

## DAFTAR PUSTAKA

- Ardita Epi, P. (2024). Pemanfaatan tepung kentang sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan bolu marmer panggang. *Teknologi Pangan*, 1–17.
- Astawan, M. (2019a). *Roti dan Produk Bakery: Teknologi dan Nilai Gizi* . Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta .
- Astawan, M. (2019b). *Roti dan Produk Bakery: Teknologi dan Nilai Gizi* . Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan RI. (2024). *Handbook Registrasi Pangan Olahan Susu Bubuk Rasa Berperisa dan Produk Turunannya*. Direktorat Registrasi Pangan Olahan BPOM RI.
- Badan Pusat Statistik (BPS). (2024). *Statistik Produksi Tanaman Sayuran dan Tanaman Hias 2023*. Badan Pusat Statistik, Jakarta .
- Budjianto, S. , & S. A. B. (2013). *Teknologi Tepung dan Produk Olahannya*. Buku Kedokteran EGC .
- Fandy Tjiptono. (2016). *Strategi Pemasaran*. Andi.
- Finna. (2021). *Kenalan Sama Jenis-jenis Kentang untuk Masakan Berbeda, Yuk! Nibble*.
- Hunaefi, D. , & F. Z. M. (2021). Karakterisasi Sensori Cheese Tea dengan Metode Check-All-That -Apply (CATA), Emotional Sensory Mapping ( ESM), dan Ideal Profile Method (IPM). *\*Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality\**. Vol. 8, No.1 ,Pp. 1-9.
- Husna, W. M. (2022). *Laris Manis Bakulan @Dinnioti: 45 Resep Kue Kering, Cake, Roti* . GPU, Jakarta .
- Koswara, S. (2019). *Teknologi Pengolahan Roti* . Universitas Djuanda, Bogor .
- Kukuh Ferlanda. (2023). *Penggunaan susu bubuk untuk kue dan roti* . PT Lautan Natural Krimerindo .

- Mudjajanto, E. setyo. (2018). *Teknologi Pengolahan Roti dan Kue* . Penebar Swadaya .
- Muhammad Ermanja. (2025). *7 jenis margarin dan kelebihan dalam membuat kue lebih lezat* . Global Solusi Ingredia.
- Murdijati-Gardjito, S. U. , & H. E. (2023a). *Ragam Kudapan Jawa* . Penerbit Andi , Yogyakarta .
- Murdijati-Gardjito, S. U. , & H. E. (2023b). *Ragam Kudapan Jawa* . Penerbit Andi, Yogyakarta .
- Murtini, E. S. A. D. (2020). Pengaruh Suhu Air yang Ditambahkan terhadap Kualitas Donat Kentang . *Jurnal Teknologi Pertanian* .
- Mutdani, H. (2010). *Rahasia Membuat Roti Manis* (1st ed.). Penerbit Agromedia Pustaka.
- Nimpuno, D. (2021). *Roti Buatan Rumah Klasik & Kekinian* . Gramedia Pustaka Utama, Jakarta .
- Novita Sari, M. A. Y. W. W. (2019). Karakteristik Roti Tawar Subtitusi Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum* L) dengan penambahan tepung daun kelor (*moringa oleifera* Lam)k. *Jurnal JITIPARI*.
- Purnomo, H. , & A. D. R. (2020). *Modifikasi Pati dan Aplikasinya dalam Produk Pangan* . IPB Press, Bogor .
- Rahayu, D. (2016). *Perbandingan daya Terima Serundeng Ikan Tongkol dengan Bumbu Original Rica-rica* [Sarjana Thesis]. Unoiversitas Negeri Jakarta.
- Rahmawati, A. , & S. N. P. (2020). *Karakterisasi Tepung Terigu Berdasarkan Kadar Protein*.
- Rakhmadevi, A. G. S. F. N. (2025). Pelatihan pembuatan roti manis dengan subtitusi tepung kentang modifikasi HMT di SMK Negeri 1 Tlogosari Bondowoso . *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* , 104–111.

- Rifqi, N. Y. S. H. N. (2021). Pemanfaatan Bahan Makanan Lokal Kentang ( *Solanum tuberosum* L.), Ikan Lele (*Clarias* sp) dan Brokoli (*Brassica oleracea* L.) dalam bentuk Snack Krokot untuk Balita dengan status gizi Kronis . *Teknologi Pangan: Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian* , (1).
- Setyaningsih, D. A. A. S. M. P. (2010). *Ananlisi Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press.
- Sinaga, P. P. (2025). *Pengaruh Subtitusi Tepung Terigu dengan Puree Kentang ( Solanum Tuberosum L ) terhadap karakteristik dan organoleptik Roti Tawar*.
- Sriboga Flour Mill. (2024). *Perbedaan Protein Tinggi, sedang, dan Rendah pada tepung terigu* . PT Sriboga Flour Mill.
- Subarna. (2018). *Teknologi pengolahan Roti dan Kue Berbaasis Pangan Lokal* . IPB Press.
- Sudirman Numba. (2025). *Pengembangan Kentang Industri sebagai Alternatif Pangan Nonberas*.
- Sukmadi. (2016). *Inovasi dan Kewirausahaan; Edisi Paradigma Baru Kewiirausahaan* . Humaniora.
- The BC Cook Articulation Committee. (2015). *Yeast in Baking* . In *Understanding Ingredients For The Canadian Baker* . BCcampus.
- Widodo, A. N. P. (2023). *Subtitusi Tepung Kentang ( Solanum Tuberoosum L. ) dengan Tepung Gandum terhadap sifat fisik, kimia dan Sensoris pada Roti Tawar* . Universitas Negeri Semarang .
- Wijaya, C. H. , K. F. , & H. D. (2021). *Pangan Lokal Indonesia: Potensi dan Aplikasi* . IPB Press, Bogor .
- Winarno, F. G. (2024). *Kimia Pangan dan Gizi* . Gramedia Pustaka Utama.

Wulandari, R. , & H. S. (2017). Pengaruh penambahan kentang kukus (*Solanum Tuberosum* L) Terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik roti tawar . *Pangan Dan Agroindustri*, 45.

