

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianto, E. (2008). Pengawasan Mutu Bahan/Produk Pangan Jilid 2. In *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional* (Vol. 46, Nomor 1, hal. 74–80). Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Beranbaum, R. L. (2003). *The bread bible*. 640.
- Bourne, M. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement* (Nomor March). Elsevier Science & Technology Books. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-417044-5.00058-5>
- Cahyana, C. (2019). *Panduan Praktikum Pengolahan Roti Lanjutan*. Program Studi Tata Boga-Fakultas Teknik-Universitas Negeri Jakarta.
- Cauvain, S. P., & Young, L. S. (2007). Baked Products: Science, Technology and Practice. In *Baked Products: Science, Technology and Practice*. <https://doi.org/10.1002/9780470995907>
- Chandra, R., Herawati, N., & Zalfiatri, Y. (2017). PEMANFAATAN SUSU FULL CREAM DAN MINYAK SAWIT MERAH DALAM PEMBUATAN ES KRIM UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L.). *JOM FAKULTAS PERTANIAN*, 32(6), 514–520.
- Dewi, D. T. P. (2007). *Perbandingan 3 Metode Pembuatan Adonan (Straight Dough, Sponge And Dough, Dan Boiled Dough) Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Mexico Buns*. UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA SEMARANG.
- Faridah, A., & Pramudia, H. (2019). Roti. In *IRHD Research*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Fridayani, N. (2020). *Resep Roti Sobek Jepang Yang Viral, Japanese Milk Bread Tanpa Telur*. Kompas.com. <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/16/111600075/resep-roti-sobek-jepang-yang-viral-japanese-milk-bread-tanpa-telur?page=all>
- Gisslen, W. (2017). *Professional Baking: Seventh Edition*. www.wiley.com
- Hidayati, R. N., Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2020). Pengaruh Berbagai Metode

Pembuatan Terhadap Kualitas Donat. *Jurnal Sains Boga*, 2(2), 9–20.

Hiroaki, Y., Daijyu, Y., Daiki, M., S, D. M., Yoshitake, O., Hiroshi, K., Yoshiko, N., Naoyoshi, I., & Takahiro, N. (2014). *The Staling and Texture of Bread Made Using the Yudane Dough Method*. 20(5), 1071–1078. <https://doi.org/10.3136/fstr.20.1071>

Inamine, E. (2019). *Why Is Everyone So Obsessed with Milk Bread?* Bon Appetit. <https://www.bonappetit.com/story/milk-bread-obsession>

Kim, S., Kwak, H. S., & Jeong, Y. (2017). Effect of Water Roux Starter (Tangzhong) on Texture and Consumer Acceptance of Rice Pan Bread. *Journal of Texture Studies*, 48(1), 39–46. <https://doi.org/10.1111/jtxs.12204>

Koswara, S. (2009). *Teknologi Pegolahan Roti*.

Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendiidkan* (N. N. Muliawati (ed.)). PT REMAJA INDONESIA.

Maulana, B. (2019). *Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Adonan Biang (Sponge Dough) Pada Metode Taiwanese Bread Terhadap Kualitas Donat*. Universitas Negeri Jakarta.

Prabowo, S. A. D. I. (2020). *Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (Final Proofing) Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Japanese Milk Bread*. Universitas Negeri Jakarta.

Rahayu, S., & Ridawati. (2014). *Komoditas Bahan Makanan* (Rusilanti (ed.)). Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.

Ramadhan, A. (2016). *Penggunaan Metode Sponge And Dough Dalam Pembuatan Bagutte*. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Razak, M. M. (2017). *Ilmu Teknologi Pangan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Kesehatan.

Suharsaputra, U. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan Tindakan*.

Syarbini, H. (2013). *A-Z Bakery*. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

Treuille, E., & Ferrigno, U. (2014). *Ultimate Bread*.

Wahyudi. (2003). *Memproduksi roti* (S. Wijandi & I. Saillah (ed.)). Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.