

DAFTAR PUSTAKA

- Adisa, V. (2023). *Aneka Olahan Labu Kuning yang Menyehatkan* (G. Irawan (ed.); 1st ed.). RumahBaca.
- Al Ayyubi, S., Cahyana, C., & Fadiati, A. (2023). The Effect Of Local Flour Based Yudane On The Quality Of Shokupan Bread. *Jurnal Sains Boga*, 6(2), 85–94. <https://doi.org/10.21009/JSB.006.2.05>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Andragogi, V., Priyo Bintoro, V., & Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis Effects of Different Types of Sugar on the Sensory Properties and Nutritional Value of Sweet Bread. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163–167. www.ejournal-s1.undip.ac.id/index.php/tekpangan.
- Andrian, C. (2024). *Mengenal Jenis-Jenis Susu yang Umum Dikonsumsi & Pengolahannya*. Siloam Hospitals. <https://www.siloamhospitals.com/en/informasi-siloam/artikel/jenis-jenis-susu>
- Anggraini, S. R., & Handayani, S. (2016). Pengaruh Penambahan Labu Kuning Dan Karagenan Terhadap Hasil Jadi Fruit Leather Nanas. *E-Journal Boga*, 5(1), 89–98.
- Anonim. (2023). *What Is The Difference Between Juice, Pulp, Puree, And Paste In Food Processing? The Farmer's Journal Africa*. <https://thefarmersjournal.com/what-is-the-difference-between-juice-pulp-puree-and-paste-in-food-processing/>
- 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>
- Astuti, R. M. (2015). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat Dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma Dan Tekstur. *Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 2(2). <https://doi.org/https://doi.org/10.15294/teknobuga.v2i2.6433>
- Astuti, R., & Rahman, N. (2022). Analisis Komposisi Zat Gizi dan Antioksidan Beberapa Varietas Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(4), 544–552. <https://doi.org/https://doi.org/10.21107/agrointek.v16i4.12336>
- Baking School In-Depth. (2023). *Milk Bread*. <https://bakefromscratch.com/baking-school-in-depth-japanese-milk-bread/#>
- Beranbaum, R. L. (2003). *The Bread Bible*. W.W. Norton & Company. <https://archive.org/details/the-bread-bible->

baking/page/n4/mode/1up?view=theater&q=soft+sandwich

- Bourne, M. C. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement* (2nd ed.). Academic Press.
- BPOM. (2023). *Peraturan Badan Pengawas Obat Dan Makanan Nomor 13 Tahun 2023 Tentang Kategori Pangan*.
- Cahyana, C. (2019). *Panduan Praktikum Pengolahan Roti*. Universitas Negeri Jakarta.
- Chuwa, C., & Dhiman, A. K. (2023). Nutrition and Health Benefits of Ripe Pumpkin Fruit, Pulp and Powder. In *Recent Progress in Science and Technology Vol. 4* (pp. 123–133). B P International (a part of SCIENCEDOMAIN International).
<https://doi.org/10.9734/bpi/rpst/v4/9411F>
- CNN Indonesia. (2020). *Resep Milk Bread, Roti Sobek ala Jepang yang “Fluffy.”* CNN. <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20201123175852-262-573492/resep-milk-bread-roti-sobek-ala-jepang-yang-fluffy>
- CNN Indonesia. (2024). *Viral Banget di Thailand, Apa itu Milk Bun?* <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20240223112835-262-1066364/viral-banget-di-thailand-apa-itu-milk-bun>
- Creswell, J. W. (2009). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (3rd ed.). SAGE Publications.
- DEMİR, M. K., ERTAŞ, N., & SERT, D. (2020). Influence of Some Dairy Powders on the Qualitative Parameters of Bread. *Iğdır Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 10(4), 2618–2625.
<https://doi.org/10.21597/jist.696887>
- Ghifarie, S. A., & Rahmawati, F. (2022). Pemanfaatan Puree Labu Kuning (Cucurbita moschata) Pada Produk Vol Au Vent Untuk Meningkatkan Konsumsi Bahan Pangan Lokal Di Indonesia. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 17(1).
- Gisslen, W. (2012). *Professional Baking* (6th ed.). Wiley & Sons, Inc.
- Halimah, R. N., & Rahmawati, F. (2021). Substitusi Puree Labu Kuning Terhadap Donat Untuk Meningkatkan Konsumsi Labu Kuning. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 16(1).
- Hays, R. (2021). *Tangzhong: The Brilliant Secret to Moist Breads that Keep for Days*. America's Test Kitchen.
<https://www.americastestkitchen.com/cooksillustrated/articles/4109-the-brilliant-secret-to-moist-breads-that-keep-for-days>
- Hendrasty, H. K. (2021). *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu.
- Herawati, H. (2011). Potensi Pengembangan Produk Pati Tahan Cerna Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Litbang Pertanian*, 30(1), 31–39.
<https://doi.org/https://doi.org/10.21082/jp3.v30n1.2011.p31-39>

- Hidayat, R. S., Cahyana, C., & Artanti, G. D. (2023). Analisi Kualitas Fisik Roti Tawar Substitusi Tepung Beras Pecah Kulit Dengan Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino. *Jurnal Andaliman: Jurnal Gizi Pangan, Klinik Dan Masyarakat*, 3(1), 24. <https://doi.org/10.24114/jgpkkm.v3i1.46004>
- Hidayati, N., Dewi, A. C., Abdi, L. K., & Sofiyatin, R. (2023). Kajian Sifat Organoleptik dan Zat Gizi Formula Roti Tawar Subtitusi Tepung Labu Kuning sebagai Makanan Selingan pada Anak Sekolah Dasar. *Student Journal of Nutrition (SJ Nutrition)*, 2(2), 113–119. <https://doi.org/10.32807/sjn.v2i2.30>
- Himawan, A., Bulan, R., & Ratna, R. (2022). Uji Kinerja Rumah Pengering Efek Rumah Kaca Pada Pengeringan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(4), 712–721. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i4.21337>
- Huang, Z., Stipkovits, L., Zheng, H., Serventi, L., & Brennan, C. S. (2019). Bovine Milk Fats and Their Replacers in Baked Goods: A Review. *Foods*, 8(9), 383. <https://doi.org/10.3390/foods8090383>
- Hussain, A., Kausar, T., Din, A., & Murtaza, M. A. (2021). Antioxidant and Antimicrobial Properties of Pumpkin (*Cucurbita maxima*) Peel, Flesh and Seeds Powders. *Journal of Biology, Agriculture and Healthcare*, 11(6). <https://doi.org/10.7176/JBAH/11-6-05>
- Hustiany, R. (2017). *Rekasi Maillard: Pembentuk Cita Rasa dan Warna Pada Produk Pangan*. Lambung Mangkurat University Press.
- Ikhram, F., Cahyana, C., & , M. (2022). Perbedaan Penggunaan Metode Japanese, Taiwanese dan Sponge & Dough terhadap Kualitas Hokkaido Mild Bread. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 2(2), 43. <https://doi.org/10.24114/jnc.v2i2.37846>
- Indraswari, R., Putri, H., Suroso, E., Yuliandari, P., & Utomo, T. P. (2022). Strategi Pengembangan Produk Pangan Olahan Berbahan Dasar Tepung Labu Kuning Di Kota Bandar Lampung (Studi Kasus Di Home Industry B.Co Bandar Lampung). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(1).
- Katayama, A. (2023, March). *Why Is \$18-A-Loaf Japanese 'Shokupan' Milk Bread So Popular?* Forbes. <https://www.forbes.com/sites/akikokatayama/2023/03/31/why-is-18-a-loaf-japanese-shokupan-milk-bread-so-popular/>
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. eBookPangan.com.
- Kusuma, T. S., Kurniawati, A. D., Rahmi, Y., Rusdan, I. H., & Widyanto, R. M. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Leo, M. (2024, August 7). *How To Make and Use Tangzhong and Yudane*. The Perfect Loaf. <https://www.theperfectloaf.com/how-to-make-and-use-tangzhong/>
- Lestario, L. N., Malithasari, P., & Hastuti, S. P. (2015). Pengaruh Penambahan

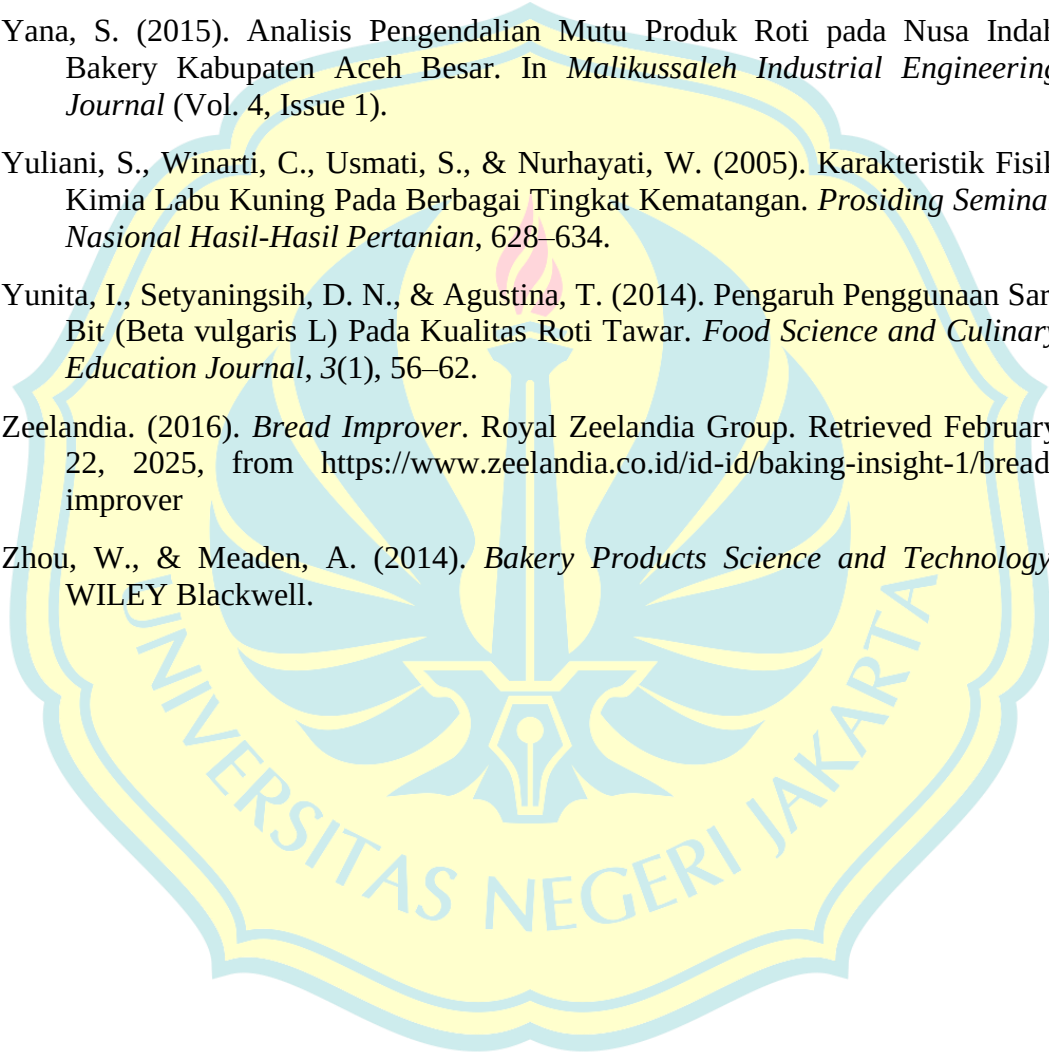
- Berbagai Konsentrasi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) Sebagai Bahan Fortifikasi Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 12(1), 55. <https://doi.org/10.26623/jtphp.v12i1.482>
- Liem, J. L., Sugiarti, S., Faisalma, M. W., & Handoko, Y. A. (2020). Karakteristik Dan Uji Organoleptik Selai Labu Kuning Characteristic And Organoleptic Test Yellow Pumpkin. *Jurnal Pertanian Agros*, 22(1).
- Mahdiyah. (2016). *Statistik Pendidikan* (N. N. Muliawati (ed.)). PT REMAJA ROSDAKARYA.
- Makarim, F. R. (2024). *Ini Manfaat Labu dan Kandungan nutrisinya yang Melimpah*. Halodoc. https://www.halodoc.com/artikel/ini-manfaat-labu-dan-kandungan-nutrisinya-yang-melimpah?srsId=AfmBOop4j0qSHH7OErbUC84ARTr2wA_8QiItC9IVO2dZOeM8t4qZvDz_
- Manurung, H., & Simanjuntak, R. (2018). Kajian Substitusi Terigu Dengan Pasta Sukun (*Arthocarpus altilis* fosberg) Dan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita moschata* durch) Pada Pembuatan Mi Basah. *Agrintech: Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 1(2), 72–78. <https://doi.org/10.30596/agrintech.v1i2.2003>
- Millati, T., Udiantoro, U., & Wahdah, R. (2020). Pengolahan Labu Kuning Menjadi Berbagai Produk Olahan Pangan. *SELAPARANG Jurnal Pengabdian Masyarakat Berkemajuan*, 4(1), 300. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v4i1.2935>
- Mohamed, S., Hasbullah, N. A., & Kamis, A. (2018). The Innovation of Steamed Bun (Pau) Using Water Roux: Bakery Students' Acceptance. *The Journal of Social Sciences Research*, 6, 177–183. <https://doi.org/10.32861/jssr.spi6.177.183>
- Musdalifah, M., Halimah, A. S., & Nurhaedah, N. (2022). PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* Var. Ayamurasaki) DI DESA AJAKKANG KECAMATAN SOPPENG RIAJA KABUPATEN BARRU. *MAHATANI: Jurnal Agribisnis (Agribusiness and Agricultural Economics Journal)*, 5(1), 164. <https://doi.org/10.52434/mja.v5i1.1788>
- Naito, S., Shinji, F., Mizokami, Y., Hirose, R., Kawashima, K., Takano, H., Ishida, N., Koizumi, M., & Kano, H. (2005). The Effect of Gelatinized Starch on Baking Bread. *Food Science and Technology Research*, 11(2), 194–201. <https://doi.org/10.3136/fstr.11.194>
- Natalia, V., Kandou, J. E. A., & Tuju, T. D. J. (2022). Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik Selai Wortel (*Daucus carota* L.) Dengan Campuran Bubur Kolang-Kaling (*Arenga pinnata* Merr). *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 13(1), 46–59. <https://doi.org/10.35791/jteta.v13i1.45825>
- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). Analisis Penilaian Organoleptik

- Cake Brownies Substitusi Tepung Wikau Maombo. *Engineering Applications of Artificial Intelligence*, 1(1), 58–66. [https://doi.org/10.1016/s0952-1976\(98\)00044-x](https://doi.org/10.1016/s0952-1976(98)00044-x)
- Peters, A. S. (2017). *Bread And Washoku: Unveiling Japanese Identity Through The Necessity of Bread Baking*. ProQuest.
- Prabowo, S. A., Artanti, G. 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>
- Pratama, I. M., Cahyana, C., & Kandriasari, A. (2020). Pengembangan Media Video Pembelajaran Japanese Milk Bread. *Universitas Negeri Jakarta*.
- Pratomo, M. A., Inggrid, I., & Ngadiarti, I. (2014). Pengaruh Substitusi Puree Labu Kuning terhadap Daya Terima, Nilai Gizi, dan Daya Simpan Donat dengan Pengolahan Metode Panggang. *Nutrire Diaita*, 6(1), 46–53.
- Priyati, A., Abdullah, S. H., Mahardhian, G., & Putra, D. (2016). Pengaruh Kecepatan Putar Pengadukan Adonan Terhadap Sifat Fisik Roti Effect of Dough Mixing Speed on Bread Physical Characteristic. *Jurnal Ilmiah Rekayasa Pertanian Dan Biosistem*, 4(1).
- Purnamasari, P., Susilawati, S., Astuti, S., & Suharyono. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Cookies Berbahan Dasar Campuran Tepung Mocaf Dan Tepung Terigu. *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(2), 187–197.
- Putri, E. D. H. P. (2017). *Pastry & Bakery*. Deepublish.
- Ramonah, D., Puspitasari, D. F., Pratiwi, A. D. E., & Wulandari, W. (2023). Edukasi dan Pemanfaatan Labu Kuning sebagai Bahan Pangan Sehat di Desa Wisata Jamalsari. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*, 6(10), 4377–4385. <https://doi.org/10.33024/jkpm.v6i10.11774>
- Ridhani, M. A., & 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>
- Rodhiyatun, R., Zahrulianingdyah, A., & Triatma, B. (2017). Eksperimen Pembuatan Roti Manis dari Bahan Dasar Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai. *Food Science and Culinary Education Journal*, 6(1). <https://doi.org/https://doi.org/10.15249/focuze.v6i1.15553>
- Rodríguez R, R., Valdés R, M., & Ortiz G, S. (2018). Características Agronómicas y Calidad Nutricional De Los Frutos y Semillas De Zapallo *Cucurbita* sp. *Revista Colombiana de Ciencia Animal - RECIA*, 10(1), 86–97. <https://doi.org/10.24188/recia.v10.n1.2018.636>
- Rózyło, R., & Laskowski, J. (2011). Predicting bread quality (bread loaf volume and crumb texture). *Polish Journal of Food and Nutrition Sciences*, 61(1), 61–67. <https://doi.org/10.2478/v10222-011-0006-8>

- Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26–35. <https://doi.org/10.32487/jst.v7i2.1235>
- Safriani, N., Husna, N. El, & Rizkya, R. (2015). Pemanfaatan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Pada Pembuatan Mi Kering. *Jurnal Argoindustri*, 5(2), 85–94.
- Santos Jr, L. C. O., Simão, V., Almeida, J. D. S. O. de, Aquino, A. C. M. de S., Carasek, E., & Amante, E. R. (2017). Study of Heat Treatment in Processing of Pumpkin Puree (*Cucurbita moschata*). *Journal of Agricultural Science*, 9(10), 234. <https://doi.org/10.5539/jas.v9n10p234>
- Saroinsong, R. M., Mandey, L., & Lalujan, L. (2015). Pengaruh Penambahan Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Kualitas Fisikokimia Dodol. *E-Journal UNSRAT*, 6(15), 1–11.
- Sayekti, E. D., & Rahmawati, F. (2021). Substitusi Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Pada Pembuatan Tiger Roll Cake Dengan Selai Nangka Sebagai K Diversifikasi Pangan Lokal. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Dan Busana*, 16(1).
- Setiawan, N. (2005). *Statistika Nonparametrik*.
- Shatia, A. R., Murlida, E., & Rohaya, S. (2022). Studi Pembuatan Roti Tawar Menggunakan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Termodifikasi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(2), 386–394. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i2.20098>
- Smith, P. R., & Johansson, J. (2005). Influences Of The Proportion Of Solid Fat In A Shortening On Loaf Volume And Staling Of Bread. *Journal of Food Processing and Preservation*, 28(5), 359–367. <https://doi.org/10.1111/j.1745-4549.2004.23079.x>
- Stamm, M. (2015). *The Pastry Chef's Apprentice*. CrestLine.
- Stefania, E., Ludong, M. M., & Oessoe, Y. Y. E. (2021). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) Dalam Pembuatan Bolu Kukus Mekar. *Jurnal Teknologi Pertanian (Agricultural Technology Journal)*, 12(1), 44. <https://doi.org/10.35791/jteta.v12i1.38926>
- Sudaryono. (2023). *Metodologi Penelitian: Kuantitatif, Kualitatif, dan Mix Method* (2nd ed.). PT Rajagrafindo Persada.
- Sugiyono. (2019). *Statistika Untuk Penelitian*. Alfabeta.
- Sumantry, N. R., Artanti, G. D., & Cahyana, C. (2024). Analisis Karakteristik Fisik dan Organoleptik Roti Manis dengan Konsentrasi Gula yang Berbeda. *Journal of Nutrition And Culinary*, 4(2), 53–61. <https://jurnal.unimed.ac.id/2012/index.php/JNC/article/download/63144/24994>
- Suryapraja, A., Cahyana, C., & Dahlia, M. (2023). Pengaruh Penggunaan Tepung

- Ubi Jalar Putih, Ubi Jalar Merah dan Ubi Jalar Putih pada Pembuatan Tangzhong terhadap Kualitas Japanese Milk Bread. *Jurnal Gizi Dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 3(2), 1. <https://doi.org/10.24114/jnc.v3i2.42863>
- Susilawati, S., Subeki, S., & Azis, I. P. P. (2013). Formulasi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dan Terigu Terhadap Derajat Pengembangan Adonan dan Sifat Organoleptik Roti Manis. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 18(1), 1.
- Syarbini, M. H. (2013). *A-Z Bakery: Referensi Komplet, Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan Menjadi Bakepreneur* (F. Casofa (ed.)). PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri.
- The Culinary Institute of America. (2011). *The Professional Chef*. John Wiley & Sons.
- Thompson, J. (2020, October 15). *Japan's Shokupan is The Upper Crust of Loaves*. SBS Food. <https://www.sbs.com.au/food/article/japans-shokupan-is-the-upper-crust-of-loaves/exf5zrr5v>
- Trisnawati, W., Suter, K., Suastika, K., & Kencana Putra, N. (2014). Pengaruh Metode Pengeringan Terhadap Kandungan Antioksidan, Serat Pangan dan Komposisi Gizi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), 136–140. www.journal.ift.or.id
- Ulfa, R., & Prasiwi, L. W. (2019). Karakteristik Kimia Roti Tawar Dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Ilmu Pertanian (JIPANG)*, 1(5), 40–45.
- Utami, N. P. C., Mayun Permana, I. D. G., & Selamat Duniaji, A. (2021). Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Terhadap Karakteristik Siomay Udang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 10(2), 225. <https://doi.org/10.24843/itepa.2021.v10.i02.p06>
- Wahyudi, V. A., Anjarsar, S. A., & Wachid, M. (2022). Kajian Eefektivitas Temperatur Dan Waktu Proofing (*Saccharomyces cerevisiae*) Terhadap Sifat Fisikokimia, Mikrobiologi, Dan Organoleptik Roti Manis. *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 7(1), 4640–4655.
- Waluyo, E., Yahya, Perdana, A. W., Ma'rifat, T. N., Andriani, R. D., & Sabarisman, I. (2021). *Inovasi dan Pengembangan Produk Pangan*. UB Press.
- Wigzell, M. (2021). *Apakah Proses Pengolahan Memengaruhi Kandungan Nutrisi Dalam Susu Yang Kita Minum?* Anchor. <https://www.anchor dairy.com/id/id/nutrition-stories/nutrition-and-health/does-processing-effect-the-nutrition-value-of-the-milk-you-drink.html>
- Winarno, F. . (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winiati, P., Rahayu, S., & Nurosiyah, S. T. (2012). Evaluasi Sensori dan Perkembangannya. In *Evaluasi Sensori*. Universitas Terbuka.

- Yakin, I. H. (2023). *Metodologi Penelitian (Kuantitatif & Kualitatif)*. CV. Aksara Global Akademia.
- Yamauchi, H., Yamada, D., Murayama, D., Santiago, D. M., Orikasa, Y., Koaze, H., Nakaura, Y., Inouchi, N., & Noda, T. (2014). The Staling and Texture of Bread Made Using the Yudane Dough Method. *Food Science and Technology Research*, 20(5), 1071–1078. <https://doi.org/10.3136/fstr.20.1071>
- Yana, S. (2015). Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. In *Malikussaleh Industrial Engineering Journal* (Vol. 4, Issue 1).
- Yuliani, S., Winarti, C., Usmati, S., & Nurhayati, W. (2005). Karakteristik Fisik Kimia Labu Kuning Pada Berbagai Tingkat Kematangan. *Prosiding Seminar Nasional Hasil-Hasil Pertanian*, 628–634.
- Yunita, I., Setyaningsih, D. N., & Agustina, T. (2014). Pengaruh Penggunaan Sari Bit (*Beta vulgaris* L) Pada Kualitas Roti Tawar. *Food Science and Culinary Education Journal*, 3(1), 56–62.
- Zeelandia. (2016). *Bread Improver*. Royal Zeelandia Group. Retrieved February 22, 2025, from <https://www.zeelandia.co.id/id-id/baking-insight-1/bread-improver>
- Zhou, W., & Meaden, A. (2014). *Bakery Products Science and Technology*. WILEY Blackwell.



Intelligentia - Dignitas