

DAFTAR PUSTAKA

- Adiyoga, I. K. G. 2023. Pembuatan *Pizza Chicken Teriyaki* oleh *Commis Chef* di Hiu Restarurant pada Jimbaran Bay *Beach Resort and Spa*. [Tugas Akhir]. Bali: Politeknik Negeri Bali.
- Agustina, A. & Kurniawati, E. 2024. Tepung *Premix* Cookies Berbahan Dasar Mocaf dan Sagu Dengan Perlakuan Penyangraian Suhu yang Berbeda. *Journal of Food Engineering*. 3(1):11-18.
- Aini, N. N., Putri, R. M., Sarmini, Widiyono, I., Indarjulianto, S., Nurcahyo, W., Airin, C. M., Astirin, O. P. & Rahayu, S. S. 2020. Inovasi Tepung Premiks Pancake Mocaf Instan dan Pancake “Gama Pantelo” di Dusun Gebang, Desa Kemiri, Tanjungsari Kabupaten Gunungkidul. *Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*. 5(3):751-756
- Amalia, E., Saputra, E. & Nuryanto, H. 2023. Pelatihan Pembuatan *Pizza* Rumahan Sebagai Materi Pembelajaran Paud TK Gugus Cahaya Jingga Bintang Utara. *Jurnal Kekekern Wisata*. 1(1):36-50. Doi: <https://doi.org/10.59193/jkw.v1i1.104>.
- Anugrah, A. K. 2024. Pengaruh Harga, Promosi, Citra Merek, dan Kualitas Produk Terhadap Keputusan Pembelian. [Skripsi]. Tangerang Selatan: Universitas Pembangunan Jaya.
- Arini, Aljufri. & Novianti, S. 2020. Wirausaha Ibu-Ibu Rumah Tangga Dikelurahan Simpang Baru, Kecamatan Tampan, Pekanbaru. *Jurnal Management Pendidikan dan Pelatihan*. 4(1):21-25
- Arwini, N. P. D. 2021. Roti, Pemilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*. 4(1):33-40. Doi: [10.47532/jiv.v4i1.249](https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249).
- Arziyah, D., Yusmita, L. & Wijayanti, R. 2022. Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren dan Gula Pasir. *Jurnal Hasil Penelitian dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*. 1(2):105-109.
- Damandik, R. D.C. 2025. Pengaruh Konsentrasi Susu Bubuk Terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Sensori Roti Uwi Ungu (*Dioscorea alata L.*) Bebas Gluten. [Skripsi]. Jambi: Universitas Jambi.
- Febriwanti, K., Anggraini, E., Faridah, A., & Holines, R. 2025. Kualitas *Pizza* Dengan Substitusi Tepung Talas (*Colocasia Esculenta*) Sebagai Bahan Alternatif Tepung *Pizza*. *Jurnal Penelitian dan Pengabdian*. 6(1):64-77
- Gusnadi, D., Taufiq, R. & Baharta, Edwin. 2021. Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*. 1(12):2883-2888
- Hakiki, N., N. & Afifah, C., A., N. 2019. Penganekaragaman Kue Basah Tradisional Berbasis Tepung *Premix*. *Jurnal Tata Boga*. 8(1):99-109.

- Helstocky, C. *Pizza: A Global History*. London: Reaktion Books.
- Hendrasty, H. K. & Santoso, U. 2024. *All About Bakery*. Yogyakarta: Nigtoon Cookery.
- Henny, K. H. & Umar, S. 2024. *All About Bakery: Semua yang Harus Kamu Tahu tentang Bakery*. Yogyakarta: Andi Publisher.
- HRUŠKOVÁ, NOVOTNÁ D. (2003): *Effect of ascorbic acid on the rheological properties of wheat fermented dough*. *Czech J. Food Sci.*, 21: 137–144.
- Lusiana, S. A., Syahfitri, D. I., Sumarni, R. N. & Kristanto, B. 2022. Analisis Uji Organoleptik Terhadap Jahe (*Zingiber Oficinale*) Sebagai Minuman Fungsional. *Journal Health and Nutritions*. 8(2):33-39.
- Mah Bengi, F., Wahyuni, A. S., Syamsuryani, W., Mustika, D., Kampus, J., No, M., Langsa Lama, K., Langsa, K., & Aceh, P. (2018). Perbandingan Arus dan Tegangan Larutan Elektrolit Berbagai Jenis Garam. *Gravitasi: Jurnal Pendidikan Fisika Dan Sains*, 1(01), 32–36. <https://ejurnalunsam.id/index.php/JPFS/article/view/1724>
- Mahendra, A., Pramita, E. H., Jannah, S. R., Zahara, D., & Gulo, S. R. 2024. Analisis Pengaruh Inflasi dan Nilai Tukar Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Dengan Penerimaan Pajak Sebagai Variabel Moderating di Indonesia. *Jurnal Ekonomi & Syariah*. 7(1):336-347. Doi: [10.36778/jesya.v7i1.1462](https://doi.org/10.36778/jesya.v7i1.1462).
- Makmur, S.A., Madania, & Rasdianah, N. Gambaran Interaksi Obat Pada Pasien Gagal Ginjal Kronik Dalam Proses Hemodialisis. *Indonesian Journal of Pharmaceutical Education*. 2(3):218-229.
- Mardiah, A. 2019. Karakteristik Sensori dan Daya Terima Selai Salak Pondoh dengan Penambahan Pektin dan *Lime Flavoured Seasoning*. [Skripsi]. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Masandi. 2022. Kualitas Adonan *Pizza* Dengan Bahan Campuran Tepung Biji Nangka. *Jurnal Mahasiswa Pariwisata dan Bisnis*. 1(9):2264 -2281
- Mudjajanto, & Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Swadaya: Jakarta.
- Munir, N. A. & Noviana. 2023. Karakteristik Mutu Tepung Premiks *Pancake* dari Buah Mangrove (*Rhizophora stylosa*) dengan Penambahan Tepung Mocaf. *Jurnal Penelitian Pertanian Terapan*. 1(1):39-45
- Nilawati, E. (2019). Analisis dan Strategi Peningkatan Pendapatan Asli Daerah (PAD) di Kabupaten Gunungkidul. *Jurnal Maksipreneur: Manajemen, Koperasi, Dan Entrepreneurship*, 9(1), 41. <https://doi.org/10.30588/jmp.v9i1.469>
- Nisa, H., Fatihah, I. Z., Oktovianty, F., Rachmawati, T. & Azhari, R. M. 2021. Konsumsi Makanan Cepat Saji, Aktivitas Fisik, dan Status Gizi Remaja di Kota Tangerang Selatan. *Media Penelitian dan Pengembangan Kesehatan*. 31(1):63-74. Doi: <https://doi.org/10.22435/mpk.v31i1.3628>.

- Novitasari, R. 2019. Pembuatan *Pizza* Sebagai Usaha pengembangan Skill Kuliner Bagi Ibu-Ibu PKK, Khususnya di Nagari Aia Gadan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 8(1):21-28.
- Puni, N., Nur, R. M., & Asy'ari. 2020. Pengolahan dan Uji Organoleptik Ikan Asin di Desa Galo-galo Kabupaten Pulau Morotai. *Jurnal Enggano*. 5(2):122-131
- Putra, Z., Amin, H., Harmen, H., & Rafiie, S. A. K. (2025). the Receptiveness of the Teuku Umar Islamic Leadership Style Among Indonesian Young Leaders. *Journal of Applied Structural Equation Modeling*, 9(1), 1–23. [https://doi.org/10.47263/JASEM.9\(1\)05](https://doi.org/10.47263/JASEM.9(1)05)
- Rahajoe, E.S. 2019. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Terciptanya Produk *Pizza* yang Berkualitas di Tune Restaurant Surabaya. *Jurnal Hospitality*. 5(1):42-53.
- Shaltout, F. A. E. 2024. More Knowledge About How Much Does Preservatives Affect the Food Production and Preservation Society. *Journal of Medicine Care and Health Review*. 1(3):2-3. Doi: <https://doi.org/10.61615/JMCHR/2024/OCT027141021>
- Soekarto, S. T. 2022. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Tionusa, W. & Soeprapto, V. S. 2023. Pengaruh Substitusi Tepung Sorgum dan Tepung Kulit Pisang Kepok sebagai Pengganti Tepung Terigu dalam Pembuatan *Pizza Dough* bagi Penderita Diabetes dan terhadap Daya Terima Masyarakat di Jakarta Barat. *Jurnal Manajemen Perhotelan Dan Pariwisata*. 6(2):479-492
- Wati, A. T., & Intani, E. M. 2022. Karakteristik Fisik *Pizza* dengan Substitusi Parsial Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Journal of Tropical AgriFood*. 4(2):90-95.
- Wijanarti, S., Sabarisman, I., Revulaningtyas, I. R., & Sari, A. R. 2020. Pengaruh Penggunaan Jenis Gula pada Minuman Cokelat terhadap Kesukaan Panelis. 17(1):1-6.
- Yana, N. D., Gummay, B., & Marpaung, M. P. Analisis Parameter Spesifik dan Nonspesifik Simplisia Daun Bawang Merah (*Allium cepa L.*). *KOVALEN: Jurnal Riset Kimia*. 8(1):45-52.
- Yudiasuti, S. O. N., Salsabila, A. M., Nurhayati, P., Avita, D. N., Ratnawati, H. D., Fitriawan, H. M., & Sulvi, R. 2025. Analisis Kualitas Sensorik dan Fisik Saus BIMCO (*Belimbing Caramelized Onion*) dan Penerapannya pada *Pizza* Beku. [Prosiding]. *The 3rd National Conference on Innovative Agriculture*. Jember: Politeknik Negeri Jember. Hlm 75-83.