

DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, M., Tangke, U., & Lekahena, V. (2019). Pengaruh dan Jenis Konsentrasi Daging Ikan Terhadap Mutu Organoleptik Bubur Ikan. *Jurnal Biosainstek*, 2(1): 33-39.
- Anni, F. dkk. (2008). *Patiseri Jilid 2 Untuk Sekolah Menengah Kejuruan*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Hal. 372-400.
- Arwini, & Arwini, N. P. (2021). Roti, Pemelilihan Bahan dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33-40.
- Ashagrie, Z., & D, A. (2012). Improvement of Injera Shelf Life Through The Use of Chemical Preservatives. *African Journal of Food, Agriculture, Nutrition and Development*, Vol. 12. No. 5.
- Astuti, R. M. (2015). Pengaruh penggunaan Suhu Pengovenan terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat dari Aspek Warna Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur. *Teknobuga*, 2(2), 61-79.
- Ayub, Mohammad, Said Wahab , & Yasser Durrani. (2003). Effect of Water Activity (Aw) Moisture Content and Total Microbial Count on the Overall Quality of Bread. *International Journal Of Agriculture & Biology*.
- Badan Standarisasi Nasional. (2015). SNI 1-2332.3 tentang Cara Uji Mikrobiologi. *Departemen Pertanian*. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 8371:2018 tentang Roti Tawar. *Departemen Pertanian*. Jakarta.
- Basuki, E. K., Yulistyani, R., & Hidayat, R. (2013). Kajian Substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan Gliserol Monostearat pada Pembuatan Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pangan*, 5(2), 125-137.
- Bhattacharya, S. (2014). *Conventional and Advanced Food processing Technologies*. Jhon Wiley & Sons.
- D, S., L, C., O, S., & SI, S.-s. (2009). Antimicrobial Effect of Sodium Benzoat, Sodium Nitrite and Potassium Sorbate and Their Synergistic Action In Vitro. *Bulgarian Journal of Agricultural Science*, 15 (No. 4), 307-311.
- Dean, J. (2007). *Soft Bread*. Gramedia Pustaka Utama.
- DiMuzio, D. T. (2009). *Bread Baking: An Artisan's Perspective*. Jhon Wiley & Sons.
- Ekawati, I. G., N, N. P., & P, A. W. (2016). *Penuntun Praktikum Mikrobiologi Pangan*. Ilmu dan Teknologi Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian. Denpasar: Universitas Udayana Press.

- Fitasari, E. (2009). The Effects of Wheat Starch Addition Level on Moisture Content, Fat Content, Microstructure, and Organoleptic Quality of Processed Gouda Cheese. *Jural Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak (JITEK)*, 4(2), 17-29.
- Gumelar, H. (2019). Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Baku Tepung Terigu dengan Substitusi Tepung Mocaf UPTD. Techno Park PANGAN Gombongan.
- Guynot, M., A.J, R., V, S., & S, M. (2004). Study of Benzoate, Propionate, and Sorbate Salts asould Spoilage Inhibitors on Intermediate Moisture Bakery Products of Low pH. *International Journal of Food Microbiology*, 101: 161-168.
- Hasanah, U. (2017). Mengenal Aspergillosis. Infeksi jamur Genus Aspergillus. *Jurnal Keluarga Sehat sejahtera*, 15(2): 21-34.
- Hilmansyah. (2008). Meminimalkan Bahaya Zat-zat Aditif pada Makanan. Magazine Division-Kompas Gramedia.
- Hui, Y. H., Corke, H., De Leyn, I., Nip, W. K., & Cross, N. A. (2008). Bakery Products. *Sciene Technology*.
- Jenie, B. (1996). Peranan Bakteri Asam Laktat Sebagai Pengawet Hayati Makanan. *J. Ilmu dan Teknol.Pangan*, 1 (2): 60–73.
- Kementerian Kesehatan RI. (2012). Peraturan Menteri Kesehatan RI tentang Bahan Tambahan Pangan. Jakarta.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. Diambil kembali dari e-BookPangan.com
- Kusuma, & Ratna. (2008). *Pengaruh Penggunaan Cengkeh (Syzygium Aromaticum) Dan Kayu Manis (Cinnamomum) Sebagai Pengawet Alami Terhadap Daya Simpan Roti Manis*. Institut Pertanian Bogor.
- Li, T., H, L., & A, S. M. (2017). Solubility Study and Thermal Stability Analysis of calcium Propionate. *Chemical Engineering & Technology*, 40(7): 1221-1230.
- Lohano, Kunar, D., Sheikh, S. A., & Shahnawaz, M. (2010). Effect of Chemical Preservatives on the Shelf Life of Bread Various Temperature. *Pakistan Journal of Nutrition*, 9 (3), 279-283.
- Malingan, J. M., Amana, B. M., & Putri, W. D. (2019). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Karakteristik Organleptik Produk Roti Manis di Kota Malang. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 6(2), 86-93.
- Mudjajanto, E. S., & Yulianti, L. N. (2004). *Membuat Aneka Roti*. Depok: Penebar Swadaya.

- Muthoharoh, D. F. (2017). *Pembuatan Roti Tawar Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Garut, Tepung Beras, Dan Tepung Maizena (Kajian Konsentrasi Glukomanan Dan Waktu Proofing)*. Skripsi, Universitas Brawijaya, Teknologi Hasil Pertanian. Fakultas Teknologi Pertanian, Malang.
- NPCS Board. (2011). *Handbook on Fermented Foods and Chemicals*. NIIR Project Consultancy.
- Nuraini, A. (2011). *Aplikasi millet (Pennisetum Spp) merah dan millet kuning sebagai substitusi terigu dalam pembuatan roti tawar: evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia*. Skripsi, Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Pane, I. S., D, N., & I, C. (2013). Analisis Kandungan Boraks ($\text{Na}_2\text{B}_4\text{O}_7 \cdot 10\text{H}_2\text{O}$) Pada Roti Tawar Yang Bermerek dan Tidak Bermerek Yang Dijual Di Kelurahan Padang Bulan Kota Medan Tahun 2012. *J. Lingkungan dan Kesehatan Kerja*, 2(3), 1-8.
- Peraturan Kepala BPOM RI. (2013). **BATAS MAKSIMUM PENGGUNAAN BAHAN TAMBAHAN PANGAN PENGAWET**. Jakarta.
- Prabawati, N. (2014). *Teknologi Pengolahan Pangan I :Pemanggangan*. Universitas Jenderal Soedirman, Purwokerto.
- Rahmah, A., Hamzah, F., & Rahmayuni. (2017). Penggunaan Tepung Komposit Dari Terigu Pati Sagu dan Tepung Jagung Dalam Pembuatan Roti Tawar. *Jorn FAPERTA*, 4 (1), 1-14.
- Robert, C., & Reid, S. I. (1977). *The Properties of Gases and Liquids*. 688 pages.
- Rogers, E. K., & Brimelow, C. J. (2005). *Instrumentation and Sensors for The Food Industry*.
- Rorong, J., & W, F. W. (2020). Keracunan Makanan Karena oleh Mikroba. *Techno Science journal* 2(2):, 47-60.
- Rustandi, D. (2011). *Powerful UKM: Produksi Mie Solo: PT. Tiga Serangkai* Pustaka Mandiri.
- Saepudin, L., Setiawa, Y., & Sari, P. D. (2017). Pengaruh Perbandingan Substitusi Tepung Sukun dan Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roti Manis. *AGROSCIENCE (AGSCI)*, 7(1), 227-243.
- Sella. (2013). Analisis Pengawet Natrium Benzoat dan pewarna Rhodamin B pada Saus Tomat J dari Pasar Tradisional L Kota Blitar. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, 2 (2): 1-7.
- Siagian, A. (2002). *Bahan Tambahan Makanan*. Universitas Sumatera Utara, Fakultas Kesehatan Masyarakat. digitized by USU digital library.

- Sitanggang. (2017). *Faktor Kerusakan Produk Roti dan Pengendaliannya*. Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sudarno. (2015). *Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Substitusi Tepung Kulit Air Kedelai Varietas*. Skripsi, Universitas Negeri Semarang.
- Sufi, S. Y. (1999). *Kreasi Roti*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiharto, Ribut, K. D., & A. T. (2003). Efek Penambahan Antioksidan Terhadap Sifat Sensori dan Lama Simpan Roti Tawar Yang Difortifikasi dengan Minyak Ikan. *Jurnal Teknologi Industri & Hasil Pertanian*, Vol. 21 No.2.
- Suhardi, & Y. M. (1990). Pengawetan Geplak Dengan Sorbat dan Propionat. *agriTECH*, Vol. 10, No.3.
- Suhr, K., & P.V, N. (2004). Effect of Weak Acid Preservatives on Growth of Bakery Product Spoilage Fungi at Different Water Activities and Ph Values. *Int. J. Food Microbiol*, 95: 67–78.
- Syaifuddin, A. N. (2017). *Identifikasi Jamur Aspergillus sp. pada Roti Tawar Berdasarkan Masa Sebelum dan Sesudah Kadaluarsa*. Karya Tulis Ilmiah, Sekolah Tinggi Ilmu Kesehatan Insan cendekia Medika, Jombang.
- Tahir, M., Nardin, & Nurmawati. (2019). IDENTIFIKASI PENGAWET DAN PEWARNA BERBAHAYA PADA BUMBU GILINGYANG DIPERJUALBELIKAN DI PASAR DAYA MAKSSAR. *Jurnal Media Laboran*, 9 No. 1.
- Wagner, M. J., T. L., D. L., & G, T. (2007). Water Transport In Bread During Baking. *Food Engineering*, 78(4), 1167-1173.
- Wahyudi. (2003). *Produk Roti*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Wibowo, D. H. (2022). *PENGENDALIAN KUALITAS PRODUKSI ROTI BOY DENGAN METODE FME DI TEFA BAKERY POLITEKNIK NEGERI JEMBER*. Skripsi, Politeknik Negeri Jember.
- Widyaningsih, T. D., & Murtini, E. S. (2006). Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan. *Trubus agrisarana*.
- Yuniastri, R., & I.R.D, P. (2018). Mikroorganisme dalam Pangan. *Jurnal Cemara*, 15(2): 15-2.