

## DAFTAR PUSTAKA

- Alifianita, N., & Sofyan, A. (2022). Kadar air , Kadar protein , dan Kadar Serat Pangan pada Cookies dengan Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Rebung. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 12(2), 37–45.
- Badan Standarisasi Nasional Mutu Roti. SNI 01-3840-1995
- Badan Standarisasi Nasional Tepung Ketan. SNI 4447:2020
- Badan Standarisasi Nasional Tepung Terigu. SNI 01-3751-2009
- Berliana, D., Nurlaela, R. S., Hapsari, D. R. (2024). Karakteristik Kimia dan Sensori Kue Satu Berbahan Baku Tepung Tempe Dengan Penambahan Tepung Ketan Putih. *Karimah Tauhid*. 3(6), 6233 - 6239.
- BKPM Bakery and Convectionary (2023)
- Dayvelin Samantha. 2017. Karakteristik Fisika Kimia, Sensori Dan Kandungan Kalori Dari Roti Tawar Bebas Gluten Yang Disubsidi Dengan Tepung Beras. *Skripsi*. Semarang. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Dewi, D. T. P. (2007). Perbandingan 3 Metode Pembuatan Adonan (Straight Dough, Sponge and Dough, dan Boiled Dough) Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensoris Mexico Buns. *Skripsi*. Semarang. Universitas Katolik Soegijapranata.
- Ekayani, I. A. P. H. (2011.). Efisiensi Penggunaan Telur Dalam Pembuatan Sponge Cake. *Skripsi*. Singaraja. Universitas Pendidikan Ganesha.
- Fadiati, A. (2021). Daya Terima Konsumen Pada Roti Soft Roll ( Studi Tentang Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Sourdough Berbasis Umbi-umbian. *Jurnal Teknologi Busana dan Boga*. 9(1), 61–69.
- Fransiska, D., Marniza, M., & Silsia, D. (2021). Physical, Organoleptic And Food Fiber Characteristics Of Sweet Bread With Addition Of Bamboo Flour (Dendrocalamus asper). *Jurnal Agroindustri*, 11(2), 108–119. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.11.2.108-119>
- Helingo, Z., Liputo, S. A., Limonu, M.. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Kelor Terhadap Kualitas Roti Dengan Berbahan Dasar Tepung Sukun. *Jambura Journal of Food*. 4(02)
- Hiroaki, Y., Daijyu, Y., Daiki, M., S, D. M., Yoshitake, O., Hiroshi, K., Yoshiko, N., Naoyoshi, I., & Takahiro, N. (2014). The Staling and Texture of Bread Made Using the Yudane Dough Method. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* 20(5), 1071–1078. <https://doi.org/10.3136/fstr.20.1071>

- Ikhrum, F., Cahyana, C., & , M. (2022). Perbedaan Penggunaan Metode Japanese, Taiwanese dan Sponge & Dough terhadap Kualitas Hokkaido Mild Bread. *Jurnal Gizi Dan Kuliner*, 2(2), 43.  
<https://doi.org/10.24114/jnc.v2i2.37846>
- Iswara, J. A., Julianti, E., & Nurminah, M. (2019). Karakteristik Tekstur Roti Manis dari Tepung Pati, Serat dan Pigmen Antosianin Ubi Jalar Ungu. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 7(4), 12–21.
- Kelmaskosu, D., Breemer, R., & Polnaya, F. J. (2015). Pengaruh konsentrasi tepung beras ketan terhadap mutu dodol pepaya. *Jurnal Teknologi Pertanian* 4(1).
- Khusna, A., & Ratnaningsih, N. (2022). Pengembangan Roti Manis dengan Substitusi Tepung Jewawut dan Isian Salak Untuk remaja. *Skripsi*. Yogyakarta. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh Komposisi Kimia dan Sifat Reologi Tepung Terigu terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Mutu Pangan*. 9(2), 67–75.  
<https://doi.org/10.29244/jmpi.2022.9.2.67>
- Martiyanti, M. A., Fransiska, & Eka Natalia. (2022). Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Terhadap Karakteristik Sensori Dan Tingkat Kesukaan Makanan tradisional kue dange. *Jurnal Pertanian dan Pangan*. 4(2), 24–30.
- Mudjajanto, S.E. dan L.N.Yulianti. (2004). Membuat Aneka Roti. *Swadaya*. Jakarta.
- Ohoiner, E. H., Mailoa, M., Palijama, S., & Poka, K. (2022). Pengaruh Kombinasi Air Kelapa Terhadap Sifat Kimia dan Sensorik Roti Manis. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech* (1), 1–9.
- Kusnedi, R. (2021). Pengaruh Penambahan Pemngembang Roti Terhadap Parameter Organoleptik pada Pembuatan Roti Manis. *Jurnal british*. 1(2), 60–71.
- Parwiyanti, P., Pratama, F., Wijaya, A., & Malahayati, N. (2018). Karakteristik Roti Bebas Gluten Berbahan Dasar Pati Ganyong Termodifikasi. *Jurnal Agritech*. 38(3), 337–344.
- 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.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 18(01).

- Ridhani, M. A., Vidyaningrum, I. P., Akmal, N. N., Azzahro, S., & Aini, N. (2021). Potensi Penambahan Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori Dan Fisikokimia Roti Manis: Review. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*. 8(3), 61–68.
- Sandri, D., & Lestari, E. (2020). Daya Terima Konsumen Terhadap Roti Manis Yang Disubstitusi Modified Talipuk Flour (Motaf) Dan Pati Temulawak. *Jurnal Agroindustri*, 10(2), 139–146. <https://doi.org/10.31186/j.agroindustri.10.2.139-146>
- Sholahuddin Al Ayyubi, Cucu Cahyana, & Ari Fadiati. (2023). Pengaruh Penggunaan Yudane Tepung Lokal Terhadap Kualitas Roti Shokupan. *Jurnal Sains Boga*, 6(2), 85–94. <http://journal.unj.ac.id/unj/index.php/boga>
- Sonjaya, N. R. C., Hapsari, D. R., & Rohmayanti, T. (2022). Sifat Sensori dan Kimia Mochi dengan Substitusi Tepung Kedelai. *Jurnal Ilmiah Pangan Halal*, 4(2), 17–26. <https://doi.org/10.30997/jiph.v4i2.9900>
- Suryatna, B. S. (2015). Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti Melalui Fortifikasi Rumput Laut (*Euchema Cottoni*). *Jurnal Teknobuga*, 2(2), 18–25.
- Trisnawati, I. D. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Ketan Dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat. *Jurnal Boga*. 4(2), 67–76.