

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraeni, A. D. (2021). *Gambaran Cara Penyimpanan, Penggunaan dan Kadar Yodium Garam Pada Rumah Tangga di Desa Banyudono Dukun Magelang Jawa*. Yogyakarta: Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta.
- Arinda. (2021). *Metode dan Cara Budidaya Kayu Manis*. DKI Jakarta: Elementa Media.
- Aryana, MP, M. (2015). *Tinjauan Agronomi dan Teknologi Budidaya Padi Beras Merah*. Lombok: Arga Puji Press Mataram Lombok.
- DetikFood. (2014, Mei 20). Dipetik Juli 20, 2022, dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2586680/roti-dinikmati-orang-indonesia-dari-masa-kolonial-hingga-era-digital>
- Fadiati, A. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga yang Sukses*. Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- FAO. (t.thn.). Dipetik Juni 15, 2022, dari <https://www.fao.org/3/u3550t/u3550t08.htm>
- Hendrasty, H. K. (2021). *Bahan Produk Bakery Edisi 2*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Jamrianti, R. (2021). *Pengemasan dan Pelabelan Pangan*. Malang: AE Publishing.
- N, M. K. (2016). *Raja Obat Alami: Beras - Seri Apotek Dapur*. Yogyakarta: ANDI.
- Nasional, B. S. (2015). *Susu Bubuk. SNI 2970*.
- Nurfitriani, R. (2017). *Respons Kalus Beberapa Varietas Apel Terhadap Konsentrasi Asam Amino Fenilalanin yang Berbeda Sebagai Prekursor*

Metabolit Sekunder Quersetin. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.

Potter, N., & Hotchkiss, J. (2012). *Food Science Fifth Edition*. New York: Springer US.

PRATAMA, R. B. (2017). *PERANCANGAN MESIN PEMBAGI ADONAN ROTI DENGAN MENGGUNAKAN SISTEM SCREW EXTRUDE*. Malang: University of Muhammadiyah Malang.

Radam, R., & Rezekiah, A. A. (2015). Pengolahan Gula Aren (*Arrenga Pinnata Merr*) Di Desa Banua Hanyar Kabupaten Hulu Sungai Tengah. *Jurnal Hutan Tropis*, 3, 267-276.

Rahmi, Y., & Kusuma, T. S. (2020). *Ilmu Bahan Makanan*. Malang: UB Press.

Salamah, I. R. (2017). *Diversifikasi Cookies dengan Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Terhadap Kadar Antioksidan dan Daya Terima*. Surakarta: PKU Muhammadiyah Surakarta.

Saputra, O. (2017). *Analisis Mutu Kimia Minyak Kelapa (*Cocosnucifera. L*) Yang Dibuat Secara Tradisional dan Fermentasi dengan Waktu Penyimpanan yang Berbeda*. Pekanbaru: Universitas Negeri Sultan Syarif Kasim Riau.

Sarofa, U., Djajati, S., & Cholifah, P, S. N. (2014). Pembuatan Roti Manis (Kajian Substitusi Tepung Terigu Dan Kulit Manggis Dengan Penambahan Gluten). *J. Rekapangan*, 8, 171-178.

Standar Nasional Indonesia . (2015). *Susu Bubuk*. SNI 2970:2015. Jakarta: Standar Nasional Indonesia.

Syarbini, S. M. (2016). *A-Z Bakery: Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur*. Solo: PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

Utama, M.P., M. H. (2019). *Budi Daya Padi Hitam dan Merah - pada Lahan Marginal dengan Sistem SBSU*. Yogyakarta: ANDI.

Winsulangi, F. A. (2019). *Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten dari Tepung Beras Merah dan Tepung Tapioka (Kajian Proporsi Tepung dan Pengaruh Proporsi Telur Yang Berbeda)*. Malang: Universitas Brawijaya.

Yarlina, V. P. (2021). *Mengenal Adonan Roti*. Bandung: Bitread Publishing.

Yunianto, A. E., Lusiana, S. A., Utami, N., Yuniewati, W., Triarmaja, N. T., Suryana, . . . Lubis, A. (2021). *Ilmu Gizi Dasar*. Medan: Yayasan Kita Menulis.

