sinar Gamma*. Jurnal Littri 22(2) ISSN 0853-8212 Hlm 71-80.
- Linschoten, J., dan Drs. Mansyur. (2007). *Warna*. Yogyakarta: Institut Seni Indonesia.
- [USDA] United State Departement of Agriculture. (2018). *USDA National Nutrient Database for Standart Reference*. www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/ (diakses 17 Juli 2022).
- Putri, Yarlina Vira. (2021). *Mengenal Adonan Roti*. Bandung: Bitread Publishing.
- Purwadi. (2019). *Ilmu dan Teknologi Pengolahan Keju*. Malang: UB Press.
- Ramadhan, K., Huda, N. dan Ahmad, R., (2011). *Physicochemical Characteristics and Sensory Properties of Selected Malaysian Commercial Chicken Burgers*. *International Food Research Journal*, Vol. 18, No. 4, 1349-1357.

- Rosyidi, D., Susilo, A., Muhbianto, R. (2009). *Pengaruh Penambahan Limbah Udang Terfermentasi Aspergillus niger pada Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, Februari 2009, Hal 1-10 Vol. 4, No. 1. ISSN: 1978 – 0303.
- Setiawan. (2011). *Definisi Humberger dan Cara Memasaknya*. Universitas Sumatra Utara.
- Sjoekri, Rima. (2017). *Seni Rasa*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Susilorini, dkk. (2008). *Budidaya 22 Ternak Potensial*. Penebar Swadaya. Malang. 21-22 hal.
- Susetyasri. (2012). *Kemasan Produk ditinjau dari Bahan Kemasan*. *Jurnal Stie Semarang*, Vol 4, No 3, Edisi Oktober 2012 (ISSN : 2252-7826) : Semarang.
- Sutriwati, Rahayu Endang, dkk. (2021). *Teknologi Proses Pembuatan Tahu*. Yogyakarta: PT. Kanisius.
- Thohari, Imam. (2018). *Teknologi Pengawetan dan Pengolahan Telur*. Malang: UB Press.
- Utami, Citra Perdani, Sukma Ayu Fitrianingrum, Ir. Kristinah Haryani, M.T. (2012). “Pemanfaatan Iles-iles (*Amorphophallus oncophylus*) sebagai Bahan Pengenyal pada Pembuatan Tahu”. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*, 1:79-85.
- Wandestri, F. Hamzah, & N. Harun. (2016). *Penambahan beberapa konsentrasi xanthan gum terhadap mutu saos tomat (*Solanum lycopersicum* Lin.)*. *Jom Faperta*, 3(1), 1-9.
- West, W., dan Harger. (2007). *Advertising & Promotion: an IMC Perspective*. 8.
- Widarta, Rai Wayan I. (2017). *Teknologi Telur*. Unud: PS. Ilmu dan Teknologi Pangan.
- Yuwanta, T. (2004). *Dasar ternak Unggas*. Yogyakarta :Penerbit Kanisius.
- https://www.researchgate.net/publication/350970072_Roti_Pemilihan_Bahan_Dan_Proses_Pembuatan, diakses pada 20 Juni 2022.