

DAFTAR PUSTAKA

- Andragogi, V., Bintoro, V. P., & Susanti, S. (2018). *Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163-167.
- ARIF, Dede Zaenal. (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.
- Arwini, N. P. D. (2021). *Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33-40.
- Astuti, Romiyatun Mijiling. (2015) "Pengaruh penggunaan suhu pengovenan terhadap kualitas roti manis dilihat dari aspek warna kulit, rasa, aroma dan tekstur." *TEKNOBUGA: Jurnal Teknologi Busana dan Boga 2.2*
- Fajriansyah, F. (2016). *Hygiene dan sanitasi pengolahan roti pada pabrik roti Paten Bakery. AcTion: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 116-120.
- Kusnedi, Rahmat. (2021) "Pengaruh Penambahan Pengembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik Pada Pembuatan Roti Manis" *Jurnal British 1.2* : 60-75.
- Mutdani, H. (2010). *Rahasia Membuat Roti Manis*. DeMedia.
- Nur'aini, A. (2011). *Aplikasi millet (Pennisetum spp) merah dan millet kuning sebagai substitusi terigu alam pembuatan roti tawar: evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia*
- Paran, S. (2009). *100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering*. Kawan Pustaka.
- Prahardini, P. E. R., B. P. T. P. J., & Telp, M. (2010). *Karakterisasi varietas unggul pisang mas kirana dan agung semeru di kabupaten lumajang*.
- Rianti, A., Christopher, A., Lestari, D., & El Kiyat, W. (2018). *Penerapan keamanan dan sanitasi pangan pada produksi minuman sehat kacang kacangan UMKM Jukajo Sukses Mulia di Kabupaten Tangerang. Jurnal Agroteknologi*, 12(02), 167-175.