

DAFTAR PUSTAKA

- Adi, S. (2020). *Pengaruh Waktu Fermentasi Akhir (Final Proofing) Terhadap Kualitas Fisik Dan Organoleptik Japanese Milk Bread*. Universitas Negeri Jakarta.
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Andragogi, V., Priyo Bintoro, V., & Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis Effects of Different Types of Sugar on the Sensory Properties and Nutritional Value of Sweet Bread. In *Jurnal Teknologi Pangan* (Vol. 2, Issue 2). www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Anggraeni, M. (2017). Sifat Fisikokimia Roti Yang Dibuat Dengan Bahan Dasar Tepung Terigu Yang Ditambah Berbagai Jenis Gula. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(1), 52–56. <https://doi.org/10.17728/jatp.214>
- Arif, D. Z. (2019). Kajian Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum aestivum*) Dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Terhadap Karakteristik Roti Manis. *Pasundan Food Technology Journal*, 5(3), 180. <https://doi.org/10.23969/pftj.v5i3.1267>
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33–40. <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- Astuti, R. M. (2015). *Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur* (Vol. 2, Issue 2).
- Beranbaum, R. L. (2003). *The Bread Bible* (1st ed.). W. W. Norton & Company.
- Cahyana, C. (2019). *Pengolahan Roti*. Program Studi Pendidikan Tata Boga.
- Fadiati, A. (2021). Daya Terima Konsumen Pada Roti Soft Roll (Studi Tentang Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Sourdough Berbasis Umbi-Umbian). *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 9(1), 61–69. <https://doi.org/10.15294/teknobuga.v9i1.26299>
- Faridah, A., Pada, K. S., Yuliastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri Jilid 1 untuk Sekolah Menengah Kejuruan*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Faridah, A., & Pramudia, H. (2019). *Roti* (C. I. Gunawan, Ed.; 1st ed.). CV IRDH.
- Gao, J., Wang, Y., Dong, Z., & Zhou, W. (2018). Structural and Mechanical Characteristics of Bread and Their Impact on Oral Processing: A Review.

International Journal of Food Science & Technology, 53(4), 858–872.
<https://doi.org/10.1111/ijfs.13671>

- Hendrasty, H. K. (2021). *Bahan Produk Bakery* (2nd ed.). Graha Ilmu.
- Hidayat, R. S., Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2023). Analisis Kualitas Fisik Roti Tawar Substitusi Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 3(1), 24. <https://doi.org/10.24114/jgpkm.v3i1.46004>
- Ihromi, S., Marianah, & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1).
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. <https://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik Pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1, 60–75.
- Kusuma, T., Kurniawati, A., Rahmi, Y., Rusdan, I., & Widyanto, R. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan* (Tim UB Press, Ed.; 1st ed.). UB Press.
- Mirdalisa, C. A., Zakaria, Y., & Nurliana, N. (2016). Efek Suhu dan Masa Simpan Terhadap Aktivitas Antimikroba Susu Fermentasi dengan *Lactobacillus casei*. *Jurnal Agripet*, 16(1), 49–55. <https://doi.org/10.17969/agripet.v16i1.3639>
- Putri, E. D. H. (2017). *Buku Bahan Ajar Pastry And Bakery*. Deepublish Publisher.
- Ridhani, A. M., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Fisikokimia Roti Manis : Review. *Pasundan Food Technology Journal*, 8(3), 61–68. <https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4106>
- Rofiqoh. (2013). *Hubungan Konsentrasi Gula Dengan Sifat Fisik Roti Tawar*. Universitas Negeri Jakarta.
- Saragih, D. (2017). Substitusi Sukrosa Dengan Fruktosa Pada Proses Pembuatan Roti Berbahan Dasar Tepung Terhadap Sifat Fisikokimia. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3). <https://doi.org/10.17728/jatp.230>
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan (Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D)*. Alfabeta CV.
- Syarbini, M. H. (2016). *A-Z Bakery : Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur* (F. Casofa, Ed.). PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- U.S Wheat Associates. (1983). *Bakers Handbook on Practical Baking*. Penerbit Djambatan.

Wicaksana, A. (2019). *Pengaruh Penggunaan Gula Kelapa, Gula Aren, dan Gula Merah Tebu Terhadap Kualitas Sensoris Roti Manis*. Universitas Negeri Jakarta.

