

## DAFTAR PUSTAKA

- Adi, S., Artanti, 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>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi Dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Andriani, R., Widiantara, T., & Sumartini, I. (2018). Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu (*Triticum Aestivum*) Dan Tepung Beras Merah (*Oryza Nirvana*) Terhadap Karakteristik Mie Kering Tugas Akhir.
- Antonia, M. (2018). Kajian Perbandingan Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dengan Kulit Gandum (Bran Pollard) dan Waktu Pembekuan Terhadap Karakteristik Food Bar. *Universitas Pasundan*.
- Arifin, H. R., Lembong, E., & Irawan, A. N. (2023). Karakteristik Fisik Roti Tawar Dari Substitusi Terigu Dengan Tepung Komposit Sukun (*Artocarpus Atilis F.*) Dan Pisang (*Musa Paradisiaca L.*) Sebagai Pemanfaatan Komoditas Lokal. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1). <https://doi.org/10.24198/jp2.2023.vol1.1.04>
- Aulia, I., Pangesthi, L. T., Astuti, N., Sutiadiningsih, A., Boga, P. T., & Surabaya, U. N. (2021). *Jurnal Tata Boga Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah (Oryza Glaberrima) Terhadap Sifat Organoleptik Paris Brest Kering*. 10(1), 44–55. <https://ejournal.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/>
- Cahyana, C., Ridawati, & Muharianti, M. (2012). *Identifikasi Sifat Fisik Roti Tawar Dengan Formulasi Perbedaan Jenis Ragi*.
- Fadiati, A. (2021). *Daya Terima Konsumen Pada Roti Soft Roll (Studi Tentang Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Sourdough Berbasis Umbi-Umbian)* (Vol. 9, Nomor 1). <https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/teknobuga/index>
- Fadilah, S. N., Cahyana, C., & Dahlia, M. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Terhadap Kualitas Lotus Pastry. Dalam *Journal of Nutrition and Culinary* (Vol. 2, Nomor 1).
- Faridah, A., Kasmita, Yulastri, A., & Yusuf, L. (2013). Patiseri Jilid 2 Untuk Sekolah Menengah Kejuruan. Dalam *Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan*. <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/64/81>
- Febriana, A., Rachmawanti, D., Tp, S., Anam, I. C., Teknologi, J., Pertanian, H., & Pertanian, F. (2014). Evaluasi Kualitas Gizi, Sifat Fungsional, Dan Sifat Sensoris Sala Lauak Dengan Variasi Tepung Beras Sebagai Alternatif Makanan Sehat. *Jurnal Teknosains Pangan*, 3(2). [www.ilmupangan.fp.uns.ac.id](http://www.ilmupangan.fp.uns.ac.id)

- Forsalina, F., Nocianitri, K. A., Desak, I., Kartika Pratiwi, P., Ilmu, M. J., Pangan, T., Teknologi, F., Unud, P., Jurusan, D., & Dan, I. (t.t.). *PENGARUH SUBSTITUSI TERIGU DENGAN TEPUNG BERAS MERAH (Oryza nivara) TERHADAP KARAKTERISTIK BAKPAO*.
- Forsalina, F., Nocianitri, K. A., Desak, I., Kartika Pratiwi, P., Ilmu, M. J., Pangan, T., Teknologi, F., Unud, P., Jurusan, D., & Dan, I. (2016). *Pengaruh Substitusi Terigu Dengan Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) Terhadap Karakteristik Bakpao*.
- Hariati, N., Asyik, N., Ilmu dan Teknologi Pangan, J., Teknologi dan Industri Pertanian, F., & Halu Oleo, U. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara* L.) Terhadap Uji Organoleptik Dan Proksimat Bolu Kukus. *J. Sains dan Teknologi Pangan*, 3(1), 1006–1017.
- Indriyani, F., & Suyanto, A. (2013). Karakteristik Fisik, Kimia Dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan. Dalam *Jurnal Pangan dan Gizi* (Vol. 04, Nomor 08).
- Khairunnisa, A., Tp, S., Si, M. I., Armein, S., & Arbi, M. S. (t.t.). *PANG4430 Edisi 1 Good Sensory Practices dan Bias Panelis*.
- Kusharto, C. M. (2007). Serat Makanan Dan Perannya Bagi Kesehatan. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 1(2), 45. <https://doi.org/10.25182/jgp.2006.1.2.45-54>
- Mudjiyanto, T., Susanto, D., Luciasari, E., & Hermina. (t.t.). *Kebiasaan Makan Golongan Remaja Di Enam Kota Besar Di Indonesia*.
- Muhyi, S. (1992). *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga* (Cet.1). Bintara.
- Nani, A. (2017). *Mengukur Kualitas Layanan Sistem Informasi Akademik Pada Smp Uswatun Hasanah Jakarta*. 19(1).
- Priyati, A., Abdullah, S. H., Mahardhian, G., & Putra, D. (2016). Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan Terhadap Sifat Fisik Roti. Dalam *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian dan Biosistem* (Vol. 4, Nomor 1).
- Rachmawati, E., Noviasari, S., & Meldasari Lubis, Y. (2023). Pemanfaatan Sourdough pada Produk Pangan (Utilization of Sourdough in Food Products). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(3). [www.jim.unsyiah.ac.id/JFP](http://www.jim.unsyiah.ac.id/JFP)
- Rhiska, A., Sachriani, & Riska, N. (2021). Pengaruh Penggunaan Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) Pada Pembuatan Almond Crispy Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(2). <https://doi.org/10.2403/80sr196.00>
- Santika, A., & Rozakurniati. (2010). *Teknik Evaluasi Mutu Beras Ketan Dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogo*. 15, 1–5.

- Sarofa, U., Yulistiani, R., & Wijaya. (2017). *Pemanfaatan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Roti Manis Sebagai Upaya Pengurangan Penggunaan Tepung Terigu.*
- Sarofa, U., Yulistiani, R., Wijaya, D., Program, S. P., Teknologi, S., Fti -Upn " Veteran, P., & Jatim, ". (2012). *Pemanfaatan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Roti Manis Sebagai Upaya Pengurangan Penggunaan Tepung Terigu.*
- Setyo, E., & Noor, L. (2004). *Membuat Aneka Roti.* Penebar Swadaya.
- Sitepu, K. M. (2019). *Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti.*
- Suhardjito, & Wijayanti, T. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan.* Kencana.
- Sutrisno, K. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti.*
- Syafutri, M. I., Syaiful, F., Lidiasari, E., & Pusvita, D. (2020). Pengaruh Lama dan Suhu Pengeringan Terhadap Karakteristik Fisikokimia Tepung Beras Merah. *Agrosainstek*, 4(2), 103–111.
- Syarbini, M. H. (2016). *A-Z Bakery.* PT. Tiga Serangkai Puspita Mandiri.
- U.S. Wheat Associates. (1981). *Bakers Handbook On Practical Baking.* Djambatan.
- Wayne Daniel. (1989). *Applied Nonparametric Statistic.*
- Wibowo, D. (2009). *Laporan Magang Di Perusahaan Roti Milano Surakarta (Pengendalian Mutu Proses Produksi Roti Pisang).*