

DAFTAR PUSTAKA

- Agroindustri,2017. Industri Roti Masih Memikat.
http://www.agroindustri.co.id/2017/Diakses_pada_tanggal_16_Juni_2019_jam_07.11_WIB
- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Bambang Sugeng Suryatna. 2015. Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchemia Cottoni*. Fakultas Teknik. Teknobuga. Vol 2, No.2
- Barecamedia. 2019. Fakta Seputar Metode Straight Dough dan Bread Improver Menurut Chef Heru Laksana. <https://www.barecamedia.com/fakta-seputar-metode-straight-dough-bread-improver-menurut-chef-heru-laksana>
 Diakses 10 Juni 2019
- Cahya, Dian. 2015. *Charadon Donat Karakter*. Jakarta: Gramedia Pustaka
- Cahyana, Cucu & Artanti, Guspri Devi. 2015. *Bahan Dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti*. Jakarta: UNJ
- Chan, Adhitya L. 2008. *Panduan Wirausaha Membuat Roti Modern*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Chan, Adhitya L. 2009. *Inspirasi Usaha Membuat Aneka Donat*. Jakarta: Agro Media Pustaka.
- Chendhawati. 2013. *Roti Modern*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka
- Dean, John. 2007. *Soft Bread*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka.
- Dwi Hastuti, Ningrum. Tumion, Franiskus Frangky. 2017. Kajian Variasi Penambahan Tepung Terigu dan Penambahan Air Pada Pembuatan Donat Dari Limbah Kulit Pisang Kepok (*Musa Paradissicia Formatypica*). Jurnal Teknologi Pangan. Vol 8
- Eky, Dkk. 2015. *Pengaruh Substitusi Bekatul (Rice Bran) Terhadap Sifat Organoleptik Donat*. Jurnal Boga. Vol 04 no 8
- Food Centrum. 2019. Sejarah Menarik Kue Donat. <https://www.foodcentrum.com/sejarah-menarik-di-balik-terciptanya-kue-donat.html> Diakses 19 juli 2019
- Gardjito, Murdijati & Indrati. 2013. *Pendidikan Konsumsi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group

- Inka, Apriani. Dkk. 2012. *Mangothy Donuts (Perencanaan Pendirian Usaha Kue Donat Mangga)*. Fakultas Ekonomi. Jurusan Manajemen.
- Ismayani, Yeni. 2007. *100+ Tip Anti Gagal Bikin Kue*. Jakarta: Kawan Pustaka
- Jannah, Miftahul. 2015. *Laporan Paraktikum Penggorengan Donat*. Jakarta: Academia
- Kulinologi Indonesia. 2010. *All About Bakery*. Jakarta: PT. Media Pangan Indonesia
- Kun, Suharto. Dkk. 2019. Pengaruh Heater Pada Kelembaban dan Suhu di dalam Proofer Terhadap Perkembangan Roti. Fakultas Teknik. Universitas Tidar. *Jurnal Teknik Mesin*. Vol 3, No. 1
- Levina, Laoidia, Chairy. 2013. Pengaruh Public Relations and Brand Image Terhadap Intensi Membeli (Kasus: Jco & Coffee). Fakultas Ekonomi Universitas Tarumanegara Jakarta. *Jurnal Manajemen*. Vol 12, No 2
- Maulana, Bagus. 2019. *Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Adonan Biang (Sponge Dough) Pada Metode Taiwanese Bread Terhadap Kualitas Donat*. Jakarta: UNJ
- Makmoer, Haryanto. 2003. *Seri Resep Ahli Bakery Roti Manis & Donat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka
- Mudjajanto, Setyo & Yulianti. 2013. *Bisnis Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Murtini, Sofia & Novitasari. 2018. Pengaruh Penambahan Santan Kelapa Terhadap Kualitas Donat. Fakultas Teknik Pertanian. Universitas Brawijaya Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. Vol. 6, No.3
- Nur, Choiratul dkk. 2015. Karakteristik Sensori Donat dengan Penambahan Emulsifier Mono-Diasilgliserol dari Fully Hydrogenated Palm Stearin. *Jurnal Mutu Pangan*. Vol 2 No. 1
- Pakaroti. 2019. Material Susu Bubuk Fullcream. <https://www.pakaroti.com/material-susu-bubuk-full-cream.html>. Diakses 9 Juni 2019
- Pakaroti. 2014. Metode Pembuatan White Bread/ Roti Tawar. <https://www.pakaroti.com/post/bakery-product/white-bread/metode-pembuatan-white-bread-roti-tawar.html>. Diakses 9 Juni 2019
- Paran, Sangkan. 2009. *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Jakarta: Kawan Pustaka
- Ramadhati, Larissa. 2015. *Daya Terima Konsumen terhadap Donat dengan Teknik Pembuatan No Time Dough dan Straight Dough*. Jakarta: UNJ.

- Rayner, Tintin. 2017. *Simple & Moist Cake*. Jakarta: Kawan Pustaka
- Republika. 2017. Masyarakat Indonesia Hobi Ngemil. <https://republika.co.id/hobi-ngemil-masyarakat-indonesia-snacking-habit/> Diakses 9 Juni 2019
- Sangjin, Ko. 2014. *Jayeon Bread: A Step by Step Guide to Making No- Knead Bread with Natural Starters*. English: Marshall Cavendish International
- Subarna. 1992. *Bakery dan Technology, Pelatihan Singkat Prinsip-Prinsip Teknologi Bagi Food Inspector*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi . Institut Pertanian Bogor
- Sugiyono. 2011. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Susiwi. 2009. *Penilaian Organoleptik "Handout"*. Bandung: Jurusan Pendidikan Kimia Fakultas MIPA Universitas Pendidikan Indonesia.
- Syarbini, M Husin. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery*. Solo: Tiga Serangkai Pustaka Mandiri
- Yuliandri, Widyanti. 2015. *Food Combining*. Jakarta: PT. Kawan Pustaka
- Yunita, Evita. 2017 Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Akhir (*Final Proofing*) Terhadap Mutu Sensori Donat. Jakarta: UNJ
- Wahyunigtyas, T. A. (2018). Pengaruh Proporsi kentang, *Puree* ubi Jalar Putih (*Ipomoea batatas*) dan *Puree* Wortel (*Daucus carota. L*) Terhadap Sifat Organoleptik Donat. Jurnal Boga Universitas Negeri Surabaya. *e-journal Boga*