

DAFTAR PUSTAKA

- 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.
- Astuti, R. M. (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).
- Astuti, R. M. (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).
- Azis, R., & Akolo, I. R. A. R. (2018). Karakteristik tepung ampas kelapa. *Journal Of Agritech Science (JASc)*, 2(2), 104-104.
- Bahri, S., Aji, A., & Yani, F. (2018). Pembuatan bioetanol dari kulit pisang kepok dengan cara fermentasi menggunakan ragi roti. *Jurnal Teknologi Kimia Unimal*, 7(2), 85-100.
- Herawati, J., Tojibatus, T., Ernawati, E., Ari, S., & PD, Y. (2023). Uji Hedonik Instan Jahe Dengan Substitusi Pewarna Bahan Alami. *Jurnal Agroteknologi Merdeka Pasuruan*, 7(2), 54-61.
- Kusnandar, F., Danniswara, H., & Sutriyono, A. (2022). Pengaruh komposisi kimia dan sifat reologi tepung terigu terhadap mutu roti manis. *Jurnal Mutu Pangan: Indonesian Journal of Food Quality*, 9(2), 67-75.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15.
- Makmur, S. A. (2018). Penambahan tepung sagu dan tepung terigu pada pembuatan roti manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 1-9.
- Nafsiyah, I., Diachanty, S., Sar, S. R., Rizki, R. R., Lestari, S., & Syukerti, N. (2022). Profil hedonik kemplang panggang khas Palembang. *Clarias: Jurnal Perikanan Air Tawar*, 3(1), 1-5.
- Oktafa, H., Permadi, M. R., & Agustianto, K. (2017). Studi Komparasi Data Uji Sensoris Makanan dengan Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik),

antara Algoritma Naïv ve Bayes Classifier dan Radial Basis Function Network. Prosiding.

Parwiyanti, P., Pratama, F., Wijaya, A., & Malahayati, N. (2018). Karakteristik roti bebas gluten berbahan dasar pati ganyong termodifikasi. *Agritech*, 38(3), 337-344.

Pasi, S. O., Husain, R., & Suherman, S. P. (2024). Karakterisasi Roti Manis Substitusi Tepung Rumput Laut (*Eucheuma Cottonii*), dan Tepung Ubi Talas (*Colocasia Esculenta* L Schott). *Research Review: Jurnal Ilmiah Multidisiplin*, 3(1), 93-103.

Pertiwi, S. R. R., Novidahlia, N., & Amanah, A. (2017). Aplikasi Biji Kefir Air Sebagai Bahan Pengembangan Roti Kukus. *Jurnal Pertanian*, 8(2), 74-81.

Pratama, W., Swamilaksita, P. D., Angkasa, D., Ronitawati, P., & Fadhillah, R. (2021). Pengembangan roti tawar sumber protein dengan penambahan tepung ampas kelapa dan tepung kedelai. *Jurnal Pangan dan Gizi p-ISSN*, 2086, 6429.

Princestasari, L. D., & Amalia, L. (2015). Formulasi rumput laut *Gracilaria* sp. dalam pembuatan bakso daging sapi tinggi serat dan iodium. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 10(3).

Purba, M. F., Djarkasi, G. S., & Langi, T. M. (2021). Tingkat kesukaan panelis dan sifat kimia manisan kering kelapa (*Cocos nucifera* L.) Dengan variasi penambahan sukrosa. *Sam Ratulangi Journal of Food Research*, 1(1), 20-26.

Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., & Choiron, M. (2018). Karakteristik roti tawar kaya serat yang disubstitusi menggunakan tepung ampas kelapa. *Jurnal Agroteknologi*, 12(01), 29-42.

Putri, D. A. (2022). Evaluasi Kualitas Fisik Roti yang Dipengaruhi Oleh Penambahan Tepung Komposit: Bahasa Indonesia. *Food and Agro-industri Journal*, 3(1), 1-18.

Putri, M. F. (2014). Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. *Teknobunga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga*, 1(1).8.

Rahayuningtyas, P. D. (2024). Karakterisasi Fisik Dan Sensori Roti Manis Substitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*).

Ridhani, M. A., & Aini, N. (2021). Potensi penambahan berbagai jenis gula terhadap sifat sensori dan fisikokimia roti manis. *Pasundan Food Technology Journal (PFTJ)*, 8(3), 61-6.

- Septian, S. R., Hartuti, S., & Agustina, R. (2022). Penilaian Sensori Minuman Belimbing Wuluh (*Averrhoa Bilimbi* L.). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(4), 854-860.
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan konsentrasi ragi pada pembuatan roti (determining of yeast concentration on bread making). *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 71-77.
- Susilawati, S., Subeki, S., & Azis, I. P. P. (2013). Formulasi tepung labu kuning (*Cucurbita maxima*) dan terigu terhadap derajat pengembangan adonan dan sifat organoleptik roti manis. *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 18(1), 1-12.
- Widianto, R. (2018). Profil Bahan Baku Gula Merah Kelapa dan Tebu yang Digunakan untuk Kecap Kedelai Manis.
- Yulvianti, M., Ernayati, W., & Tarsono, T. (2015). Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan baku tepung kelapa tinggi serat dengan metode freeze drying. *Jurnal Integrasi Proses*, 5(2).
- Zainab, S. A., & Azizah, D. N. (2022). Pengaruh Konsentrasi Ragi Instan Terhadap Karakteristik Roti Tawar Ampas Kelapa. *EDUFORTECH*, 7(1), 39