

DAFTAR PUSTAKA

- Antonia Michelle. 2018. *Kajian Perbandingan Tepung Beras Merah (Oryza nivara) dengan Kulit gandum (Bran Pollard) dan Waktu Pembekuan Terhadap Karakteristik Food Bar*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan. Bandung.
- Annisa Ilya. 2015. *Perbedaan Kualitas Egg Roll Berbahan Dasar Tepung Tepung Beras Merah Varietas Oryza Glaberrima dengan Penerapan Metode Penepungan Yang Berbeda*. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang: Semarang.
- Artikel Asian Food Network. 2021.
<https://asianfoodnetwork.com/ph/recipes/cuisine/korean/hotteok.html>.
Diakses Pada Tanggal 25 September 2021.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Syarat Mutu Roti Manis*. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, at all. 2009. *Ilmu Pangan*. Terjemah Hari P dan Andiono. Jakarta: UI Press. Hall. 241-246.
- Damardjati, D.S., S. Widowati dan Suismono. 2000. *Sistem Pengembangan Agro Industri Tepung Kasava di Indonesia: Studi kasus di Kabupaten Ponorogo*. Penelitian dan Pengembangan Tanaman Pangan Bogor.
- Ekarina, M., 2010. *Analisis Proksimat Beras Merah (oryza Sativa) Varietas Slegreng dan Aeek Sibundong*. Prosiding Tugas Akhir Semester Genap 2010/2011. Jurusan Kimia Fakultas Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam Institut Teknologi Sepuluh November.

- Frosalina Fiensa, dkk. *Pengaruh Substitusi Terigu dengan Tepung Beras Merah (Oryza nivara) Terhadap Karakteristik Bakpao*. Fakultas Teknologi Pertanian. Unud.
- Gisslen.2013. *Essentials of Professional Cooking*. John Wiley & Sons , Inc. New Jersey.
- Harijono, E. Zubaidah dan F.N. Aryani. 2000. *Pengaruh Proporsi Tepung Beras Ketan dengan Tepung Tapioka dan Penambahan Telur terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik Kue Semprong*. Jurnal. Makanan Tradisional indonesia. 2(3): 39-45.
- Ho Luvita. 2021. *Hotteok, Street Food Korean Jenis Pancake yang Mesti Kamu Coba!*. Line Today. <https://today.line.me/id/v2/article/2LDDXX>. Diakses Pada Tanggal 29 September 2021.
- Hasnelly dan Sumartini.2011. *Kajian Sifat Fisikokimia Formulasi Tepung Komposit Produk Organik*. Seminar Nasional PATpi.357-379.
- Indriyani dkk. (2013). *Karakter Fisik, Kimia dan Sifat Organoleptik Tepung Beras Merah Berdasarkan Variasi Lama Pengeringan*. Jurnal Pangan dan Gizi: Vol. 04 No 8.
- Iriyanti Yuni. 2012. *Substitusi Tepung Ubi Ungu dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread*. Proyek Akhir. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Koswara, S. (2009). *Pembuatan dan Optimalisasi Formula Roti Tawar*. Dalam ebook, Teknologi Pengolahan Roti.

- Larasati, D. 2016. *Perbandingan Tepung Beras 5/Ketan Putih (Ci Asem) dengan tepung Beras ketan hitam (Stail) dan Konsentrasi Buah Murbai (Morusnigra.L) Terhadap karakteristik Opak Ketan Hitam*. Fakultas Teknik. Universitas Pasundan: Bandung.
- Manoppo, Priyanti E. 2020. *Prosiding Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan. Diversifikasi Produk Berbahan Dasar Buah Sawo Menjadi Nastar Hotteok, dan Dadar Gulung*. Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang: Semarang.
- Mudjajanto, Eddy setyo dan Yulianti, Lilik Noor., 2004. *Membuat Aneka Roti*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Mustika A. 2020. *Produksi dan Pemasaran Cireng Isis Daging Ayam dengan Subtitusi Daun Kelor*. Program Studi teknologi Industri Pangan. Jurusan Teknologi Pertanian. Politeknik negeri Jember.
- Ningrum, Marlinda Retno Budaya. 2012. *Pengembangan Produk Cake dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Skripsi. Yogyakarta: Fakultas Teknik UNY.
- Nuryanti Puji. 2008. *Hubungan Antara Waktu Penyajian, Penampilan dan Rasa Makanan dengan Sisa Makanan pada Pasien Rawat Inap Dewasa di RS Bhakti Wira Tamtama Semarang*. Fakultas kesehatan Masyarakat. Universitas Muhammadiyah Semarang. Semarang.
- Priyanto T. 2012. *Beras Ketan dan Sifat Fisika-Kimianya*. <http://www.alatcetakrengginang.com/2012/02/beras-ketan-sifat-fisika-kimianya.html>. Diakses pada tanggal 23 Agustus 2021.

- Ramadan, R. A. 2019. *Pengaruh Konsentrasi Tepung Beras Merah (Oryza Nivara) dan Tepung Tapioka Terhadap Karakteristik Kwetiau*. Tugas Akhir. Universitas Pasundan: Bandung.
- Rizka. 2018. *Pengaruh Komposisi Tepung Terigu, Tepung Dangka dan Tepung Sagu Terhadap Nilai Gizi dan Kesukaan Biskuit*. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Peternakan. Universitas Hasanuddin: Makassar
- Santika, A., dan Rozakurniati. 2010. *Teknik Evaluasi mutu Beras Hitam dan Beras Merah pada Beberapa Glur Padi Gogo*. Buletin Teknik Pertanian Vol. 15 No. 1 Hal 1-5.
- Santoso, 1999. *Kesehatan dan Gizi*. Jakarta: PT.Rineka Cipta
- Silaba A. 2019. *Uji Daya Terima dan Kandungan Gizi Donat dengan Penambahan Ubi Jalar Oranye, Tempe, dan Wortel*. Skripsi. Fakultas Kesehatan Masyarakat. Universitas Sumatera Utara: Sumatera Utara
- Soemartono. 1980. *Bercocok Tanam Padi*. Yasaguna. Jakarta) dalam Hanum, Tirza. 2000. *Ekstraksi dan Stabilitas Zat Pewarna dari Katul Beras Ketan Hitam*. Buletin Teknologi dan Industri Pangan Vol. XI, No. 1, tahun 2000.
- Suarni dan Patong R. 2002. *Komposisi Kimia tepung Beberapa Varietas/ Glur Sorgum sebagai Bahan Substitusi Tepung Terigu*. Penelitian Pertanian Tanaman Pangan Vol. 21 No.1.
- Sudarno. 2015. *Eksperimen Pembuatan Roti Tawar Substitusi tepung Kulit Ari Kedelai Varietas Us. No.01*. Skripsi. Tidak Diterbitkan. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang: Semarang.

- Sumartini, Hasnelly, Sarah. 2018. *Kajian Peningkatan Kualitas Beras Merah (Oryzae Nivara) Instan Dengan Cara Fisik*. Dalam Jurnal Pasundan Food Technology Vol. 5 No.1.
- Syarbini, M. 2013. *Referensi Komplet A-Z Bakery Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, Panduan Menjadi Bakepreneur Cetakan Ke-1*. Tiga Serangkai Pustaka Mandiri. Solo
- Wijayanti, I. 2015. *Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Tata Boga. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Jakarta.
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Jakarta