

DAFTAR PUSTAKA

- Ariani, Dorothea Wahyu. 2003. *Manajemen Kualitas Pendekatan Sisi Kualitatif*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Badan Standarisasi Nasional (BSN). 2014. *Margarin* (SNI 3541:2014). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Cahyana, C. dan Artanti, G.D. 2012. *Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti*. Jakarta: UNJ Pers.
- Chan, Levi Adhitiya. 2008. *Panduan Wirausaha Membuat Roti Modern*. Tangerang Selatan: Agromedia Pustaka.
- Coles, R., D. McDowell, and M.J. Kirwan. 2003. *Food Packaging Technology*. CRC Press. Canada.
- Evans, Judith A. 2008. *Frozen Food Science and Technology*. London. Blackwell
- Fandy, Tjiptono. 2004. *Manajemen Jasa, Edisi Pertama*, Yogyakarta, Andi Offset.
- Fitria, Nela. 2013. Eksperimen Pembuatan Roti Manis menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati Suweg dengan Tepung Terigu. *Skripsi*. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang.
- Kalichevsky, M. T., Knorr D., dan Lillford P. J. 1995. "potential food applications of high pressure effects on ice water transitions." *Trends in Food Science and Technology*.
- Karamoy, Arif Wicaksana Putra. 2019. *Pengaruh Penggunaan Gula Kelapa, Gula Aren, dan Gula Merah Terhadap Kualitas Sensoris Roti Manis*. Skripsi. Universitas Negeri Jakarta. Jakarta
- Ko, Sangjin. 2012. *Rahasia Membuat Roti Sehat & Lezat dengan Jurnal Seri Teknologi Pangan Roti Rumahan (UKM)*.
- Koswara, Sutrisno, 2009. "Teknologi Pengolahan Roti" dalam *Jurnal Seri Teknologi Pangan Populer (Teori dan Praktek)*.
- Lambert, Marjie. 1996. *The Bread Machine Cook Book*. London: Apple Press Sheridan House.
- Lasander, Christian. 2013. *Citra Merek, Kualitas Produk dan Promosi Pengaruhnya Terhadap Kepuasan Konsumen pada Makanan Tradisional (Survey pada Industri Rumah Tangga Dodol Daging Pala Audia di Tahuna Kab. Sangihe)*. *Jurnal EMBA*. Vol 1 No.3 September 2013. Manado: Universitas Sam Ratulangi.

Lin, Carson. 2015. Keeping It Cool. <https://bakerpedia.com/keeping-it-cool/>
Diunduh 14 Juli 2022, Jam 08.20.

Mahdiyah. 2014. *Statistik Pendidikan*. Jakarta: PT Remaja Rosdakarya.

Mudjajanto, Eddy Setyo dan Yulianti, Lilik Noor. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Padang: Seri Agritekno.

Nimpuno, D. 2013. *30 Cake Cokelat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Rooselvelt, Megan. 2014. *Superfoods For Life: Coconut*.

Saidani, Basrah (2012). "Pengaruh Kualitas Produk dan Kualitas Layanan Terhadap Kepuasan Konsumen dan Minat Beli Pada Ranch Market".

Saparinto, Cahyo dan Hidayati, Diana. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.

Wahyudi. 2013. *Pemanfaatan Kulit Pisang (Musa Paradisiaca) sebagai Bahan Dasar Nata De Banana Pale dengan Penambahan Gula Aren dan Gula Pasir*. Skripsi. Universitas Muhammadiyah Surakarta.

Wijaya, Y.G. 2021. 12 Produk Makanan yang Jadi Tren pada Masa Pandemi, Ide Jualan Online. <https://www.kompas.com/food/read/2020/08/16/210900075/12-produk-makanan-yang-jadi-tren-pada-masa-pandemi-ide-jualan-online?page=all>.
Diunduh 4 Desember 2021, Jam. 07.10.