

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa, I. 2015. *Perbedaan Kualitas Egg Roll Berbahan Dasar Tepung Beras Merah Varietas Oryza Glaberrima Dengan Penerapan Metode Penepungan Yang Berebeda*. Semarang: Universitas Negeri Semarang
- Anonim. 2013. *Dekstrin, Teknologi dan Penggunaannya*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/DEXTRIN.pdf>. [17 Juli 2017].
- Arimbi, A. N. 2013. *Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Penambahan Puree Wortel (Daucus carota L) Terhadap Mutu Oragnoleptik Roti Tawar*. E-journal Boga Vol. 2 No. 3.
- Assadad, L., Utomo, B.S.B. 2011 *Pemanfaatan Garam Dalam Industri Pengolahan Produk Perikanan*. *Squalen* Vol. 6. No. 1.
- Astuti, N. K., Garnida, Y., dan Nurminabari, I.S. 2016. *Pengaruh Perbandingan Minyak Jagung Dan Penambahan Jenis Emulsifier Terhadap Karakteristik Margarine*. *Jurnal Penelitian Tugas Akhir*. <http://repository.unpas.ac.id/15576/1/artikel.pdf>. [17 November 2016]
- Aziz, M.A., Emerald M., dan Lystiorini, K.I., 2016. *Modifikasi Komposisi Pada Roti Tawar Non Gluten Dengan Kajian Penggunaan Gum Xanthan*. <https://sites.google.com/site/itp50triokeren/>. [25 September 2016].
- Badan Ketahanan Pangan dan Penyuluhan Provinsi DIY. Tanpa Tahun. *Data Kandungan Gizi dan Hasil Olahannya*. <http://bkppp.bantulkab.go.id>. [30 September 2016].
- Basuki, E. K., Yulistiani, R., dan Hidayat, R. *Kajian Substitusi Tepung Tapioka dan Penambahan Gliserol Monostearat Pada Pembuatan Roti Tawar*. <http://ejournal.upnjatim.ac.id/index.php/rekapangan/article/viewFile/413>. [17 Juli 2017].
- Caessara, A. 2011. *Studi Kelayakan Pendirian Industri Tepung dan Biskuit Ikan Lele Dumbo (Clarias gariepinus)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.

- Dameswary, A.H. 2012. *Pengaruh Penambahan Tepung Sukun (Artocapus Communis) Sebagai Bahan Pengganti Sebagian Tepung Terigu Pada Pembuatan Pancake Dan Bakpao*. <http://repository.unhas.ac.id/handle/123456789/151>. [10 September 2016].
- Faridah, H.M. 2015. *Pengaruh Jumlah Air dan Jenis Hidrokoloid Terhadap Formula Roti Tawar Mini Bebas Gluten Berbasis Tepung Beras, Pati Jagung, dan Pati Singkong*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fitriani, A. A. N., dan Astuti, N. *Pengaruh Proporsi Tepung Jagung dan Mocaf Terhadap Kualitas “Jamor Rice” Instan Ditinjau Dari Sifat Organoleptik*. E-Jurnal Boga dan Gizi. Vol. 2 No. 3.
- Ginting, I. 2014. *Karakteristik Fisiokimia dan Fungsional Tepung Komposit Berbahan Dasar Tepung Ubi Jalar, Pati Jagung, Tepung Kedelai dan Xanthan Gum*. Medan: Universitas Sumatra Utara.
- Hafiludin. 2011. *Karakteristik Proksimat dan Kandungan Senyawa Kimia Daging Putih dan Daging Merah Ikan Tongkol (Euthynnus affinis)*. Jurnal Kelautan. Volume 4, No. 1.
- Hartajanie, L., dan Anjarsari, R. 2010. *Peningkatan Kualitas Roti Non Terigu Berbasis Tepung Ubi Kayu (Manihot utilissima) Menggunakan Hidrokoloid dan Enzim*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata Semarang.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. E-book Pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf>. [17 September 2016].
- Kumala, I. 2015 *Pengaruh Penambahan Puree Labu Kuning dan Lama Pengocokan (Agitasi) Terhadap Sifat Organoleptik Es Krim Yoghurt*. E-Journal Boga. Volume 4 No. 1.
- Kuswardani I., Ch.Y. Trisnawati, dan Faustine. 2008. *Kajian Penggunaan Xanthan Gum pada roti tawar non gluten yang terbuat dari maizena, tepung beras, dan tapioka*. Jurnal Teknologi dan Gizi. Vol. 7 No. 1

- Laksmi, R. T., Legowo, A. M., dan Kusrahayu. 2012. *Daya Ikat Air, pH, dan Sifat Organoleptik Chicken Nugget yang Disubstitusi dengan Telur Rebus*. *Animal Agriculture Jurnal* Vol. 1. No.1.
- Marissa, D. 2010. *Formulasi Cookies Jagung dan Pendugaan Umur Simpan Produk Dengan Pendekatan Kadar Air Kritis*. Bogor:Institut Pertanian Bogor.
- Nuraini, A. 2011. *Aplikasi Millet (Pennisetum Spp) Merah dan Millet Kuning Sebagai Substitusi Terigu Dalam Pembuatan Roti Tawar: Evaluasi Sifat Sensoris dan Fisiokimia*. Surakarta: Universitas Sebelas Maret.
- Nurmawanti, R. 2011. *Pengembangan Metode Pengukuran Warna Menggunakan Kamera CCD (Charge Coupled Deviced) dan Image Processing*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Parwiyanti, P., Pratama, F., Wijaya, A., Malahayati, N., Lidiasari, E. 2016. *Sifat Fisik Pati Ganyong (Canna edulis Kerr.) Termodifikasi dan Penambahan Gum Xanthan Untuk Rerotian*. *Agritech Journal*. Vol. 36. No. 3.
- Priyatin, D. 2012. *Fungsi Tepung Maizena Pada Kue*. <https://denipriyatin.wordpress.com/2012/04/01/fungsi-tepung-maizena-pada-kue>. [15 Juli 2017].
- Ramadhani, F., dan Murtini, E. S. 2017. *Pengaruh Jenis Tepung dan Penambahan Perenyah Terhadap Karakteristik Fisiokimia dan Organoleptik Kue Telur Gabus Keju*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri* Vol. 5 No.1.
- Sanchez, H. D., C. A. Osella, dan M. A. De La Torre. 2002. *Optimization of Gluten-Free Bread Prepared from Cornstarch, Rice Flour, and Cassava Starch*. *Journal of Food Science*. Vol. 67(1): 416-419.
- Sayangbati, F. 2013. *Karakteristik Fisiokimia Biskuit Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (Musa acuminate, sp)*. <http://download.portalgaruda.org>. [15 Juli 2017].

- Shaumi, D. I. 2015. *Karakteristik Sifat Fisiokimia Tepung Terigu Komersial dan Aplikasinya Dalam Proses Pembuatan Roti Tawar di PT. Bungasari Flour Mills Indonesia*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Sudarno. 2015. *Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Substitusi Tepung Kulit Ari Kedelai Varietas Us. No. 1*. Semarang: Universitas Negeri Semarang.
- Sukamto. 2010. *Perbaikan Tekstur dan Sifat Organoleptik Roti yang Dibuat Dari Bahan Baku Tepung Jagung Dimodifikasi Gum Xanthan*. Agrika. Vol. 4. No.1.
- Wahyuningsih, K, Dwiwangsa, N. P., Cahyadi, W., dan Purwani, E. Y. 2015. *Pemanfaatan Beras (Oryza sativa L.) Inpari 17 Menjadi Tepung sebagai Bahan Baku Roti Tawar non Gluten*. Jurnal Pangan Vol. 24. No. 3.
- Widodo, R., Harijanto, S. T., dan Rosida, D. A. *Aspek Mutu Produk Roti Tawar Untuk Diabetasi Berbahan Baku Tepung Porang dan Tepung Suweg*. Jurnal Agroknow Vol. 2. No. 1.
- Yana, S. 2015. *Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh*. Malikussaleh Industrial Engineering Journal Vol. 4 No. 1.
- Yuanita, I., dan Silitonga, L. 2014. *Sifat Kimia dan Palatabilitas Nugget Ayam Menggunakan Jenis dan Konsentrasi Bahan Pengisi yang Berbeda*. Jurnal Ilmu Hewani Tropika Vol. 3. No. 1.