

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan* (1st ed.). UNJ Press.
- Amanda, E. (2021). *Pemanfaatan MOCAF (Modified Cassava Flour) sebagai Alternatif Pengganti Tepung Terigu*. STIKES Banyuwangi. <https://stikesbanyuwangi.ac.id/pemanfaatan-mocaf-modified-cassava-floursebagai-alternatif-pengganti-tepung-terigu/> Diakses 10 Oktober 2022.
- Badan Pusat Statistik. (2013). *Produktivitas (Kuintal/Hektar), 2013-2015*. Badan Pusat Statistik. <https://www.bps.go.id/indicator/53/22/1/produktivitas.html> Diakses 02 Januari 2023.
- Buehler, E. (2021). *Bread Science: The Chemistry and Craft of Making Bread* (2nd Anniversary ed.). Two Blue Books.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Panduan Praktikum Roti dan Kue*. Universitas Negeri Jakarta.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2019). *Panduan Praktikum Pengolahan Roti Lanjutan*. Universitas Negeri Jakarta.
- Fadlullah, B. M. (2019). *Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Adonan Biang (Sponge Dough) Pada Metode Taiwanese Bread Terhadap Kualitas Donat*. Universitas Negeri Jakarta.
- Friend, M. (2018). *Baking Artisan Bread with Natural Starters* (1st ed.). Andrews McMeel Publishing.
- Hidayanti, R. N. (2020). *Pengaruh Jenis Metode Pembuatan (Straight Dough, Taiwanese/ Boiled Dough, dan Japanese Dough) Terhadap Mutu Sensoris Donat*. Universitas Negeri Jakarta.
- Ikram, F. (2023). *Pengaruh Metode Pembuatan Roti Dengan Japanese Dough, Taiwanese Dough dan Sponge & Dough Terhadap Kualitas Hokkaido Milk Bread*. Universitas Negeri Jakarta.
- Koswara, I. S. (2009). *TEKNOLOGI PENGOLAHAN ROTI*. <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf> Diakses 10 Oktober 2022.
- Mahdiyah. (2016). *STATISTIK PENDIDIKAN*. PT Remaja Rosdakarya.
- Moehyi, S. (1992). *PENYELENGGARAAN MAKANAN INSTITUSI DAN JASA BOGA*. JAKARTA BHRATARA.
- Naftali, C. (2021). *Pengaruh Penggunaan Cairan Rempah Pada Pembuatan Roti Soft Roll Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.

- Ohara, B. (2018). *Bread Baking for Beginners: The Essential Guide to Baking Kneaded Bread*. Rockridge Press.
- Prasetya, F. A. (2018). *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf Pada Pembuatan Roti Maryam Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Putri, E. D. H. (2017). *Buku Bahan Ajar PASTRY AND BAKERY* (1st ed.). Deepublish.
- Raharja, S., Suparno, O., & Udin, F. (2019). *Mocaf ten (Mocaf-Gluten)* (1st ed.). IPB Press.
- Rahmawatiningrum, W. (2014). *Substitusi Tepung mocaf (Modified cassava flour) Pada Pembuatan Stick Bread Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Reinhart, P. (2001). *The Bread Baker's Apprentice* (1st ed.). Ten Speed Press.
- Romdhijah, S. (2018). *Potensi Pengembangan Tepung Umbi-umbian Lokal Sebagai Substitusi Terigu Pada Pangan Olahan* (1st ed.). Pustaka Bangsa.
- Sarprastp. (2021). *Mengenal Mocaf (Modified Cassava Flour)*. Dinas Pertanian Dan Ketahanan Pangan DIY. <https://dpkp.jogjapro.go.id/baca/Mengenal+Mocaf+%28Modified+Cassava+Flour%29/161121/2fd4ffd3878ba7d31d6aec01c1c9dae55e4211336dc22c46e761e6827d31da89400> Diakses 10 Oktober 2022.
- Sidiq, U., & Choiri, M. M. (2019). *METODE PENELITIAN KUALITATIF DI BIDANG PENDIDIKAN* (A. Mujahidin, Ed.; 1st ed.). CV. Nata Karya.
- Syarbini, M. H. (2016). *A-Z Bakery: Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur* (fachmy casofa, Ed.; 2nd ed.). Metagraf.
- Tsuboi, K., Ohara, A., Matsushita, K., Yamada, D., Santiago, D. M., Kawakami, S., Koaze, H., & Yamauchi, H. (2017). The kinetic analysis and simulation of hardening in bread made by the yudane dough method. *Food Science and Technology Research*, 23(2), 229–236. <https://doi.org/10.3136/fstr.23.229>
- Yamauchi, H., Yamada, D., Murayama, D., Santiago, D. M., Orikasa, Y., Koaze, H., Nakaura, Y., Inouchi, N., & Noda, T. (2014). The staling and texture of bread made using the Yudane dough method. *Food Science and Technology Research*, 20(5), 1071–1078. <https://doi.org/10.3136/fstr.20.1071>
- Zulfikar. (2013). *Substitusi Tepung mocaf (Modified cassava flour) Terhadap Kualitas Adonan Beku Roti Manis*. Universitas Negeri Jakarta.