

DAFTAR PUSTAKA

- Agung, F. (2018). *Membuat Tepung Secara Sederhana* (T. Subardi (ed.)). Saka Mitra Kompetensi.
- Aini, N. (2004). Pengolahan Tepung Ubi Jalar dan Produk-Produknya untuk Pemberdayaan Ekonomi Masyarakat Pedesaan. *Makalah Pribadi Falsafah Sains, Pps 702*, 1–13.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Ariani, D. W. (2020). *Manajemen Kualitas* (Sudrajat, D. W. Ariani, A. Canty, N. L. Saputri, & M. R. Hidayatullah (eds.)). Eprints.Mercubuana-Yogya.Ac.Id; Universitas Terbuka. http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/12996/1/2020-ARIANI-MANAJEMEN_KUALITAS.pdf
- Bagas Perkasa, A. (2021). *Sweet Bread Dengan Subtitusi Puree Ubi Jalar Ungu*.
- Cahyana, C. (2019). *Panduan Praktikum Pengolahan Roti Lanjutan*.
- Chen, N. (2022). *Japanese Milk Bread (Shokupan)*. <https://www.justonecookbook.com/japanese-milk-bread-shokupan/>
- Darwin, M., Mamondol, M. R., Sormin, S. A., Nurhayati, Y., Tambunan, H., Sylvia, D., Adnyana, M. D. M., Prasetyo, B., Vianitati, P., & Gebang, A. A. (2021). *Metode Penelitian Pendekatan Kuantitatif* (T. S. Tambunan (ed.)). Media Sains Indonesia.
- Faridah, A., & Pramudina, H. (2019). *Roti* (C. I. Gunawan (ed.)). CV IRDH.
- Hariyanto, O. I. B. (2017). Teori Praktis Pengolahan Roti. *Balatin Pratama*, 5(3), 248–253.
- Hayati, R. (2022). *Pengertian Definisi Operasional, Tujuan, Manfaat dan Contohnya*. Penelitiilmiah.Com. <https://penelitiilmiah.com/definisi-operasional/>
- Jaedun, A. (2011). Oleh : Amat Jaedun. *Metodologi Penelitian Eksperimen*, 0–12. <http://staffnew.uny.ac.id/upload/131569339/pengabdian/metode-penelitian-eksperimen.pdf>
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti* (Teknologi). eBookPangan.com. <https://doi.org/10.1002/nadc.20164054487>
- Lestari, A. P. (2021). *Tahukah Kamu Apa Itu Kajian Pustaka*. Mediaindonesia.Com.

<https://mediaindonesia.com/humaniora/435817/tahukah-kamu-apa-itu-kajian-pustaka#:~:text=Kajian pustaka adalah seluruh bahan,digunakan untuk menganalisis objek penelitian.>

Lyliana, L. (2021). *Apa itu Water Roux? Teknik Bikin Biang untuk Roti dan Donat*. Kompas.Com.
<https://www.kompas.com/food/read/2021/03/26/200700275/apa-itu-water-roux-teknik-bikin-biang-untuk-roti-dan-donat?page=all>

Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan* (N. N. Muliawati (ed.); Cetakan ke). PT REMAJA ROSDAKARYA.

Mudjajanto, E. S., & Yulianti, L. N. (2013). *Bisnis Roti*. Penebar Swadaya.

Nisa, A. (2021). *Beda Warna Beda Juga Kandungannya, Ini 4 Jenis Ubi Jalar dengan Berbagai Warna*. Bobo.Grid.Id.
<https://bobo.grid.id/read/082992952/beda-warna-beda-juga-kandungannya-ini-4-jenis-ubi-jalar-dengan-berbagai-warna?page=all>

Prabowo, S. A., Artanti, G. D., & Efrina. (2021). Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Akhir (Final Proofing) Terhadap Kualitas *Japanese milk bread*. *Jurnal Sains Boga*, 4(1), 1–6. <https://doi.org/10.21009/jsb.004.1.01>

Prakash, J., & Vedanayaki, S. (2019). Organoleptic, fluorescence, qualitative and quantitative analysis of bulb extract of *Zephyranthes citrina*. ~ 2531 ~ *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry*, 8(3), 2531–2536.

Rahmawati, A. A. D. (2020). *Japanese Milk Bun, Roti Kasur Jepang yang Super Lembut dan Fluffy*. DetikFood. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5147570/japanese-milk-bun-roti-kasur-jepang-yang-super-lembut-dan-fluffy/3>

Restu, Saputra, R. M. I., Triyono, A., & Suwaji. (2021). *Metode Penelitian* (D. Amidasti (ed.)). PENERBIT DEEPUBLISH.

Sappaile, B. I. (2007). Konsep Instrumen Penelitian Pendidikan. *Journal Pendidikan Dan Kebudayaan*, 379–391.
 file:///C:/Users/User/Downloads/356-Article Text-1142-1-10-20160929.pdf

Sejati, T. M. A. (2017). *Budi Daya Ubi Jalar* (T. M. A. Sejati (ed.)). CV PUSTAKA BENGAWAN.

Setiawan, P. (2022). *Pengertian Rancangan Penelitian*. Gurupendidikan.Co.Id.
<https://www.gurupendidikan.co.id/rancangan-penelitian/>

Sunnara, R., & Isvandiary, K. (2009). *Sukses Mengolah Ubi Jalar* (J. Ismadi (ed.)). Talenta Pustaka Indonesia.

- Susilana, R. (2015). Modul Landasan Teori dan Hipotesis. *Rudi*, Hal, 14.
- Syarbini, M. H. (2016). A-Z Bakery Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur. In F. Casofa (Ed.), *Metagraf*. Metagraf.
- Widowati, S. (2011). Diversifikasi Konsumsi Pangan Berbasis Ubi Jalar. *Pangan*, 20(1), 49–61.
- 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>

