

DAFTAR PUSTAKA

- Bretherton, Caroline. 2011. Step By Step Baking. DK Illustrated Cook Books.
- Cahyana, Cucu. 2019. *Panduan Praktikum Pengolahan Roti*. Buku Laporan.
- Direktorat Budidaya Tanaman Buah. Departemen Pertanian. 2010. *Kandungan Gizi dan Manfaat Buah-buahan Pohon*.
- Fadiati, Ari dan Dedi Purwana. 2011. *Menjadi Wirausaha Sukses*. Bandung: PT REMAJA ROSDAKARYA.
- “FDA Definition Of Bread And Rolls | Processes | Bakerpedia”. *Bakerpedia*, 2021, <https://bakerpedia.com/processes/fda-bread-rolls/>. Diakses pada 10 Agustus 2022 pukul 16.41.
- Herudiyanto, Marleen S. (2010). *Teknologi Pengemasan Pangan*. Bandung: Penerbit Widya Padjadjaran.
- HUI, Y. H. 2006. *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering*. United Kingdom: Taylor & Francis.
- Jenie, B.S.L. dan W.P. Rahayu. 1993. *Penanganan Limbah Industri Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Julianti, E. dan Nurminah, M. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Leaf. 2021. The History of Cinnamon Rolls. <https://www.leaf.tv/articles/the-history-of-cinnamon-rolls/>. Diakses pada 10 Agustus 2022 pukul 14.20 WIB
- Mudjajanto, Eddy Setyo dan Yulianti, Lilik Noor. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Putri, Yarlina Vira. 2021. *Mengenal Adonan Roti*. Bandung: Bitread Publishing.
- ResearchGate. 2012. Flat bread: Ingredients and fortification. https://www.researchgate.net/publication/264357508_Flat_bread_Ingredients_and_fortification. Diakses pada 8 Agustus 2022 pukul 20.44 WIB.
- Santi, Fitta Ummaya. 2015. *TEKNIK PENGEMASAN DAN LABELING PRODUK MAKANAN*. Makalah.
- Saparinto, Cahyo dan Rini Susiana. 2016. *Grow Your Own Fruit- Panduan Praktis Menanam 28 Tanaman Buah Populer di Pekarangan*. Yogyakarta: LILY PUBLISHER.

Saputro, Zaki. 2017. *Mudah dan Praktis dari Budidaya Apel*. Yogyakarta: Shira Media.

Setyaningsih, Dwi. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Argo*. Bogor: IPB Press

Suburi, R. 2010. Formulasi Tepung Kentang Hitam (*Solenostemon rotundifolius*) Dan Tepung Terigu Terhadap beberapa Komponen Mutu Roti Tawar. Skripsi. Fakultas Pertanian Universitas Mataram. Mataram.

Thacker, E. 2012. *The Cinnamon Book*. United States: James Direct Incorporated.

TheSpruceEats. 2022. What Is Pita Bread and How Is It Used?. <https://www.thespruceeats.com/buying-pita-bread-2355744>. Diakses pada 8 Agustus 2022 pukul 23.05 WIB.

U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. Food Data Central, 15 August 2018. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/1484968/nutrients> . Diakses pada 10 Agustus 2022 pukul 19.51 WIB.

Veronica. 2012. *Aneka Buah dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Jawa Tengah: V-Media.

Wikipedia. 2022. PITA BREAD. <https://en.wikipedia.org/wiki/Pita>. Diakses pada 8 Agustus 2022 pukul 20.22 WIB.

Winarno, FG. (1991). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Zhou, W., and Y.H. Hui (Eds). 2014. *Bakery Products Science and Technology* Second Edition. West Sussex. Wiley Blackwell.