

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra dan Ridawati. 2008. Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan. Jakarta: UNJ Press
- Bread Info. (2000). Bread History. <http://www.breadinfo.com/history.shtml> Diakses pada 15 Januari 2019
- Pemerintah Kabupaten Buleleng. (2016). Buletin Statistik Perdagangan Luar Negeri Impor April 2018. <https://bulelengkab.go.id/assets/instansikab/126/bankdata/buletin-statistik-perdagangan-luar-negeri-impor-april-2018-43.pdf> .Diakses pada 19 Juni 2019
- Pemerintah Kabupaten Buleleng. (2016). Buletin Statistik Perdagangan Luar Negeri Impor Juli 2018. <https://bulelengkab.go.id/assets/instansikab/126/bankdata/buletin-statistik-perdagangan-luar-negeri-impor-juli-2018-44.pdf>. Diakses pada 19 Juni 2019
- Cahyana C. dan Artanti D.G. 2015. Bahan dan Fungsi Bahan Dalam Pembuatan Roti. Jakarta: Lembaga Pengembangan Pendidikan Universitas Negeri Jakarta
- Carnevali,P,dkk. 2006. *Liquid Soudough Fermentation: Industrial Application Perspective. Journal of Food Microbiology*,24:150-154
- Chavan. R.S dan Chavan. S.R.2011. *Sourdough Technology – A Tradisional Way for Wholesome Foods. Journal of Food Science and Food Safety*,10:173.
- Danang Sunyoto.2012. Dasar-dasar Manajemen Pemasaran. Cetakan Pertama. Yogyakarta: CAP
- Detik Food. (2014). Roti Dinikmati Orang Indonesia Dari Masa Kolonial Hingga Era Digital. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-2586680/roti-dinikmati-orang-indonesia-dari-masa-kolonial-hingga-era-digital>. Diakses pada 12 Februari 2019
- Fikri,A.D. (2018). Survei Tingkat Kesadaran Masyarakat Indonesia Terhadap Gaya Hidup Sehat Meningkat Hingga 19%. <https://lifestyle.okezone.com/read/2018/09/29/481/1957497/survei-ungkap-kesadaran-masyarakat-indonesia-terhadap-gaya-hidup-sehat-meningkat-hingga-19> diakses 8 november 2019

- Global Agricultural Information Network*.(2010). *Bakery Product Ingredients*.
<https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Bakery%20Products%20Ingredient> Jakarta Indonesia 11-24-2010.pdf. Diakses pada 10 Februari
- Gao, Jing, et all. 2017. *Structural And Mechanical Characteristics Of Bread And Their Impact On Oral Processing*. *Journal of Food Science + Technology*. 53:860-863
- Hammes,W.P dan Ganzle, M.G.1998. *Sourdough Bread and Related Produc*. *Journal of Microbiology and Fermented Food*. 1:200
- Hansen,A dan Hansen,B.1996. *Flavour of Sourodough Wheat Bread Crumbs*. *Journal of European Food Research and Technology*.202:245.
- Hidayat, Agung. (2017). *Bisnis Roti dan Kue Indonesia Bertumbuh 10%*.
<https://industri.kontan.co.id/news/bisnis-roti-dan-kue-indonesia-bertumbuh-10>
_Diakses pada 15 Januari 2019
- Kementerian Perindustrian Republik Indonesia. (2016). *Konsumsi Masyarakat Menguat*.
<https://kemenperin.go.id/artikel/14510/Konsumsi-Masyarakat-Menguat> Diakses pada 1. Diakses 20 Juni 2019
- Ko, Sanjin. 2014. *Jayeon Bread A Step-by-Step Guide to Making No-Knead Bread with Natural Starters*: Marshall Cavendish Cuisine
- Könemann. 1999. *The Complete Food Guide*: Jaques Fortin
- Mahdiyah.2014.*Statistik Pendidikan*: Remaja Rosdakarya
- Muhariati, Metty. 2014. *Bahan Ajar Roti*: Universitas Negeri Jakarta
- Priherdityo,E. (2016). *Survei Masyarakat Indonesia Mulai Sadar Makanan Sehat*.
<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20160909050532-255-157172/survei-masyarakat-indonesia-mulai-sadar-makanan-sehat>. Diakses pada 8 November 2019
- Putra, R.K. 2018. *Pengaruh Konsentrasi Starter Sourdough Terhadap Mutu Roti Manis*. *Jurnal Unram*,6-11
- Samadi, B. 2007. *Kentang dan Analisis Usaha Tani*: Kanisius
- Santoni, J.K. 2016. *Pengembangan Ragi Alami Berbasis Sayuran Lokal Dan Penggunaannya Dalam Pembuatan Roti Tawar* [tesis]. Jakarta: Program Pascasarjana, Universitas Negeri Jakarta.

- Sarastani, Dewi. 2012. *Penuntun Praktikum Analisis Organoleptik*. Bogor: Program Diploma Institut Pertanian Bogor.
- Setiati, D.T. 2018. Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Mentimun Pada Pembuatan Roti Manis Terhadap Kualitas dan Daya Terima Konsumen [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
- Standar Nasional Indonesia, Badan Standarisasi Nasional, Departemen Perindustrian. 2009 (SNI - 2713-1-2009)
- Sutomo, Budi. 2007. Sukses Wirausaha Aneka Roti: Pustaka Tiga Kelana
- US Wheat Associates. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta: Djambatan 2019
- Warnock C & Richardson M. 2018. *The Art of Baking With Natural Yeast*: Front Table Books
- Wu, Chao., et al. (2012). *Effect of Sourdough Fermentation On The Quality of Chinese Northern-Style Steam Breads*. *Journal of Cereal Science*, 56:130-133

