

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). Prinsip analisis zat gizi dan penilaian organoleptik bahan makanan. UNJ Press.
- Amelia, E. N. (2022). Proses pengolahan roti sobek di UPT Makanan dan Minuman Tefa *Bakery & Coffee*.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. Jurnal Ilmiah Vastuwidya, 4(1), 33-40.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta, 1(2), 105-109.
- Damanik, R. (2025). Pengaruh Konsentrasi Susu Bubuk Terhadap Sifat Fisik Kimia dan Sensori Roti Uwi Ungu (*Dioscorea Alata L.*) Bebas Gluten (*Doctoral dissertation*, Universitas Jambi).
- Fadiati, A. (2021). Daya terima konsumen pada roti *soft roll* (studi tentang pengaruh penggunaan ragi alami *sourdough* berbasis umbi-umbian). *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 9(1), 61-69.
- Fajiarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L*) terhadap Kualitas Cookies. *Food Science and Culinary Education Journal*, 2(1), 36–43.
- Goldine, J. C., & Budianta, T. D. W. (2025). Peningkatan Karakteristik Roti Tawar dengan Penambahan Pati Termodifikasi. *Zigma*, 40(1), 197–218.
- Harnanto, M. (2020). Implementasi manajemen K3 dalam prakerin siswa SMK N 1 Nanggulan. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Koswara, S. (2009). Seri Teknologi Pangan Populer (Teori dan Praktek): Teknologi Pengolahan Roti. eBookPangan.com.
- Lestari, B. (2022). Variasi campuran tepung daun kelor (*Moringa oleifera*) pada donat ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar kalsium (Skripsi, Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Yogyakarta). Mengenal Aneka Roti (*Bakery*). (2024). (n.p.): PT. RajaGrafindo Persada - Rajawali Pers.
- Mutdani, H. (2010). Rahasia Membuat Roti Manis. DeMedia.
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2017). Aspek mikrobiologis, serta sensoris (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda.

- Nuraeni, A., & Ilmaknun, L. (2021). Daya terima konsumen terhadap hidangan utama di kantin Sehati Sekolah Vokasi IPB. *Jurnal Sains Terapan*, 11(1), 22–32.
- Nurpauziah, I., & Riani, S. (2024). Identifikasi Budidaya Tanaman Kentang (*Solanum Tuberosum L.*) Varietas Granola Dengan Sistem Aeroponik. *Jurnal Biosains Medika*, 2(1), 15-21. Retrieved from https://ejournal.iwu.ac.id/index.php/biosains_medika/article/view/98
- Pandre, S. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan *Puree* Kentang (*Solanum tuberosum L.*) Terhadap Karakteristik dan Organoleptik Roti Tawar (Doctoral dissertation, Universitas Jambi).
- Ramdhan, M. (2021). Metode Penelitian (AA Effendy. Cipta Media Nusantara)
- Setiawan, G. Z. Y., Priatini, W., & Bridha, R. L. (2022). Daya terima konsumen terhadap awug bites sebagai kue tradisional khas Bandung. *Jurnal Pendidikan dan Perhotelan*, 2(2), 55–60.
- Sumantry, N. R., Artanti, G. D., & Cahyana, C. (2024). Analisis karakteristik fisik dan organoleptik roti manis dengan konsentrasi gula yang berbeda. *Jurnal Gizi dan Kuliner (Journal of Nutrition and Culinary)*, 4(2), 53–61.
- Suryapraja, D., Widodo, S., dan Lestari, A. (2023). Evaluasi Sensoris Produk Pangan Berbasis Umbi-umbian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 34(1), 55-63.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji kesukaan dan organoleptik terhadap 5 kemasan dan produk kepulauan seribu secara deskriptif. *Jurnal Khatulistiwa Informatika*, 5(2), 95-106.
- Teknologi pengolahan tepung terigu dan olahannya di industri. (2019). Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Ulfa, A. M., Winahyu, D. A., & Jasuma, M. (2017). Penetapan kadar lemak margarin merk X dengan kemasan dan tanpa kemasan dengan metode sokletasi. *Jurnal Analis Farmasi*, 2(4), 258-262.
- Yusuf, Y. N., Wahyuni, F., Syamsul, M., Nurcahyani, I. D., & Masithah, S. M. S. (2023). Uji Daya Terima, Analisis Kadar Protein Dan Zat Besi Nugget Sayur Bayam Dengan Substitusi Ikan Bandeng (*Chanos Chanos*). *Diagnosis Jurnal Ilmiah Kesehatan*, 18(1), 8-16.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). Teknologi pengolahan tepung terigu dan olahannya di industri. Universitas Brawijaya Press.