

## DAFTAR PUSTAKA

- Adinugraha, B. S., & Wijyaningrum, T. N. (2017). Rancangan Acak Lengkap Dan Rancangan Acak Kelompok Pada Bibit Ikan. Seminar Nasional Pendidikan, Sains Dan Teknologi; Semarang, 2017. Semarang: Fakultas Ilmu Matematika dan Pengetahuan Alam, Universitas Muhammdiyah Semarang. hlm 47–56.
- Akhyar, F. (2017). Pengaruh Lemak Terhadap Kualitas Eclairs. [skripsi]. Padang: Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Univerisitas Negeri Padang.
- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). Effects of different types of sugar on the sensory properties and nutritional value of sweet bread. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2):163–167.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, pemilihan bahan dan proses pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1):33–40.
- Astuti, R. M. (2015). Pengaruh penggunaan suhu pengovenan terhadap kualitas roti manis dilihat dari aspek warna, kulit, rasa, aroma, dan tekstur. *Teknoboga*, 2(2):61–79.
- Ayyubi, S. Al, Cahyana, C., & Fadiati, A. (2023). Pengaruh penggunaan yudane tepung lokal terhadap kualitas roti shokupan. *Jurnal Sains Boga*, 6(2):85–94.
- Boleng, M., & Fidyasari, A. (2016). Mutu Fisik, Angka Lempeng Total, Angka Kapang/Khamir Dan Kadar Air Pada Permen Cokelat Probiotik Sirsak Gunung (*Annona Montana Macf.*). [tesis]. Malang: Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya.
- De, M., De, A. K., & Banerjee, A. B. (1999). Antimicrobial screening of some indian spices. *Phytoteraphy Research*, 13:616–618.
- Faridah, A., & Pramudia, H. (2019). *Roti*. Malang: CV IRDH.
- Fitria, N. (2013). Eksperimen Pembuatan Roti Manis Menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati Suweg Dengan Tepung Terigu. [skripsi]. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Gisslen, W. (2013). *Professional Baking*. Hoboken, New Jersey: Wiley & Sons, Inc.

- Hakim, L. (2015). *Rempah & Herba Kebun-pekarangan Rumah Masyarakat*. Yogyakarta: Diandra Creative.
- Harfika, Salfiana, Syarifuddin, R. N., Muhannah. (2023). Studi pembuatan bumbu bubuk palekko instan dengan metode foam mat drying. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 9(2):203-212.
- Helmalia, A., Putrid, & Dirpan, A. (2019). Potensi rempah tradisional sebagai sumber antioksidan alami untuk bahan baku pangan fungsional. *Canrea Jurnal*, 2(1):26-31.
- Hendrasty, H. (2013). *Bahan Produk Bakery*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Irawan, E. W., Sipahelut, S. G., & Mailoa, M. (2022). Potensi ekstrak kayu secang (*caesalpinia sappan* l.) sebagai pewarna alami pada selai pala (*myristica fragrans* h.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 15(1):74.
- Iswara, J. A., Julianti, E., & Nurminah, M. (2020). Karakteristik tekstur roti manis dari tepung, pati, serat dan pigmen antosianin ubi jalar ungu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4):12-21.
- Kushargina, R., Syafitri, A. N., Evani, A., & Fitriyani, S. L. (2021). Whatsapp bot “kita sehati (kabar, informasi, dan berita seputar kesehatan dan gizi)”: media penyebaran informasi gizi dan kesehatan berbasis teknologi 4.0. *Jurnal Gizi Prima (Prime Nutrition Journal)*, 6(2):110.
- Mamuaja, C. F. (2016). *Pengawasan Mutu dan Keamanan Pangan*. Manado: Unsrat Press.
- Mandei, J. H., & Nuryadi, A. M. (2019). Pengaruh ph sari buah pala terhadap kandungan gula reduksi dan tekstur permen keras. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11(1):19-30.
- Ngwatshipane Mashabela, M., Tshepiso Ndhlovu, P., & Otang Mbeng, W. (2023). Herbs and spices’ antimicrobial properties and possible use in the food sector. *IntechOpen*. doi: 10.5772/intechopen.108143
- Moehyi, S. (1992). *Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: Bhratara.
- Naftali, C., Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2021). Pengaruh penggunaan cairan rempah pada pembuatan roti soft roll terhadap daya terima konsumen. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 1(2):37.

- Nuraeni, A., & Lu'lu, I. (2021). Daya terima konsumen terhadap hidangan utama di kantin sehat sekolah vokasi IPB. *Jurnal Sains dan Terapan*, 27(2):58–66.
- Nurlaila, F. (2017). Perbedaan Penggunaan Jenis Lemak Terhadap Daya Terima Roti Dinner Roll. [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Pangaribuan, F. (2009). Aneka Jenis Kue Dan Roti Yang Diolah Pada Bagian Pastry Di Hotel Soechi International Medan. [skripsi]. Medan: Fakultas Sastra, Universitas Sumatera Utara.
- Prasanti, D. (2017). Komunikasi terapeutik tenaga medis tentang obat tradisional bagi masyarakat. *MediaTor*, 10(1):53–64.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01):29.
- Putri, D., Komalasari, H., & Heldiyanti, R. (2022). Evaluasi kualitas fisik roti yang dipengaruhi oleh penambahan tepung komposit. *Food and Agro-Industry*, 33(1):1–12.
- Raghavenra, H., Diwagr, B. T., Lokesh, B. R. & Naidu, K. A. (2006). Eugenol the active principle from cloves inhibits 5-lipoxygenase activity and leukotriene-C4 in human PMNL cells. *Prostaglandins, Leukotrienes and Essential Fatty Acids* 74:23-27.
- Rusdi, U. D., Widowati, W., & Marlina, E. T. (2002). Efek ekstrak kayu secang , vitamin e dan dan vitamin c terhadap status antioksidan total ( sat ) pada mencit yang terpapar aflatoksin. *Media Kedokteran Hewan*, 21(2):66–68.
- Setiati, D. T. (2018). Pengaruh penggunaan ragi alami ekstrak buah mentimun (Cucumis sativus L.) pada pembuatan roti manis terhadap kualitas dan daya terima konsumen. *Jurnal Rekapangan*, 8(2):1–126.
- Sobariah, S. (2020). Kisah Nabi Sulaiman Dalam Al-Qur'an Perspektif Semiotika Roland Barthes. [skripsi]. Jakarta: Fakultas Ushuluddin, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah.
- Suhardjito, YB. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: CV Andi Offset.

Sulistiani, N., Anam, C., & Yudhistira, B. (2018). Karakteristik tablet effervescent labu siam (*sechium edule sw.*) dan ekstrak secang (*caesalpinia sappan l.*) dengan filler laktosa manitol. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(2):99–109.

Suprapti, L. M. (2003). *Aneka Awetan Jahe*. Yogyakarta: Kanisius.

Syarbini, H. (2016). *A-Z Bakery. Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur*. Semarang: PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.

Associates US Wheat. (1983). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djembatan.

Verdini, L., Khoerunnisa, T. K., & Kalsum, N. (2023). Potential of cinnamon muffins as functional food on organoleptic properties and nutritional content. *Al Gizzai: Public Health Nutrition Journal*, 3(2):90–99.

Winarno, F. G. (1984). *Kimia Pangan dan gizi*. P.T. Gramedia.

Wongso, W. W. (2016). *Flavors of Indonesia*. Indonesia: BAB Publishing Indonesia.

Wulandari, I., & Swasono, M. A. H. (2022). Pengaruh penambahan ekstrak jahe merah (*Zingiber officinale*) pada susu terhadap uji fisikokimia dan organoleptik ginger milk curd. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 13(2):264–270.

Yasa, I. W. S., Zainuri, Zaini, Mo. A., & Hadi, T. (2016). Mutu roti berbahan dasar mocaf “formulasi dan metode pembuatan adonan.” *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2(2):120–126.