

## DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). SNI 3751:2009 Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan. *Badan Standardisasi Nasional, 3751*(Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan), 39.
- Bonilla, J. C., Schaber, J. A., Bhunia, A. K., & Kokini, J. L. (2019). Mixing dynamics and molecular interactions of HMW glutenins, LMW glutenins, and gliadins analyzed by fluorescent co-localization and protein network quantification. *Journal of Cereal Science*. <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2019.102792>
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., & Wooton, M. (2007). *Ilmu Pangan* (H. Purnomo & Adiono (eds.); 1st ed.). Penerbit Universitas Indonesia.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2015). *Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti*. Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta.
- Dalton, A., Sugiyono, & Syamsir, E. (2016). Pengaruh Penambahan Emulsifier terhadap Mutu Sensori Roti Tawar selama Penyimpanan. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 95–102.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. (2018). *Data Komposisi Pangan Indonesia*. Kementerian Kesehatan Republik Indonesia.
- Faridah, A., & Pramudia, H. (2019). *Roti* (C. Indra Gunawan (ed.); 1st ed.). CV IRDH.
- Hamelman, J. (2004). *Bread : A Baker's Book of Technique and Recipe*. John Wiley & Sons., Inc, Hoboken.
- Hartono. (2004). *Statistik Untuk Penelitian* (1st ed.). Pustaka Pelajar.
- Husnah, M., Barroroh, H., & Hayati, E. K. (2012). IDENTIFIKASI DAN UJI AKTIVITAS GOLONGAN SENYAWA ANTIOKSIDAN EKSTRAK KASAR BUAH PEPINO (*Solanum muricatum* Aiton) BERDASARKAN VARIASI PELARUT. *ALCHEMY*. <https://doi.org/10.18860/al.v0i0.1664>
- Ko, S. (2012). Rahasia Membuat Roti Sehat dan Lezat dengan Ragi Alami. In M. Ranala (Ed.), *Indonesia Tera, Yogyakarta*. (1st ed.). Indonesia Tera. [https://books.google.co.id/books?id=PyhGAgAAQBAJ&lpg=PA2&ots=Af9sptaWeR&dq=ragi alami&lr&pg=PP2#v=onepage&q&f=false](https://books.google.co.id/books?id=PyhGAgAAQBAJ&lpg=PA2&ots=Af9sptaWeR&dq=ragi%20alami&lr&pg=PP2#v=onepage&q&f=false)
- Koswara, S. (2009a). *TEKNOLOGI PENGOLAHAN BERAS (TEORI DAN PRAKTEK)*. eBookPangan.com.
- Koswara, S. (2009b). TEKNOLOGI PENGOLAHAN ROTI. In *ebookpangan.com*.

<https://doi.org/10.1002/nadc.20164054487>

- Muhammad Yunus, K. (2017). *Pengaruh Substitusi Tepung Beras Pecah Kulit (First Break Rice) Pada Pembuatan Roti Tawar Terhadap Daya Terima Konsumen*. Universitas Negeri Jakarta.
- Muharriati, M. (2014). *Pengolahan Roti*. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta.
- Nuryadi, Astuti, T. D., Utami, E. S., & Budiantara, M. (2017). *Buku Ajar Dasar-dasar Statistik Penelitian*.
- Prabowo, S. A. D. I. (2020). *Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir ( Final Proofing ) Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Japanese Milk Bread*. Universitas Negeri Jakarta.
- Prasad, K., Singh, Y., & Anil, A. (2012). Effects of grinding methods on the characteristics of Pusa 1121 rice flour. *Journal of Tropical Agriculture and Food Science*.
- Puhr, D. P., & D'Appolonia, B. L. (1992). Effect of baking absorption on bread yield, crumb moisture, and crumb water activity. *Cereal Chemistry*, 69, 582–586. Binder 9 Page 40
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29. <https://doi.org/10.19184/j-agt.v12i1.7886>
- Riana, A., Cahyana, C., & Ridawati. (2020). Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino (*Solanum maricatumaiton*) Pada Pembuatan Kue Bika Ambon Medan Terhadap Daya Terima Konsumen. *Journal of Nutrition and Culinary (JNC)*, 1(1), 1–11.
- Ridawati, R., & Alsuendra, A. (2019). PERBANDINGAN KUALITAS ROTI BUN DENGAN PENGGUNAAN ADONAN ASAM DARI RAGI SARI MENTIMUN DAN SARI CIREMAI. *Sebatik*, 23(2), 574–581. <https://doi.org/10.46984/sebatik.v23i2.814>
- Riduwan. (2015). Metode dan Teknik Menyusun Skripsi dan Tesis. In *Bandung: Alfabeta*.
- Rózyło, R., & Laskowski, J. (2011). Predicting bread quality (bread loaf volume and crumb texture). *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 61(1), 61–67. <https://doi.org/10.2478/v10222-011-0006-8>
- Santoni, J. K. (2021). Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Dari Sayuran Lokal Terhadap Umur Simpan Roti Tawar Open Top. *Jurnal Pendidikan Teknik Dan Vokasional*, 4(1), 57–63.
- Saptarini. (2011). Analisis Rasio Protektif Antiulser Sari Buah Pepino *Solanum muricatum* Aiton Menggunakan Mencit Sebagai Hewan Coba. *Majalah Obat*

*Kesehatan*, 16(2), 75–80.

Sawyer, S. F. (2009). Analysis of Variance: The Fundamental Concepts. *Journal of Manual & Manipulative Therapy*, 17(2), 27E-38E. <https://doi.org/10.1179/jmt.2009.17.2.27e>

Suhardjito, Y. . (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. ANDI.

Sutriyono, A., Kusnandar, F., Muhandri, T., Studi, P., Profesional, M., Pangan, T., Pascasarjana, S., Pertanian Bogor, I., Limu Dan, D., Pertanian, T., & Bogor, P. (2016). Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu Characteristics of Dough and Pan Bread Products with the Addition of Enzymes and Ascorbic Acid in Wheat Flour. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 103–110.

Syarbini, Husin. M, Casofa, F. (2013). *A-Z Bakery : referensi komplet fungsi bahan, proses pembuatan dan paduan menjadi bakepreuner* (F. Casofa (ed.)). Solo : Metagraf.

