

DAFTAR PUSTAKA

- Amelia, E. N. (2022). Proses Pengolahan Roti Sobek Di UPT. Makanan dan Minuman TEFA BAKERY & COFFEE. *Laporan Praktek Kerja Lapangan*.
- Andragogi, V. B. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*, 163-167.
- Angeline. (2021). Sifat Fisika Kimia Campuran Minyak Dari Minyak Sawit Merah Murni Dengan Minyak Zaitun, Minyak Jagung, Minyak Kedelai Atau Minyak Bunga Matahari. *J. Pen. Kelapa Sawit*, 29 (1):21 - 34.
- Ani Farida, d. (2008). *Patiseri jilid I*.
- Annisa, A. d. (2020). Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Sourdough Dengan Penambahan Kentang (*Solanum tuberosum*L) Pada Roti Soft Roll Terhadap Mutu Sensoris. *Jurnal Sains Boga, Vol 3 (1)*, 33 - 44.
- Arwini, N. P. (2021, Februari - Juli). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Mahendradatta Bali, Vol. 4, No. 1*.
- Belze, M. C. (2012). The Impact Of Salt Reduction Bread. *Food Science and Nutrition*, 514-524.
- Collado, M. &. (2003). Bread Making Processes. *Elsevier Science Ltd.*, 627-634.
- Damat, T. A. (2018). *Teknik Pembuatan Roti Manis Fungsional*. Penerbit Universitass Muhammadiyah Malang.
- Damara, J. F. (2016). Karakteristik FisikoKimiawi Italian Pizza selama Penyimpanan Beku dengan Dua Kemasan Yang Berbeda . *Other Thesis, Prodi Teknologi Pangan Unika Seogijapranata*.
- Edward, W. P. (2007). *The Science of Bakery Product*. RSC Publising.
- Elok Zubaidah, D. d. (2015, Januari). Pembuatan Kulit Pizza Bekatul (Kajian Perlakuan Stabilitasi dan Proporsi Tepung Bekatul : Tepung Terigu). *Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 3*, 32 - 40.
- Fadiati, A. (2021). Daya Terima Konsumen Pada Roti Soft Roll (Studi Tentang Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Sourdough Berbasis Umbi - Umbian). *Jurnal Tewknologi Busana dan Boga, Vol 2. No 1*.

- Fitria, N. (2013). Eksperimen Pembuatan Roti Manis Menggunakan Bahan Dasar Komposit Pati Suweg Dengan Tepung Terigu . *Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi Fakultas Teknik*.
- Gumelar, H. A. (2019). Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Mocaf. *UPTD. Techno Park Pangan Grobogan Jawa Tengah, Skripsi Universitas Semarang* .
- Hariyanto, O. I. (2017). *Teori Praktis Pengolahan Roti*.
- Herudiyanto, M. &. (2009). *Pengolahan Roti dan Kue*. Widya Padjadjaran.
- Hiasinata A, P. (2012). *Sanitasi higiene dan keselamatan kerja dalam pengelolaan makanan*.
- Husni, S. (2013). Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1. *Tiga Serangkai Pustaka Mandiri*.
- Ida Ayu. (2020). Pengaruh Penambahan Daun Kelor Terhadap Karakteristik Mutu Pizza . *Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar*.
- Ismanto, M. (2020). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kulit Pizza Italia Dengan Substitusi Tepung Koro Pedangputih (*Canavalia ensiformis* L.). *Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Soegijapranata Semarang* .
- Kemenkes, T. (2019). Table Komposisi Pangan Indonesia (TKPI).
- Koswara, S. (2009). *Teknologi pengolahan roti* .
- Laili, A. (2016). Pengaruh Proporsi Penambahan Telur dan Susu Skim Terhadap Kualitas Roti Tawar Bebas Gluten Terbuat Dari Campuran Tepung Uwi (*Dioscorea alata* L.) dan Tepung Kedelai Hitam (*Glycine soja*). *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Brawijaya*.
- Lubis. (2013). Pengertian Tepung Terigu dan Jenis Tepung Pada Pembuatan Mie Basah . *Rona Teknik Pertanian*.
- Maharani, S. (2018, Agustus 24). Ini 5 Alasan mengapa Fast Food Sangat Digemari.
- McCann, T. H. (2013). Effect Of Sodium Chloride On Gluten Network Formation, Dough Microstructure and Rheology In Relation To Breadmaking. *Journal of Cereal Science*, 444-452.
- Mudjajanto, E. S. (2004). *Membuat Aneka Roti*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Mudjajanto, E. S. (2013). *Bisnis Roti*. Penebar Swadaya GRUP.

- Nabilah, N. (2017). PENGARUH PENGGUNAAN LEMAK NABATI TERHADAP . *Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang* .
- Nahar, N. M. (2019). Bakery Science Of Bread and The Effect Of Salt Reduction on Quality. *Borneo Journal of Science and Technology*, 9-14.
- Nugraha, D. (2021). Review Jenis - Jenis Sanitizer Kimia dan Teknik Aplikasinya Untuk Sanitasi Peralatan Berbentuk Plat Pada Industri Pengolahan Seafood dan Bakery. *Skripsi Universitas Katolik Soegijapranata Semarang*.
- Pebrianti, S. d. (2019). Analisis Pengawasan Proses Produksi Dalam Rangka Meningkatkan Mutu Produk. *Jurnal Benefit*, 6 No 1.
- Prastowo, I. (2014). *Hotel Hygiene dan Sanitation*. Yogyakarta Deepublish.
- Purwati, S. H. (n.d.). Patiseri . *Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Putri, V. (2021). *Mengenal Adonan Roti*. Bitread Publishing.
- Rahmawati, F. R. (2020). Analisis Pengawasan Produksi Dalam Meningkatkan Kualitas Produk di Perusahaan Aulia Jaya Bakery and Cookies Ponorogo. *Skripsi IAIN Ponorogo*.
- Riki, E. (2016, Agustus 20). Survei : 52% Orang Jakarta Jadikan Junk Food Sebagai Sarapan.
- Rizka Prima, E. S. (2020). Pengaruh suhu air yang ditambahkan terhadap kualitas donat kentang. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 21, 94-105.
- Rochman, A. d. (2011). Pendeteksi Logam Untuk Industri Makanan Berbasis PLC. *Jurnal Teknik Waktu*, 09 .
- Rosell, C. M. (2016). Bread and its Fortification Nutrition and Health Benefits. *CRC Press: New York*.
- Salman, R. I. (2022). Hygine dan Sanitasi di Area Kitchen Holiday Inn Bandung Pasteur Pada Masa Pandemi Cobid-19. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 3, 56-77.
- Setiawan, H. (2017). Pengaruh Substitusi Susu Skim Dengan Tepung Maizena Terhadap Kadar Lemak, Total Solid, Viskositas, Derajat Keasaman (pH), dan Tingkat Kesukaan Yoghurt. *Skripsi Universitas Semarang*.
- Shafira, N. R. (2022). Studi Pengaruh Suhu dan Lama Penyimpanan Terhadap Perubahan Karakteristik Fisikokimia serta Organoleptik Roti Manis. *Skripsi Universitas Muhammadiyah Malang*.

- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi Pada Pembuatan Roti. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), 71-77.
- T. Jeyarani, M. I. (2009). Trans-free plastic shortenings from coconut stearin and palm stearin blends. *Food Chemistry*, 114: 270 - 275.
- TKPI, K. (2019). Table Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). *Data Kemenkes*, p. hal 1.
- Trias, A. d. (2021). Penerapan Sistem Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) pada Produk Banana Cake di Aerofood ACS Surabaya. 211 - 222.
- Trisna, M. A. (2017). Analisis Implementasi Pengawasan Proses Produksi Roti Pada Chocolicous Premium Cookies and Cake Kota Makasar. *Jurnal Profitability Fakultas Ekonomi dan Bisnis*, 1.
- Windi Pangesti Kusuma, E. D. (2023). Identifikasi Jenis Jamur Pada Beberapa Merek Roti Yang Dijual di Sekitar Universitas Bojonegoro. *Jurnal Kimia dan Ilmu Lingkungan*, 1, 24-29.
- Yohana, O. A. (2017). *Teknologi Pastry dan Bakery Buku Ajar Mata Kuliah Terapan PTP 476*. Pontianak: IAIN Pontianak Press.
- Yubilarisa Manayang, W. B. (2018). Higiene dan Sanitasi Industri Pangan Rumah Tangga di Wilayah Kerja Puskesmas Paniki Bawah. *Jurnal Kesmas*, 7.
- Yunita, I. S. (2014). Pengaruh penggunaan sari bit (beta vulgaris l) pada kualitas roti tawar. *Food Science and Culinary*, 3(1).