

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Associates US Wheat. (1981). *Bakers Handbook on Practical Baking*. Djambatan.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti* (A. Fadiati (ed.); 1st ed.).
- Dendik, R. (2018). *Serba Serbi Baking* (Raditantri (ed.)). Kawan Pusataka.
- Dr. Syamsul Rahman, S.Tp, M. S. . (2018). *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji Bijian*. Deepublish.
- Faridah, A., & Pramudia, H. (2019). *ROTI* (1st ed.). CV IRDH.
- Feryanto, A. (2018). *Membuat Tepung Secara Sederhana*. Saka Mitra Kompetensi.
- Gani, A., Wani, I. ., Masoodi, F. ., & Hameed, G. (2015). *Pengaruh rasio amilosa dan amilopektin terhadap sifat fisikokimia pati dari berbagai kultivar kentang*.
- Gisslen, W. (2005). *Professional baking sixth edition* (sixth edit). john wiley and sons.
- Hernawati, H. (2017). *Teknologi Produk Gluten Free* (A. M. Saari (ed.); 1st ed., Vol. 1). IPB Press.
- Hustiany, R., & Mangkurat, U. L. (2020). *REAKSI MAILLARD PEMBENTUK CITARASA DAN WARNA PADA PRODUK* (Issue January 2016).
- Indonusa, P. S. (2023). *Bread Softener*.
- Khalil, M. (2016). *Beras*. rapha publishing.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. desi, Rahmi, Y., Hadijah, I., & Widyanto, rahma micho. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- M.Husni Syarbini, S. (2013). *Referensi Komplet A-Z Bakery* (F. Casofa (ed.); 1st ed.). Metagraf. <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan* (N. nur muliawati (ed.)).
- Mamuaja, C. f. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. universitas sam ratulangi manado.
- mariati bilang, N. bilang K. N. A. tawali mulyani m tahir. (2019). Antioxidant, nutrition, and crystallinity properties from three kind of glutinous rice of Enrekang Regency,

South Sulawesi Indonesia. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 9(4), 1387–1394.  
<https://doi.org/10.18517/ijaseit.9.4.9124>

Nugraheni, H. (2022). *Diversifikasi Pangan Lokal Memperkuat Ketahanan Pangan di Masa Pandemi.pdf*.

Osaka, N. (2022). *Japanese Milkbread (Shokupan)*. <https://www.justonecookbook.com>

Salim, E. (2011). *Mengolah Tepung Singkong Menjadi Tepung Mocaf* (B. Rini (ed.)).

Shihoko. (2020). *japanese Bread Shokupan*.  
<https://www.chopstickchronicles.com/shokupan-japanese-fluffy-white-bread>.

Yahyono, S. . . (1999). *Kreasi Roti*. Gramedia Pustaka Utama.

Yamauchi, H., Yamada, D., Murayama, D., Santiago, D. M., Orikasa, Y., Koaze, H., Nakaura, Y., Inouchi, N., & Noda, T. (2015). *Lama Masa Pengeringan dan Tekstur Roti yang Dibuat Menggunakan Metode Adonan Yudane*.

