

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Badan Pusat Statistik Surakarta. (2021). *Statistik Daerah Kota Surakarta 2021*. Surakarta.
- Bake.co.id. (2022, Agustus 2). Rupanya Ini Alasan Mengapa Tren Roti Jadul Booming.
- Cahyana, C. (2020). *Panduan Praktikum Pengolahan Roti Lanjutan*. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Chendawati. (2013). *Roti Modern*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Damat, I., Ta'in, A., Saati, E., Sudibyo, R., Wijaya, R., & Putri, D. N. (2018). Teknik Pembuatan Roti Manis Fungsional. *UMMPress, 1*.
- Dewi, D. T. P. (2007). Perbandingan 3 Metode Pembuatan Adonan (Straight Dough, Sponge & Dough, dan Boiled Dough) terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Mexico Buns. *Unika Soegijapranata*.
- Fadiati, A. (1988). *Pengelolaan Usaha Boga*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan .
- Fadiati, A. (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. (P. Latifah & Aisha, Ed.). Bandung: PT. Remaja Rosdakarya Offset.
- Faridah, A., & Pramudia, H. (2019). *Roti*.
- Filma. (2014, Juli 2). Metode Pembuatan Sweet Bread.
- Filma. (2021). Material Encyclopedia : Bread Improver.
- Fitria, R. (2020, Oktober 14). 5 Fakta Roti Bluder, Peninggalan Belanda Yang Jadi Ikon Kuliner Kota Madiun.
- Herawati, Y. (2018). Pengaruh Lama Fermentasi Akhir (Proofing) dengan Metode Straight Dough Terhadap Tekstur dan Sifat Fisik Roti Tawar Dari Tapioka Termodifikasi dan Terigu. *Universitas Sebelas Maret*.
- Hidayati, R. N., Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2019). Pengaruh Berbagai Metode Pembuatan Terhadap Kualitas Donat. *Jurnal Sains Boga*.
- Hidayati, R., Santoso, H., & Pratiwi, D. (2017). Pengaruh Jenis Tepung Terhadap Kandungan Protein Produk Siomay Sebagai Sumber Belajar Biologi . *Pengaruh Jenis Tepung Terhadap Kandungan Protein Produk Siomay Sebagai Sumber Belajar Biologi*.
- Ibrahim, A. M. (2017, September 29). Roti Bluder, Kue Sejarah Sekaligus Ikon Kuliner Madiun.
- Ikhram, F. (2023). Pengaruh Metode Pembuatan Roti dengan Japanese Dough, Taiwanese Dough dan Sponge & Dough Terhadap Kualitas Hokkaido Milk Bread. *Universitas Negeri Jakarta*.

- Kartika, B., Hastuti, P., & Supartono, W. (1988). Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. *Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta*.
- Mahdiyah, Dr. I. (2016). *Statistik Pendidikan*. (N. N. Muliawati, Ed.). Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Makmoer, H. (2003). *Seri Resep Ahli Bakery*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Mudjajanto, & Yulianti. (2004). *Membuat Aneka Roti*. Jakarta.
- Nimpuno, D. (2019). *Roti Buatan Rumah Klasik dan Kekinian*. (I. Hardiman, Ed.). Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Pergi Kuliner. (2023, September 26). Fakta Unik Roti Bluder, Kuliner Peninggalan Belanda yang Sedang Viral.
- Primarasa. (2018). Tepung Terigu, Si Putih yang Kaya Karbohidrat dan Protein.
- Rahmawati, A. (2020, Agustus 25). Roti Jadul Indonesia Tetap Diminati, dari Bluder hingga Roti Keset .
- Rehberg, L., & Conway, L. (2003). *Bread Machine Magic : 138 Exciting Recipes Created Especially For Use In All Types Of Bread Machines* (Revised, Vol. I). St Martin's Publishing Group.
- Sedap. (2017). *115 Resep Soft Cake & Soft Bread Nan Lembut Membelai Lidah*. (I. Y. Septiani, Ed.) (1 ed.). Jakarta: PT Samindra Utama.
- Soekarto, S. T. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Standar Nasional Indonesia. (2009). *Badan Standarisasi Nasional*. (SNI - 2713-1-2009).
- Syarbini, H. (2013). *A-Z Bakery*. PT. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- Syarbini, M. H. (2016). *Pastry Preneur*. (C. H. Prabowo, Ed.). Solo: Metagraf.
- Titan Baking. (2019, Mei 20). Mengenal Jenis Gula Dalam Pembuatan Kue.
- Wayan Sweca Yasa, I., Abbas Zaini, M., Taufikul Hadi, dan, Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, P., Teknologi Pangan dan Agroindustri, F., & Mataram, U. (2016). MUTU ROTI BERBAHAN DASAR MOCAF: "FORMULASI DAN METODE PEMBUATAN ADONAN" [The Quality Of Bread Made from Modified Cassava Flour: Dough Formulation and Method], 2(2).
- Winiati, P., Rahayu, S., & Nurosiyah, S. T. (2012). *Evaluasi Sensori*. Jakarta: Universitas Terbuka.
- Yarlina, V. P. (2021). *Mengenal Adonan Roti*. (G. Firgianti, Ed.). Bitread Publishing.