

DAFTAR PUSTAKA

- Aryani, N.S., A. Mustofa, dan Y. W.Wulandari. 2019. “*Karakteristik Roti Tawar Substitusi Kentang (Solanum tuberosum L.)*”. Jurnal JITIPARI Vol. 4 No. 2. Hal : 65–73
- Astawan, M. 2004. *Sehat Bersama Aneka Serat Pangan Alami*. Cetakan I. Penerbit Tiga Serangkai, Solo.
- Badan Pusat Statistika. (2018). *Statistik Tanaman Sayuran dan Buah-buahan Semusim Indonesia 2017*. Jakarta: Badan Pusat Statistik.
- [BSN] Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Das, L., Raychaudhuri, & R. Chakraborty. (2012). Effect of baking conditions on the physical properties of herbal bread using RSM. *International Journal of Food, Agriculture and Veterinary Sciences*, 2 (2): 106-114.
- Departemen Kesehatan RI. 2009. *DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan)*. Departemen Kesehatan RI. Jakarta.
- Fajiarningsih, H., 2013. Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum tuberosum L*) terhadap Kualitas Cookies. Skripsi. Semarang: Jurusan Teknologi Jasa Dan Produksi Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.
- Felina. 1999. *Kajian Pengaruh Proporsi Kentang Dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Kimia Dan Organoleptik Roti Tawar*. Skripsi. Fakultas Tekknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Gunarto, A. 2003. Pengaruh Penggunaan Ukuran Bibit Terhadap Pertumbuhan, Produksi dan Mutu Umbi Kentang Bibit G 4 (*Solanum tuberosum L.*). *Jurnal Sains dan Teknologi Indonesia*. 5 (5): 173 - 179.
- Jufri, A. F. 2011. *Penanganan Penyimpanan Kentang Bibit (Solanum tuberosum L.) di Hikmah Farm Pangalengan, Bandung, Jawa Barat*. Skripsi. Fakultas Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Koswara, S. (2009). *Teknologi Pengolahan Roti*. Seri Teknologi Pangan Populer. Ebookpangan.com.

- Mudjajanto, Eddy Setyo. dkk. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Philip Kotler dan Kevin Lane Keller, Manajemen Pemasaran edisi ketiga belas jilid 1, (Jakarta: Erlangg, 2009), hal. 166
- Rahzarhi. 2005. *Teknologi roti dan kue*. Buku ajar. Politeknik Pertanian Universitas Andalas. Payakumbuh.
- Rangkuti, F. (2016). *Analisis SWOT : Teknik Membedah Kasus Bisnis*. Jakarta: PT.Gramedia Pustaka Utama.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. (Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Stanton, William, J., (2001), *Prinsip-Prinsip Pemasaran*, Jilid Ketujuh, Penerbit Erlangga, Jakarta.
- Suhardjito, YB. 2006. *Pastry dalam perhotelan*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Syarbini, M.Husni. 2013. *A-Z Bakery*. Semarang : PT Tiga Serangkai Pustaka.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi roti*. Jakarta: Direktorat Menengah Kejuruan.
- Wariyah, C. dan AndiWarsana, S., 2003. *Subtitusi Gandum Bekatul Beras pada Pembuatan Cookies Berserat Tinggi*. Skripsi. Universitas Wangsa Manggala Yogyakarta.
- Waysima, Adawiyah, Dede, R. (2010). *Evaluasi Sensori* (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.