

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, H., Darmanto, Y. S., & Romadhon, R. (2016). Fortifikasi berbagai jenis tepung cangkang kerang pada proses pembuatan roti tawar. *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*, 5(2), 28-34.
- Arifin, H. R., Lembong, E., & Irawan, A. N. (2023). Karakteristik fisik roti tawar dari substitusi terigu dengan tepung komposit sukun (*Artocarpus atilis* F.) dan pisang (*Musa paradisiaca* L.) sebagai pemanfaatan komoditas lokal. *Jurnal Penelitian Pangan (Indonesian Journal of Food Research)*, 3(1).
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Ilmiah Vastuwidya*, 4(1), 33-40.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis mutu organoleptik sirup kayu manis dengan modifikasi perbandingan konsentrasi gula aren dan gula pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105-109.
- Auliah, A. (2012). Formulasi kombinasi tepung sagu dan jagung pada pembuatan mie. *Jurnal Chemica*, 13(2), 33-38.
- Choiriyah, N. A., & Dewi, I. C. (2020). Daya terima roti tawar mocaf dan ubi jalar pada santriwati pesantren x. *Media pertanian*, 5(1).
- Fadlilah, A., Rosyidi, D., & Susilo, A. (2022). Karakteristik warna L* a* b* dan tekstur dendeng daging kelinci yang difermentasi dengan *Lactobacillus plantarum*. *Wahana Peternakan*, 6(1), 30-37.
- Hafshah, S. (2023). Analisis Kualitas Fisik dan Organoleptik Roti Tawar Sandwich dengan Penggunaan Ragi Alami dari Jenis Mentimun yang Berbeda. *Jurnal sosial dan sains*, 3(8), 855-872.
- Halim, H., Ali, A., & Rahmayuni, R. (2015). Evaluasi Mutu Roti Manis dari Tepung Komposit (Tepung Terigu, Pati Sagu, Tepung Tempe). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*, 7(2).
- Handayani, N. A., Pratiwi, A. R., Wati, D. A., & Lestari, L. A. (2022). Analisis kandungan gizi roti tawar dengan substitusi tepung kulit pisang kepok (*Musa paradisiaca* Linn). *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi (Journal of Food Technology and Nutrition)*, 21(2), 126-132.

- Hasanah, R. (2023). Pengaruh Substitusi Maizena Terhadap Sifat Kimia, Fisik dan Organoleptik Roti Bebas Gluten Tepung Komposit (Sorgum-Beras) (*Politeknik Negeri Jember*).
- Hawa, C. T., Saragih, B., & Marwati, M. (2024). Pengaruh penambahan tepung sagu terhadap sifat kimia dan organoleptik boba. *Journal of Tropical AgriFood*, 6(1), 1-8.
- Husain, H., Wahyuni, S., & Faradilla, R. F. (2025). Karakteristik Fisik Berbagai Tepung Substitusi Bebas Gluten: Studi Pustaka *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 10(2).
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, Y. A. (2018). Substitusi tepung terigu dengan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering. *Jurnal Agrotek Ummat*, 5(1), 73-77.
- Kiswari, G., Basuki, E., & Cicilia, S. (2023). *Increasing The Nutritional Value Of Wheat-Based Bread and Mocaf White Carrot Flour Fortification*. *Food and Agro-industry Journal*, 4(1), 28-41.
- Lestari, D. P. (2010). Karakterisasi Fisikokimia Tepung Sorgum Fermentasi dan Aplikasinya Sebagai Bahan Substitusi Roti Tawar. *repository.ipb.ac.id*
- Makmur, S. A. (2018). Penambahan tepung sagu dan tepung terigu pada pembuatan roti manis. *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 1-9.
- Muthiah, R. A., & Kumalasari, I. D. (2024). Sifat Fisiko-Kimia, Mikrobiologi dan Organoleptik Roti Tawar Sourdough Tersubstitusi dengan Tepung Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*): Sifat Fisiko-Kimia dan Organoleptik Roti Tawar Tersubstitusi Tepung Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) Dengan Penggunaan Sourdough. *Jurnal Pangan*, 33(3), 159-168.
- Pangloli, P., & Royaningsih, S (1986). Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Sagu dalam Pembuatan RotiTawar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*.
- Permadi, M. R., Oktafa, H., & Agustianto, K. (2018). Perancangan sistem uji sensoris makanan dengan pengujian peference test (hedonik dan mutu hedonik), studi kasus roti tawar, menggunakan algoritma radial basis function network. *MIKROTIK: Jurnal Manajemen Informatika*, 8(1), 29-42.
- Pido, N. D., Naiu, A. S., & Harmain, R. M. (2022). Formulasi dan Karakterisasi Mutu Sosis Ikan Layang dengan Perbandingan Tepung Sagu yang Berbeda. *The NIKé Journal*, 10(3), 154-162.

- Puji, N., Bambang, D., & Heni, R., (2018). Rendemen, Nilia pH, Tekstur & Aktivitas Antioksidan Keju Segar dengan Bahan Pengasaman Ekstrak Bunga Rosella Ungu (*Hibiscus Sabdariffa L.*). *Jurnal Telnologi Pangan*, 2(1), 33-39.
- Putri, D. N., Damat, D., Pakpahan, O. P., Santoso, E. N., & Saati, E. A. (2022). Pengaruh Penggunaan Trehalosa dalam Adonan Beku dan Waktu Pembekuan terhadap Viabilitas Yeast dan Karakteristik Roti Manis. *agriTECH*, 42(3), 206-217.
- Rahim, A., Hutomo, G. S., Tangkas, M., Andini, P., & Salingkat, C. A. (2022). Karakteristik Kimia Roti Prebiotik Dari Berbagai Pati Sagu Hasil Modifikasi. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(2), 44-50.
- Rahmah, A., Hamzah, F., & Rahmayuni, R. (2017). Penggunaan tepung komposit dari terigu, pati sagu dan tepung jagung dalam pembuatan roti tawar (*Doctoral dissertation, Riau University*).
- Rahmawati, A., Putranto, K., & Tristianne, A. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Sagu (Metroxylon sagu R) pada Terigu terhadap Karakteristik Kue Kering. *AGRITEKH (Jurnal Agribisnis dan Teknologi Pangan)*, 4(1), 1-10.
- Rahmawati, S., Wahyuni, S., & Khaeruni, A. (2019). Pengaruh modifikasi terhadap karakteristik kimia tepung sagu termodifikasi: studi kepustakaan. *Jurnal Sains dan Teknologi Pangan*, 4(2), 2096-2103.
- Raihan, A. S., & Eni, P. (2024). Pengaruh Substitusi Tepung Jejawut Terhadap Nila Warna dan DayaTerima Roti Tawar. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*
- Rangkuti, B. T. (2023). Substitusi Tepung Terigu dan Tepung Suweg Terhadap Mutu Roti Manis. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian [JIMTANI]*, 3(6), 610-622.
- Roswaty, Aan. *Resep Favorit Anak ala Resto Roti Tawar Untuk Bekal Sekolah*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, 2012.
- Sachriani, S., & Yulianti, Y. (2021). Analisis Kualitas Sensori dan Kandungan Gizi Roti Tawar Tepung Oatmeal Sebagai Pengembangan Produk Pangan Fungsional. *JST (Jurnal Sains Terapan)*, 7(2), 26-35.
- Salsabila, A., Agustin, R. ., & Budiati, T. (2022). Pengaruh Penambahan Tepung Daun Katuk Terhadap Kualitas Organoleptik dan Fisik Roti Tawar. *JOFE: Journal of Food Engineering*, 1(2), 66–79. <https://doi.org/10.25047/jofe.v1i2.3179>

- Sirait, S. D., Listianti, E., & Ningsih, D. P. (2021). Karakterisasi dan uji keberterimaan roti tawar mocaf (Modified Cassava Flour) berflavor. *Warta Akab*, 45(2).
- Wardani, N. K. (2021). Optimisasi Proporsi Tepung Kelapa dan Waktu *Proofing* Terhadap Karakteristik Fisik Roti Tawar Menggunakan Metode RSM (*Response Surface Methodology*). *repository.ipb.ac.id*
- Witdarko, Y., Jamaludin, J., Parjono, P., & Pamungkas, W. A. (2022). Pengaruh Perendaman Terhadap Mutu Tepung Sagu (*Metroxylon* sp.) di Kampung Tambat Kabupaten Merauke. *Agricola*, 12(1), 41-48.