

DAFTAR PUSTAKA

- Adna Ridhani, 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>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Amaly, I. D. U. (2019). *Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Roti Burger Untuk Meningkatkan Pengetahuan Masyarakat Di Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar*.
- Amira, K. (2022). *Bahan Pembuat Tepung Terigu & Perbedaan Protein Tinggi, Sedang, Kecil*. Gramedia Blog. <https://www.gramedia.com/best-seller/tepung-terigu/>
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2010). *Roti dan Kue*. Universitas Negeri Jakarta.
- Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2012). *Modul Pengetahuan Bahan dalam Pengolahan Roti*. Universitas Negeri Jakarta.
- Chayati, I. (2011). Peningkatan karoten dalam roti manis dengan substitusi puree ubi jalar oranye pada tepung terigu. *Jurnal Penelitian Sainstek*, 16(2), 111–120.
- Erruka, D. (2021). *Ragam Ide Bisnis Kuliner Berbahan Ubi Jalar*. DIVA Press.
- Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Waziroh, E. (2017). *Umbi-umbian dan Pengolahannya*. Universitas Brawijaya Press.
- Faridah, A., & Pramudia, H. (2019). *Roti*. CV IRDH.
- Febrianto, S. (2016). *Tren Terbaru : Masyarakat Indonesia Lebih Suka Makanan Cepat Saji*. Tribun News. <https://www.tribunnews.com/tribunners/2016/01/28/tren-terbaru-masyarakat-indonesia-lebih-suka-makanan-cepat-saji>
- Fernandi, A. (2024). *Tips Praktis Menyimpan Roti Tawar dan Aneka Resep Olahannya*. Penerbit Andi.
- Gardjito, M., Djuwardi, A., & Harmayani, E. (2013). *Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Kencana.
- Hendrasty, H. K. (2021). *Bahan Produk Bakery* (2nd ed.). Graha Ilmu.

- Indriani. (2006). *Burger Favorit Ala Cafe*. Gramedia Pustaka Utama.
- Isti, A. (2022). *Resep Roti Buns Berbagai Bahan, Camilan Manis yang Mengeyangkan*. <https://www.merdeka.com/jateng/resep-roti-bun-berbagai-bahan-camilan-manis-legit-dan-mengenyangkan-klh.html>
- Iswara, J. A. (2020). Karakteristik Tekstur Roti Manis Dari Tepung, Pati, Serat Dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 12–21. <https://doi.org/10.21776/ub.jpa.2019.007.04.2>
- Kencana, M. R. B. (2022). *Indonesia Impor 4,3 Juta Ton Gandum per Januari - Mei 2022*. Liputan 6. <https://www.liputan6.com/bisnis/read/5039917/indonesia-impor-43-juta-ton-gandum-per-januari-mei-2022-dari-negara-mana-saja>
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. Seri Teknologi Pangan Populer.
- Krisnawati, R., & Indrawati, V. (2014). Pengaruh substitusi puree ubi jalar ungu (*Ipomea batatas*) terhadap mutu organoleptik roti tawar. *Jurnal Boga*, 3(1), 79–88.
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik Pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal British*, 1(2), 60–75.
- Lusiana, E. D., & Mahamudi, M. (2021). *Anova untuk Penelitian Eksperimen*. Universitas Brawijaya Press.
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan*. PT Remaja Rosdakarya.
- Mardatila, A. (2022). *Asal Usul Hamburger dan Pengolahannya yang Dikategorikan Junk Food*. Merdeka.Com. <https://www.merdeka.com/sumut/asal-usul-hamburger-dan-pengolahannya-yang-dikategorikan-junk-food-klh.html?page=2>
- Nabilah, R., Arini, N., Putri, S. T., & Fevria, R. (2022). Pengaruh penambahan puree ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) terhadap karakteristik adonan roti melon. *Prosiding SEMHAS BIO*, 508–517.
- Nogueira, A. C., Sehn, G. A. R., Rebellato, A. P., Coutinho, J. P., Godoy, H. T., Chang, Y. K., Steel, C. J., & Clerici, M. T. P. S. (2018). Yellow sweet potato flour: Use in sweet bread processing to increase β -carotene content and improve quality. *Anais Da Academia Brasileira de Ciencias*, 90(1), 283–293. <https://doi.org/10.1590/0001-3765201820150804>

- Paran, S. (2009). *100+ Tip Antigagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. PT Kawan Pustaka.
https://www.google.co.id/books/edition/100+_Tip_Anti_Gagal_Bikin_Roti_Cake_Past/2puB3NVuBsAC?hl=id&gbpv=1&dq=paran+2009&pg=PR2&printsec=frontcover
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Agroteknologi*, 12.
- Santia, T. (2021). *Kurangi Impor, Masyarakat Diminta Gunakan Tepung Terigu Lokal*. Liputan 6. iputan6.com/bisnis/read/4510804/kurangi-impor-masyarakat-diminta-gunakan-tepung-terigu-lokal
- Sarofa, U., Djajati, S., & Cholifah, S. N. (2014). Pembuatan Roti Manis (Kajian Substitusi Tepung Terigu Dan Kulit Manggis Dengan Penambahan Gluten). *Jurnal Rekapangan*, 8(2), 171–178.
- Sejati, T. M. A. (2017). *Budi Daya Ubi Jalar* (T. M. A. Sejati (ed.)). CV Pustaka Bengawan.
- Syarbini, H. (2016). *A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur* (F. Casofa (ed.)). Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- U.S. Wheat. (1981). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djambatan.
- Wahyudi. (2003). *Memproduksi Roti*. Departemen Pendidikan Nasional.



Intelligentia - Dignitas