

## DAFTAR PUSTAKA

- Alfi, A., Utami, R., & Atmaka, W. (2020). Pengaruh Virgin Coconut Oil (Vco) Terhadap Karakteristik Dan Umur Simpan Roti Manis. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 5(1).
- Amalia, E. (2023). Pelatihan Pembuatan Pizza Rumahan Sebagai Materi Pembelajaran Paud TK Gugus Cahaya Jingga Bintang Utara. *Jurnal Keker Wisata*, 1(1), 36-50.
- Andriani, R., & Khoerunisa, F. (2020). Kreasi Pizza Ubi Jalar Ungu Sebagai Peluang Usaha Home Industry. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 2(2), 52-62.
- Arif, D. Z. (2018). Kajian perbandingan tepung terigu (*Triticum aestivum*) dengan Tepung Jewawut (*Setaria italica*) Terhadap karakteristik roti manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 5(3), 180-189.
- Ariska, V. D., Maduwinarti, A., & Nasution, U. C. M. (2022, August). Pengaruh Cita Rasa, Kualitas Pelayanan dan Lokasi Terhadap Keputusan Pembelian Produk Prima Bakery Di Sidoarjo. In *Seminar Nasional Hasil Skripsi* (Vol. 1, No. 01, pp. 311-315).
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33-40.
- BEKU, D. S. D. P. (2018). Pengembangan Produk Kulit Pizza Dari Tepung Ubi Kayu, Beras. *Prosiding*, 34.
- Biesiekierski, J. R. (2017). What is gluten?. *Journal of gastroenterology and hepatology*, 32, 78-81.
- Elmehdi, H.M., Page, J.H., and Scanlon, M.G. 2007. Evaluating dough density changes during fermentation by different techniques. *Cereal Chemistry* 84(3), 250-252. <https://doi.org/10.1094/CCHEM-84-3-0250>
- Handayani, R. (2018). Fermentasi Jali Menggunakan Bakteri Selulolitik dan Bakteri Asam Laktat untuk Pembuatan Tepung. *Jurnal Biologi Indonesia*, 14(1).
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti (Seri Teknologi Pangan Populer)*. Produksi: eBookPangan.com.
- Krissetiana, H., Kiswanto, Y., & Suyanto, R. (2020). Perlakuan proofing terhadap sifat sensoris roti Mocaf. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 5(1), 1-11.

- Lynch, E.J., Dal Bello, F., Sheehan, E.M., Cashman, K.D., & Arendt, E.K. (2009). Fundamental studies on the reduction of salt on dough and bread characteristics. *Food Research International*, 42(7), 885-891
- Maulida, Z., Aini, N., Sustriawan, B., & Sumarmono, J. (2019). Formulasi Roti Bebas Gluten Berbasis Tepung Sorgum dengan Penambahan Pati Garut Dan Gum Arab. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 16(2), 90.
- Mc Cann, T.H., & Day, L. (2013). Effect of sodium chloride on gluten network formation, dough microstructure and rheology in relation to breadmaking. *Journal of Cereal Science*, 57 (3), 444-452
- Nabilah, N., Syarif, W., & Elida, E. (2021). Pengaruh Penggunaan Lemak Nabati terhadap Kualitas Chiffon Cake. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
- Nurhidayati, Z. (2015). Pengaruh pola konsumsi makanan bebas gluten bebas kasein dengan gangguan perilaku pada anak autistik. *Jurnal Majority*, 4(7), 121-128.
- Nur'utami, D. A., Fitriana, T., & Oktavia, D. (2020). Pengaruh Lama Fermentasi terhadap Karakteristik Sensori dan Daya Kembang Roti Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agroindustri Halal*, 6(2), 197.
- Prabowo, S. A., & Artanti, G. D. (2021). Pengaruh Lama Waktu Fermentasi Akhir (Final Proofing) Terhadap Kualitas Japanese Milk Bread. *Jurnal Sains Boga*, 4(1), 1-6.
- Prasastono, N., Pradapa, S. Y. F., & Rahmawati, E. (2022). Pengaruh Penggunaan Minyak Sayur Dan Margarin Terhadap Tekstur, Warna, Aroma Dan Rasa Pada Pembuatan Sponge Cake. *Jurnal Ilmiah Hospitality*, 11(2), 677-690.
- Putri, D. N., Pakpahan, O. P., Damat, D., Ningrum, A. R. Y., & Santoso, E. N. (2021). Pengaruh Konsentrasi Maltodekstrin Pada Adonan Beku Tinggi Protein Terhadap Karakteristik Roti. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 32(2), 126-135.
- Suciptawati, N. L. P., & Dhanuantari, W. (2011). Analisis mutu ketebalan roti sisir pada Perusahaan XYZ. *Jurnal Matematika*, 2(1), 18-26.
- Sulistyawati, T. (2005). Pengaruh Pengadukan Bahan Adonan Roti Terhadap Hasil Jadi. *Jurnal Ilmiah Dinamika Kepariwisata*, 3(2).
- Supraptiah, E. (2019). Optimasi Temperatur dan Waktu Pengeringan Mi Kering yang Berbahan Baku Tepung Jagung dan Tepung Terigu. *Kinetika*, 10(2), 42-47.

- Suryatna, B. S. (2015). Peningkatan kelembutan tekstur roti melalui fortifikasi rumput laut *Euchema Cottoni*. *Teknobuga: Jurnal Teknologi Busana dan Boga*, 2(2).
- Sutriyono, A., Kusnandar, F., & Muhandri, T. (2016). Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu. *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 103-110.
- Syarbini, Husin. (2016, 15 September). Bagi Yang Suka Bikin Roti, Namun Belum Tahu Cara Menilai Kualitas Roti. Artikel Ini Bisa Membantu Anda! . Diakses 5 Juli 2019, dari <http://usahabakery.com/cara-menilai-kualitas-roti>
- Ulfa, Z., & Fahrizal, F. (2023). Uji Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Roti Canai Dengan Beberapa Varian Topping. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 8(1), 230-235.
- Wati, A. T., & Intani, E. M. (2021). Penambahan Tepung Ubi Ungu (*Ipomea batatas L.*) Terhadap Sifat Organoleptik dan Kimia dalam Pembuatan Pizza The Study of Purple Sweet Potato Flour (*Ipomea batatas L.*) Addition on Organoleptic and Chemical Properties In Making of Pizza. *Jurnal Teknik Pertanian Lampung Vol*, 10(4), 488-495.
- Yunindya, R. P., & Murtini, E. S. (2020). Pengaruh suhu air yang ditambahkan terhadap kualitas donat kentang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21(2), 94-105.
- Zainab, S. A., & Azizah, D. N. (2022). Pengaruh Konsentrasi Ragi Instan Terhadap Karakteristik Roti Tawar Ampas Kelapa. *Edufortech*, 7(1).